

Composição bromatológica de resíduos agroindustriais no Município de Porto Velho, Rondônia

Márcio Gregório Rojas dos Santos¹; Ana Karina Dias Salman²; Leilane Oliveira Santos³; Cláudio Ramalho Townsend⁴

O acúmulo de resíduos é um grande problema para os moradores e associados do Projeto RECA (Reflorestamento Econômico Consorciado e Adensado) no Distrito de Nova Califórnia, no município de Porto Velho, os quais obtêm seus produtos por meio dos Sistemas Agroflorestais (SAF's) formados predominantemente por castanha-do-brasil (*Bertholetia excelsa* H.B.K), pupunha (*Bactris gasipaes*, Kunth) e cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*, Willd. Ex Spreng). Atualmente, esses resíduos são utilizados para cobertura do solo em algumas culturas e na alimentação animal, mas de forma empírica e ineficiente. O objetivo deste trabalho foi analisar a composição bromatológica dos resíduos agroindustriais da extração do óleo de castanha-do-brasil (farinha de castanha), da extração da semente de pupunha (farinha de pupunha) e da extração da manteiga de cupuaçu (farelo de cupuaçu) e classificá-los de acordo com seus componentes nutricionais. As análises de composição químico-bromatológica foram realizadas no Laboratório de Análise de Solos e Plantas da Embrapa Rondônia, em Porto Velho (RO). A determinação da matéria seca (MS) foi realizada em estufa de circulação forçada de ar com temperatura de 105 °C por 3 horas. A matéria mineral ou cinzas (CZ) foi determinada em forno tipo mufla a temperatura de 550 °C por 3 horas. O teor de extrato etéreo (EE) foi determinado em extrator tipo Soxhlet utilizando-se éter de petróleo como solvente. Para fibra em detergente neutro (FDN) e fibra em detergente ácido (FDA) foram utilizados saquinhos de TNT100 em determinador de fibra TE-149 da Tecnal. O nitrogênio (N) foi determinado em microkjeldahl e o teor de proteína bruta (PB) foi estimado multiplicando-se o valor de N pelo valor de conversão universal (6,25). Os resultados da composição químico-bromatológica referentes ao farelo de cupuaçu foram 93,52% MS, 13,47% PB, 12,1% EE, 58,52% FDN, 46,48% FDA, 12,04% HEM, 4,66% CZ; farinha de pupunha 94,35% MS, 3,96% PB, 23,27% EE, 59,81% FDN, 9,81% FDA, 50,53% HEM, 1,44% CZ; e a farinha de castanha 95,32% MS, 33,15% PB, 43,60% EE, 48,51% FDN, 33,79% FDA, 14,72% HEM, 3,21% de CZ. Considerando os valores de proteína bruta dos resíduos avaliados, a torta de castanha pode ser classificada como um concentrado proteico por apresentar teor de proteína acima de 20%. Já a farinha de pupunha e o farelo de cupuaçu podem ser classificados como concentrados energéticos porque apresentaram teores de proteína na MS menores que 20%.

Palavras-chave: avaliação nutricional, subprodutos agroindustriais, ruminantes.

¹ Graduando em Zootecnia da FIMCA, bolsista CNPq/Embrapa Rondônia, Porto Velho, RO, marcio_rojas@zootecnista.com.br

² Zootecnista, D.Sc. em Nutrição e Produção Animal, pesquisadora da Embrapa Rondônia, Porto Velho, RO, aksalman@cpafro.embrapa.br

³ Graduanda em Zootecnia da FIMCA, bolsista PIBIC/CNPq/Embrapa Rondônia, Porto Velho, RO, leilane_fox@hotmail.com

⁴ Zootecnista, D.Sc. em Zootecnia, pesquisador da Embrapa Rondônia, Porto Velho, RO, claudio@cpafro.embrapa.br