

Conclusões

As diferentes fontes protéicas não apresentaram efeito na degradabilidade potencial e efetiva da MS da silagem e da casca de soja.

A adição de MPDR influenciou na degradabilidade da MS da amiréia.

Agradecimentos

Agradecemos a Corn Products do Brasil, a Fapesp, o CNPq e a Caramuru Alimentos pela colaboração na realização deste trabalho.

Autores:

*Evandro Neves Muniz
Jane Maria Bertocco Ezequiel
Rosemary Lais Galati*

Editoração Eletrônica:

Diego Corrêa Alcântara Melo

Julho / 2007

Adição de metionina protegida da degradabilidade ruminal em rações para cordeiros alimentados com dois níveis de proteína não degradável no rúmen: degradabilidade ruminal da matéria seca¹



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Tabuleiros Costeiros
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Av. Beira-Mar, 3250, Caixa Postal 44
CEP 49001-970, Aracaju, SE
Fone (79) 4009 1300 Fax (79) 4009 1369
E-mail: sac@cpatc.embrapa.br*

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Embrapa

Objetivo

O objetivo deste trabalho foi avaliar a degradação da matéria seca (MS) dos ingredientes utilizados em dietas com diferentes degradabilidades da proteína bruta e com ou sem a adição de metionina protegida da degradação ruminal em ovinos.

Material e Métodos

●Local: Unidade Animal de Estudos Digestivos e Metabólicos – Unesp - Jaboticabal

●Animais: Oito cordeiros com 50% de sangue da raça Santa Inês Alimentação: silagem de milho (50%) e concentrado com amiréia ou protenose como fontes principais de proteína adicionada ou não de metionina protegida da degradação ruminal (MPDR)

●A técnica utilizada foi a da degradabilidade ruminal *in situ* (Orskov & McDonald, 1979) utilizando-se sacos de náilon medindo 14,0 x 7,0 cm e com poros de 50 micrometros, contendo aproximadamente 5 g de MS de amostra dos ingredientes.

●Os tempos de incubação no rúmen foram 6; 12; 24; 48. 72 e 96 horas para a silagem e, 1; 3; 6; 12; 24 e 48 horas para os alimentos concentrados.



Resultados

Tabela 1. Frações solúvel (A), insolúvel potencialmente degradável (B) e indegradável (C), taxa de fermentação (k) e degradabilidade potencial (DP) e efetiva (em %) para as taxas de passagem de 2, 5 e 8%/h, da matéria seca da silagem de milho, casca de soja, milho extrusado, glúten de milho e amiréia em animais alimentados com dietas com diferentes fontes de proteína contendo ou não metionina protegida da degradação.

Fonte de variação	A	B	C	kd	DP	Degradabilidade efetiva		
	%	%	%	%/h	%	2%/h	5%/h	8%/h
Silagem								
Glúten de milho	43,4	25,4b	31,2a	3,0	67,1	58,6	53,0	50,5
Amiréia	43,4	29,4a	27,2b	3,2	71,1	61,3	54,8	51,8
Sem metionina	43,4	25,4b	31,2a	2,9	67,1	58,5	52,9	50,3
Com metionina	43,4	29,4a	27,2b	3,3	71,1	61,4	54,9	51,9
CV%		15,5	14,6	30,8	7,1	6,5	5,6	4,7
Casca de soja								
Glúten de milho	20,2	45,7	34,1	5,4	60,8	52,4	42,8	37,7
Amiréia	20,2	53,2	26,6	5,3	67,9	58,0	46,9	40,8
Sem metionina	20,2	46,8	33,1	5,7	63,1	54,3	44,7	39,3
Com metionina	20,2	52,1	27,7	5,0	65,6	56,1	45,0	39,2
CV%		21,1	34,3	32,2	14,5	13,5	13,1	12,5
Milho extrusado								
Sem metionina	21,8	69,3b	8,9a	9,0	88,6	77,1	64,7	57,0
Com metionina	21,8	71,1a	7,2b	8,3	91,0	78,6	65,6	57,5
CV%		1,6	13,9	38,1	3,2	5,8	9,8	11,7
Glúten de milho								
Sem metionina	18,9	16,2	64,9	9,1	34,7	32,0	29,1b	27,2b
Com metionina	18,9	18,6	62,4	9,3	37,2	34,1	30,8a	28,7a
CV%		12,1	3,3	10,5	5,7	5,0	4,3	3,9
Amiréia								
Sem metionina	34,7	58,2	7,2	7,0	89,4b	78,9b	67,5b	60,9b
Com metionina	34,7	60,0	5,3	8,3	93,4a	82,8a	71,9a	65,0a
CV%		2,8	26,4	20,9	2,1	2,8	4,2	4,8

Médias por ingrediente seguidas de letras distintas na coluna são diferentes estatisticamente ($P < 0,05$).