

Coprodutos da Alfarroba na alimentação animal



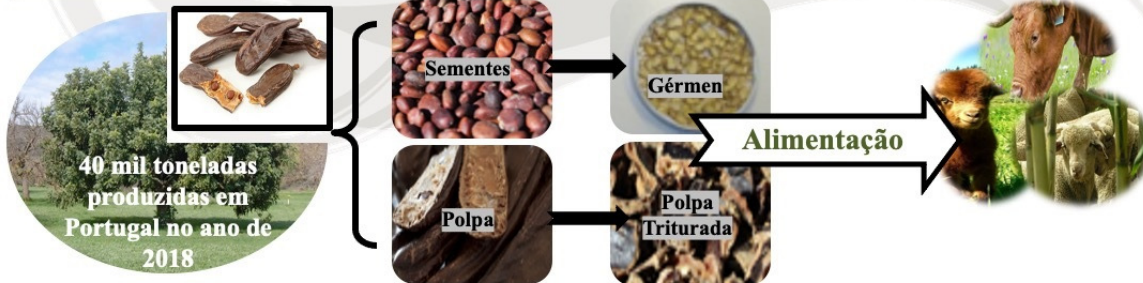
Cláudia Costa¹; Kátia Paulos¹; João Costa¹; Liliana Cachucho^{2,3}; Ana Paula Portugal¹; Ana Teresa Belo¹; Eliana Jerónimo^{3,4}; J. Santos-Silva^{1,2}; M^a Teresa P. Dentinho^{1,2}

¹Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, Pólo Investigação da Fonte Boa (INIAV-Fonte Boa), 2005-048 Santarém, Portugal

²Centro Investigação Interdisciplinar em Sanidade Animal (CIISA), Avenida Universidade Técnica, 1300-477 Lisboa, Portugal

³Centro de Biotecnologia Agrícola e Agro-Alimentar do Alentejo/ Instituto Politécnico de Beja, 7801-908 Beja, Portugal
⁴MED - Instituto Mediterrâneo para a Agricultura, Ambiente e Desenvolvimento, CEBAL, 7801-908 Beja, Portugal

Introdução



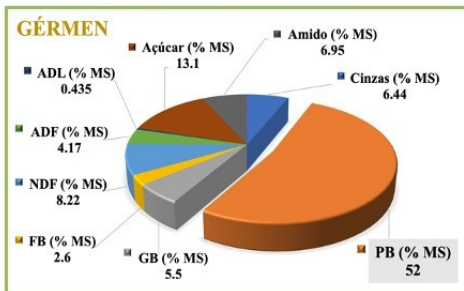
Objetivos

Caracterização química e nutritiva dos coprodutos da indústria da alfarroba, para utilização na alimentação animal.

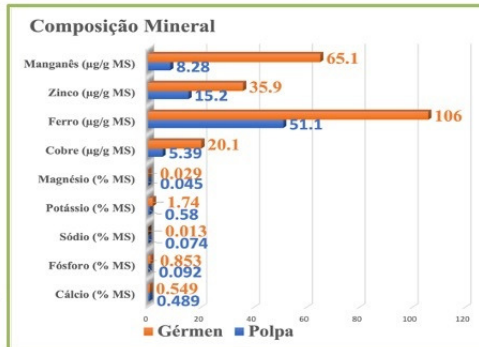
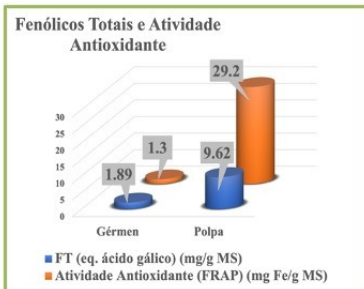
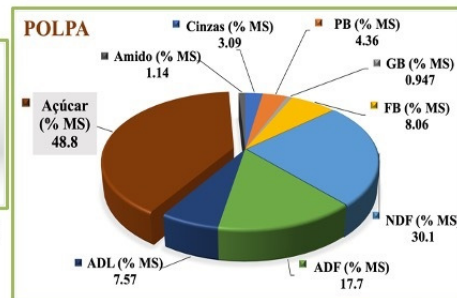
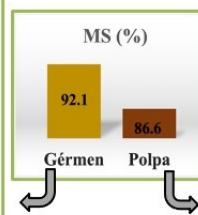
Conclusão

- A polpa e o gérmen de alfarroba podem ser integradas nas dietas para animais substituindo parte das matérias-primas importadas;
- A polpa é uma boa fonte energética que poderá substituir parcialmente os cereais;
- O gérmen uma fonte proteica que poderá ser uma alternativa ao bagaço de soja.

Composição Química

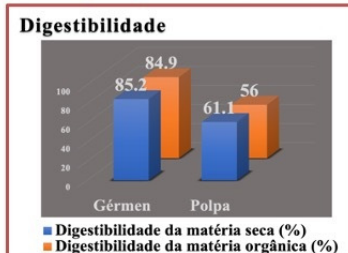


Resultados



Aminoácidos	Gérmen	Polpa
Ácido aspártico (g/kg MS)	25.4	2.95
Ácido glutâmico (g/kg MS)	92.1	2.49
Serina (g/kg MS)	16.4	1.64
Histidina (g/kg MS)	6.91	0.565
Glicina (g/kg MS)	16.5	0.955
Treonina (g/kg MS)	12	1.04
Arginina (g/kg MS)	38.5	0.78
Alanina (g/kg MS)	13.7	2.13
Prolina (g/kg MS)	15.8	3.61
Tirosina (g/kg MS)	10.4	0.395
Valina (g/kg MS)	11.9	1.59
Metionina (g/kg MS)	2.9	0.055
Cistina (g/kg MS)	2.5	0.055
Isoleucina (g/kg MS)	9.78	0.845
Fenilalanina (g/kg MS)	10.7	0.855
Leucina (g/kg MS)	18.6	1.47
Lisina (g/kg MS)	16.7	0.945

Composição Nutricional



Metodologia

- Caracterização Química: matéria seca (MS), cinzas, proteína bruta (PB), gordura bruta (GB), fibra bruta de Weende (FB) e Van Soest (NDF, ADF e ADL), açúcar, amido, fenólicos totais (FT), atividade antioxidante, composição em aminoácidos e minerais;
- Caracterização Nutritiva: digestibilidades *in vitro* da MS (DMS) e da matéria orgânica (DMO).