

## Valores de energia digestível de alimentos alternativo para juvenis de tambacu (♀ *Colossoma macropomum* × ♂ *Piaractus mesopotamicus*)

Thiago André Tavares de Araújo<sup>\*1</sup>, Tatiene Rossana Mota Silva<sup>2</sup>, William Cristiane Teles Tonini<sup>3</sup>, Luis Gustavo Tavares Braga<sup>3</sup>, Hamilton Hisano<sup>4</sup>, Álvaro José de Almeida Bicudo<sup>2</sup>  
<sup>\*1</sup>Graduando em Zootecnia; Universidade Federal Rural de Pernambuco; Av. Bom Pastor s/nº - UAG/UFRPE; 55292-270 - Garanhuns - PE; thiago.tavares10@yahoo.com.br; <sup>2</sup> Unidade Acadêmica de Garanhuns/UFRPE; <sup>3</sup> Universidade Estadual de Santa Cruz, Ilhéus, BA; <sup>4</sup> Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Dourados, MS

O tambacu (♀ *Colossoma macropomum* × ♂ *Piaractus mesopotamicus*) é um híbrido que se destaca no mercado nacional, ocupando a quarta posição entre as espécies produzidas em 2009. A sua popularidade deve-se, entre outros fatores, pela sua rusticidade, boa conversão alimentar e aceitação no mercado. Atualmente, são escassas as pesquisas que envolvam a nutrição desta espécie, assim como informações sobre a utilização de ingredientes alternativos pela mesma. O presente estudo objetivou determinar os coeficientes de digestibilidade aparente da energia bruta (CDA<sub>EB</sub>) dos ingredientes alternativos farelo de algaroba (*Prosopis juliflora*), farelo do resíduo do processamento de feijão (*Phaseolus vulgaris*, L.) e farelo do resíduo de macarrão para juvenis de tambacu. Foi formulada uma ração referência (30% PB; 3400 kcal ED kg<sup>-1</sup>) e três dietas-testes constituídas por 70% ração da referência + 30% dos ingredientes avaliados. Os peixes (17,6±0,4g) foram submetidos a uma semana de adaptação ao sistema experimental, posteriormente foram distribuídos aleatoriamente em gaiolas (11 peixes/gaiola) mantidas em caixas d'água de 300 L. Foi feito o monitoramento diário de oxigênio dissolvido (8,1±0,3 mg/L), temperatura (27,3±0,3°C) e pH (6,4±0,2). A alimentação era fornecida quatro vezes ao dia (8:00, 11:00, 14:00 e 17:00h) até a aparente saciedade. Uma hora após a última refeição, os peixes eram transferidos para o aquário de digestibilidade tipo Guelph modificado (200 L) equipado com aerador. O coletor de fezes era acondicionado em isopor com gelo para minimizar a ação bacteriana, e as fezes eram coletadas após 12 horas da transferência para o aquário de digestibilidade. Com auxílio de bomba calorimétrica os ingredientes, as dietas e as fezes foram analisados quanto ao teor de energia bruta. O delineamento experimental utilizado foi o inteiramente casualizado, com quatro tratamentos e três repetições. Os resultados foram submetidos à ANOVA e quando significativo (p<0,05), as médias foram comparadas pelo teste de Tukey. Foi observada diferença (p<0,001) entre os CDA<sub>EB</sub> dos ingredientes. O CDA<sub>EB</sub> do resíduo de macarrão (84,6±1,3%) foi significativamente superior ao do farelo de algaroba (40,2±6,5%) e do resíduo de feijão (46,6±3,4%), não existindo diferença entre os CDA<sub>EB</sub> destes últimos. Deste modo, os valores calculados de ED para os farelos de resíduo de macarrão, de algaroba e do resíduo de processamento do feijão foram 2.436, 1.612 e 1.929 kcal kg<sup>-1</sup>, respectivamente. Logo, pode-se concluir que o resíduo de macarrão é uma fonte energética alternativa superior, entre os ingredientes avaliados, para substituir os ingredientes tradicionalmente empregados na formulação de rações para juvenis de tambacu.

Palavras-chave: coeficientes de digestibilidade aparente, nutrientes digestíveis, nutrição de peixes, espécies autóctones

Apoio: CNPq (Projeto nº 475841/2009-3), FACEPE (BIC-0220-5.06/10; BIC-0442-5.06/11)