

(2011) y verano (2012), pero no hubo diferencias en la actividad. Se observó una tendencia creciente en el peso corporal de los individuos desde enero en adelante. El número medio de marmosas por caja fue $1,52 \pm 1,12$ (max=6; N=41) y los nidos con individuos solitarios fueron más frecuentes que los nidos compartidos ($\text{Chi}^2=4,78$; $P=0,028$). Los compartidos no presentaron diferencias en su composición de sexos, pero sí hubo diferencias en los individuos solitarios (machos>hembras; $\text{Chi}^2=11,72$; $P<0,001$). Nuestros resultados coinciden en parte con estudios previos donde las marmosas muestran variación estacional de sus capturas y aparente reemplazo de generaciones. Si bien estos datos son aún preliminares, la utilización de nidos artificiales mostró ser una buena herramienta, no sólo por presentar el mayor éxito de captura registrado en el área, sino por permitirnos obtener además información sobre la población, historia de vida y comportamiento de la especie.

Composição química de frutos consumidos e evitados por macaco-prego *Cebus nigrinus*

Almeida, A (1), Liebsch, D (2), Helm, CV (3), Mikich, SB (3)

(1) Programa de Pós-Graduação em Biologia Animal, UNESP – São José do Rio Preto. (2) Dieter Liebsch Consultoria Ambiental. (3) Embrapa Florestas. adri_dealmeida@hotmail.com

Este estudo buscou determinar a composição química centesimal da polpa de frutos consumidos e evitados pelo macaco-prego a fim de buscar possíveis relações composição vs. consumo. Os frutos foram selecionados a partir de dados de consumo obtidos em duas áreas de Mata Atlântica do sul do Brasil onde também foram previamente conduzidos estudos de fenologia. As análises de umidade, cinzas, proteínas, lipídios, fibras alimentares e carboidratos foram realizadas de acordo com as metodologias oficiais do Instituto Adolfo Lutz utilizando a polpa de frutos de 36 espécies, das quais 27 são consumidas e nove são evitadas pelo macaco-prego. A Análise de Componentes Principais (PCA) mostrou que os três primeiros eixos responderam por 83% da variação das características dos frutos. As maiores fontes de variação foram as quantidades de carboidratos não estruturais e fibras. A umidade variou entre 58 e 96% da massa fresca para as espécies consumidas e entre 54 e 87% para as não consumidas. A quantidade de cinzas variou entre 3 e 9% para as espécies consumidas e entre 3 e 13% para as evitadas. A quantidade de proteínas variou de 1 a 17% nos frutos consumidos enquanto nos evitados variou de 2 a 9%. A quantidade de fibras variou de 16 a 70% nas espécies consumidas, e nas evitadas variou de 10 a 93%. A quantidade de lipídios nos frutos consumidos variou de 0 a 10%; já nos frutos evitados a variação foi de 0,3 a 36%. Os carboidratos representaram de 13 a 75% nas espécies consumidas e de 22 a 80% nas não consumidas (valores expressos em relação à massa seca, exceto umidade). A PCA não evidenciou uma clara separação entre os grupos de espécies, o que indica que a rejeição de frutos por esse animal não está relacionada à proporção dos nutrientes analisados.