



Evento	Salão UFRGS 2015: SIC - XXVII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2015
Local	Porto Alegre - RS
Título	DETERMINAÇÃO DA ENERGIA DIGESTÍVEL DA FARINHA DE PENAS PROCESSADA COM COMPLEXO ENZIMÁTICO EM DIETAS PARA CÃES ADULTOS E ANÁLISE DO PESO MOLECULAR
Autor	FERNANDA DE LUCENA GOUVÊA
Orientador	LUCIANO TREVIZAN

DETERMINAÇÃO DA ENERGIA DIGESTÍVEL DA FARINHA DE PENAS PROCESSADA COM COMPLEXO ENZIMÁTICO EM DIETAS PARA CÃES ADULTOS E ANÁLISE DO PESO MOLECULAR

Fernanda Gouvêa, acadêmica de Zootecnia na Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Luciano Trevizan, professor adjunto do Departamento de Zootecnia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul

A Farinha de Pena Hidrolisada (FPH) é um ingrediente proteico que mediante processo térmico permite maior disponibilidade de nutrientes e energia, entretanto a exposição excessiva ao calor pode ser deletéria ao ingrediente. O tratamento com enzimas exógenas tem sido apresentado como alternativa para melhorar a hidrólise e reduzir a temperatura e pressão do digestor durante o processamento, elevando a qualidade nutricional do ingrediente. O objetivo do presente estudo foi determinar a energia digestível (ED) de duas farinhas de pena (FP), uma hidrolisada apenas por ação térmica e outra associando a adição de um complexo enzimático (CE) prévio com o processamento térmico mais brando. Foram utilizados 10 Beagles adultos, distribuídos em blocos inteiramente casualizados com 5 tratamentos, 3 blocos e 2 cães por tratamento em cada bloco. Os períodos foram constituídos por 5 dias de adaptação as dietas e 5 dias de coleta total de fezes e urina. Uma dieta basal (DB) foi fornecida em quantidades iguais para todos os cães (220 g/dia). Para a dieta 2 foram acrescidas de 7,5% de FPH, para a dieta 3 foi incluído 7,5% de FPH processada com 0,5 kg/t de CE (lipase 130 LU/g e protease 12500 HUT/g) (FPHCE), à dieta 4 foram adicionadas 15% de FPH e para a dieta 5 adicionado 15% de FPHCE, segundo metodologia descrita por Adeola (2001). Para estimar a relação entre a ED da FPH e da FPHCE foram traçadas equações de regressão e o PM da proteína foi determinado por HPLC com detector ultravioleta (Kosińska et al., 2006). Verificou-se que ambas as FP possuem proteínas de baixo PM, aproximadamente 95% das moléculas são menores do que 10.000 Da e 50% menores do que 500 Da. O hidrolisado produzido com ou sem adição do CE apresentou grande proporção de moléculas de baixo PM, compatível com alimentos de baixa capacidade alergênica. Essa característica pode ser interessante para nutrição de cães devido a possibilidade de reduzir reações alergênicas em animais sensíveis. A ED estimada para FPHCE foi aproximadamente de 3.850 kcal/kg MS comparada com 3.240 kcal/kg MS da FPH processada sem adição do CE. A FPH é uma fonte proteica de baixo peso molecular e a adição de enzimas no digestor durante o processo de produção de farinha de penas hidrolisada foi eficiente para liberação de ED a partir das penas.