

# COMPOSIÇÃO QUÍMICA, ENERGÉTICA E PROTEÍNA DIGESTÍVEL DE ALGUNS ALIMENTOS PARA SUÍNOS <sup>(1)</sup>

*(Chemical composition, energy values and digestible protein of several swine feeds)*

HACY PINTO BARBOSA <sup>(2)</sup>, ELIAS TADEU FIALHO <sup>(3)</sup> e ALFREDO RIBEIRO DE FREITAS <sup>(4)</sup>

**RESUMO:** De 21 alimentos utilizados na alimentação de suínos foram determinados, a análise proximal, os minerais (macro e micro), os aminoácidos, a matéria seca digestível (MSD), o coeficiente de digestibilidade da proteína bruta (CDPB), a energia digestível (ED) e a energia metabolizável (EM). Foram utilizados 168 suínos mestiços (landrace x large white) machos castrados, sendo 84 com  $29,3 \pm 0,6$  kg e 84 com  $69,7 \pm 0,5$  kg. O método utilizado foi o da coleta total de fezes com o uso do óxido férrico como marcador fecal. O valor de digestibilidade de alguns alimentos foi influenciado pelo peso dos suínos. As médias dos valores dos alimentos expressos na base de matéria seca para a ED e EM (kcal/kg), foram respectivamente de: 2334 e 1965 para o feno de alfafa; 2254 e 2127 para o farelo de babaçu; 3272 e 2879 para a batata doce "in natura"; 3665 e 3432 para a castanha de caju; 1664 e 1539 para a polpa do caju; 3993 e 3817 para o caldo de cana-de-açúcar; 3190 e 2958 para o cará "in natura"; 2734 e 2439 para a farinha de carne e ossos bovina; 3433 e 3334 para o farelo de coco; 8458 e 7940 para ésteres metílicos de ácidos graxos de soja; 7422 e 6948 para a gordura de aves; 7944 e 7149 para lecitina bruta de soja; 4892 e 4632 para o leite de soja desidratado; 3433 e 3134 para a raspa de mandioca residual; 3951 e 3721 para o amido de milho; 3975 e 3629 para o milho moído; 3226 e 2923 para o milho triturado com palha; 4093 e 3809 para a silagem de grãos de milho; 828 e 668 para a farinha de ossos autoclavada bovina; 3989 e 3753 para a farinha de peixe e 7252 e 6950 para resíduos de ácidos graxos de soja.

Termos para indexação: composição química, energia digestível, energia metabolizável, proteína digestível, digestibilidade.

## INTRODUÇÃO

Pela sua extensão territorial, o Brasil produz diferentes tipos de alimentos e subprodutos regionais que podem e devem ser utilizados na alimentação de suínos. No entanto, a potencialidade de sua utilização

racional depende basicamente dos conhecimentos oferecidos pela análise proximal, pelos valores de digestibilidade, pelo desempenho dos animais e da disponibilidade de nutrientes.

<sup>(1)</sup> Projeto realizado no Centro Nacional de Pesquisa de Suínos e Aves, em Concórdia, Santa Catarina. Recebido para publicação em março de 1989.

<sup>(2)</sup> Engenheiro-agronomo D.S., EMBRAPA — Centro Nacional de Pesquisa de Suínos e Aves (CNPISA).

<sup>(3)</sup> Engenheiro-agronomo, M.Sc., EMBRAPA — CNPISA.

<sup>(4)</sup> Engenheiro-agronomo, M.Sc., EMBRAPA/UEPAE. Unidade de Execução de Pesquisa de Âmbito Estadual de São Carlos, SP.