

VALOR ENERGÉTICO DE ALGUMAS FONTES DE GORDURA DETERMINADO COM FRANGOS DE CORTE¹

MARCELO DE OLIVEIRA ANDREOTTI², OTTO MACK JUNQUEIRA³, MARIA JOSÉ BAPTISTA BARBOSA², LÚCIO FRANCELINO ARAÚJO², LUCIANA CARDOSO CANCHERINI²

¹ Projeto financiado pela FAPESP - PROC 98/16236-1

² Alunos de Pós-graduação da Faculdade de Ciências e Veterinárias de Jaboticabal FCAVJ.

³ Professor do Dpto de Zootecnia da Faculdade de Ciências e Veterinárias de Jaboticabal FCAVJ.

RESUMO: Um experimento foi conduzido para determinar o valor energético dos óleos de soja refinado, de canola refinado, de girassol refinado, de frango, de peixe e do toucinho suíno para frangos de corte. Foram utilizados cento e sessenta e oito frangos de corte com 22 dias de idade, distribuídos em um delineamento inteiramente casualizado, com sete tratamentos, quatro repetições e seis frangos por unidade experimental. O experimento teve duração de 8 dias, sendo a coleta de excretas realizada nos últimos 5 dias. As fontes de gorduras testadas substituíram a dieta basal em 20% com base na matéria natural. Os valores de energia metabolizável aparente corrigida para retenção de nitrogênio (EMAn) na matéria natural foram: 9.201 kcal/kg para o óleo de soja; 8.129 kcal/kg para o óleo canola; 9.561 kcal/kg para o óleo de girassol; 8.251 kcal/kg para o óleo de frango; 8.715 kcal/kg para o óleo de peixe e 8.366 para o toucinho suíno.

PALAVRAS-CHAVE: Digestibilidade, frangos de corte, óleo de canola, óleo de frango, óleo de girassol, óleo de peixe, óleo de soja, toucinho suíno, valor energético

VALOR ENERGÉTICO PARA FRANGOS DE CORTE DE TRIGO MOÍDO OU INTEIRO COLHIDO COM DIFERENTES UMIDADES E SUBMETIDOS A DIFERENTES TEMPERATURAS DE SECAGEM

HELENICE MAZZUCO¹, MARTHA Z. DE MIRANDA², RICARDO R. MARTINS³, JORGE V. LUDKE¹, WALDOMIRO BARTONI JUNIOR⁴, PAULO A. R. DE BRUM¹

¹ Pesquisadores da Embrapa Suínos e Aves, BR 153, km 110, Cx. Postal 21 - Concórdia-SC, E-mail: helenice@cnpsa.embrapa.br

² Pesquisadora Embrapa Trigo; ³ EMATER-RS.

RESUMO: Foi avaliada a influência do manejo do trigo após maturação fisiológica sobre a Energia Metabolizável Aparente corrigida para retenção de nitrogênio (EMAc) em frangos de corte. O trigo foi colhido com 13, 16 ou 30% de umidade. Nas duas umidades maiores foi submetido a temperaturas de secagem de 40, 70 ou 100 °C. A EMAc foi determinada nos trigos moídos e no grão inteiro para aqueles com 13% de umidade e naqueles submetidos a 70°C. O maior valor de EMAc foi obtido com o trigo colhido na umidade de 16%, seco a 70°C e fornecido inteiro. A umidade de colheita de 16% proporcionou maior valor energético. A intervenção na secagem e umidade de colheita propicia maior valor nutricional ao trigo.

PALAVRAS-CHAVE: Composição química, forma física, nutrição, qualidade do grão