



Título: Pinhão-manso destoxificado na alimentação de tilápia-do-nilo: digestibilidade de nutrientes e energia

Autor apresentador: João Paulo Silva Lorenzini

Autores: Marco Aurélio Lopes Della Flora, José Luiz Pilecco, Pamela Souza de Pietro, Laura Lanna Brandão, Debora Bastos de Oliveira, Glauber Possani, Hamilton Hisano

O pinhão-manso (*Jatropha curcas*) é pouco utilizado na alimentação animal por apresentar em sua composição substâncias tóxicas e fatores antinutricionais. Processos de destoxificação vêm buscando possibilitar seu uso. Este trabalho objetivou analisar o coeficiente de digestibilidade aparente (CDA) da proteína bruta, extrato etéreo e energia bruta do farelo de pinhão-manso tratado com solvente, seguido de extrusão. Foram utilizados 40 juvenis tilápia, com peso entre 50 e 60 g. Alocados em duas gaiolas (70 L) cilíndricas de plástico (20 peixes/gaiola). Assim, confeccionou-se uma dieta referência e outra teste. Para as coletas de fezes, utilizaram-se dois aquários de formato cilíndrico e fundo cônico. As coletas ocorreram a cada dois dias durante duas semanas. Variáveis de qualidade de água foram constantes para temperatura da água ($27,41 \pm 0,75$ °C), oxigênio dissolvido ($6,12 \pm 0,11$ mg L⁻¹), amônia ($0,06 \pm 0,01$ mg L⁻¹) e pH ($7,6 \pm 0,31$), estando dentro da faixa de conforto. Os CDAs para proteína bruta, extrato etéreo e energia bruta foram 81,11; 52,10 e 73,62%, respectivamente. Os resultados demonstram que os coeficientes de digestibilidade aparente do pinhão-manso para os nutrientes e energia avaliados estão dentro das variações encontradas em outras oleaginosas.

Órgão de fomento: FINEP, CNPq

Palavras-chave: Antinutrientes, biodiesel, coproduto, oleaginosa