

A avaliação da qualidade da proteína de ingredientes de alimentos para animais monogástricos é importante, tendo em vista que nem todo o nitrogênio oriundo de ingredientes vegetais é de origem proteica. Ainda, a análise de aminoácidos é de alto custo e, por isso, nem sempre é realizada, sendo a técnica de Proteína Bruta através da determinação do Nitrogênio Total a análise de eleição. A escassez de informações com relação à origem do nitrogênio contido nos ingredientes também é um limitante para a sua determinação, pois não há dados suficientes que possam ser consultados ou comparados. Este experimento consistiu na realização da Análise Bromatológica, a fim de qualificar os ingredientes, com ênfase nas análises de Nitrogênio Total (NT), Nitrogênio Solúvel (NS) e Nitrogênio Não-Proteico (NNP). Foram escolhidos quatro ingredientes usualmente utilizados, juntamente com o milho e a soja, na alimentação de aves e suínos: farelo de arroz desengordurado (FADG), farelo de arroz desengordurado e desfitinizado (FADZ), farelo de trigo (FT) e farinha de trigo (FTT). Para a análise de NT utilizou-se a técnica de Kjeldhal, com 2 blocos de 8 repetições para cada ingrediente. Para as análises de NNP e NS foram utilizados 2 blocos de 3 repetições para cada um dos ingredientes em cada uma das técnicas. Na técnica de NS, a amostra foi submetida a tratamento com solução tampão borato-fosfato e filtrada para posterior digestão e destilação segundo a técnica de Kjeldhal. Na técnica de NNP, a amostra foi tratada em meio ácido com o ácido tricloroacético e filtrada para posterior digestão e destilação segundo a técnica de Kjeldhal. Os resultados das técnicas foram submetidos à análise de variância, sendo que houve diferença significativa entre os ingredientes nas técnicas de NT, NS e NNP. O farelo de arroz desengordurado e desfitinizado apresentou os maiores valores de NT, NS e NNP, e a farinha de trigo, segundo maior NT, apresentou os menores valores de NS e NNP. A análise de correlação mostrou uma alta correlação entre o NS e o NNP, o que está dentro do esperado, visto que as duas técnicas são utilizadas para o cálculo da proteína verdadeira solúvel para animais ruminantes. Assim, conclui-se que é importante a análise dos demais componentes proteicos dos ingredientes, além do Nitrogênio Total, para que se possa estimar a qualidade proteica dos alimentos. Além disso, a avaliação da qualidade proteica também pode ser útil para diferenciar o conteúdo em nitrogênio dos ingredientes vegetais para a alimentação de monogástricos.