

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DO FRUTO DO PATAUÁ (*Oenocarpus Bataua*) COMO POSSIBILIDADE DE INCREMENTO À RAÇÃO ANIMAL

Rayelly Bezerra da Silva¹
Edileusa de Jesus dos Santos²
Jessica Breda de Souza Liborio³
Maria Lorryne de Araujo Leal⁴

RESUMO

O patauá (*Oenocarpus bataua*) é uma palmeira pertencente à família botânica Aceraceae que se destaca pela utilização do suco e óleo comestível que possui qualidade cosméticas, e propriedades medicinais, está presente em toda Amazônia e também na parte sul da região central. É conhecido que a região Amazônica dispõe de uma enorme variedade da flora com potencial para utilização na alimentação animal, mas que muitas vezes são subestimados pelos proprietários de terra por não conhecer o verdadeiro potencial dos frutos existentes na região. O principal objetivo do trabalho é avaliar o valor nutricional do farelo do patauá a partir de características químicas bromatológicas para considerar a possibilidade de inclusão na alimentação de ruminantes. O experimento foi realizado no campus Novo Paraíso, utilizando os laboratórios de sementes e de solos. Os frutos do Patauá foram adquiridos na região sul de Roraima, na vicinal Arco-Íris, BR- 432 e nas proximidades de São Luiz do Anauá, pré secados e triturados grosseiramente, após, as amostras foram acondicionadas em sacos plásticos e armazenadas a -20°C para posteriores análises de matéria seca (MS), proteína bruta (PB), fibra em detergente neutro (FDN), fibra em detergente ácido (FDA), hemicelulose, extrato etéreo (EE), matéria mineral (MM). Observou-se que o material analisado apresentou alto valor de matéria seca (97,82%) uma vez que é rico em fibra, já que possui um pericarpo pouco pronunciado, equivalendo a 40% do fruto, faz com que a parte mais fibrosa do fruto, sua semente ou coco, forneça ao farelo o alto teor de fibra que pode ser observado quando analisamos os teores da fibra em detergente neutro (74,35%) e da fibra em detergente ácido (42,59%). A proteína bruta apresentou um baixo valor (6,27%) quando comparado a do milho. Portanto, para fornecimento para os ruminantes, o farelo do patauá teria que ser enriquecido com uma fonte de proteína. Os limites de EE que podem ser oferecidos para ruminantes, segundo descritos na literatura estão entre 5 e 7% da matéria seca da dieta. Os valores aqui descritos são considerados baixos, podendo influenciar na fermentação ruminal. A matéria mineral apresentou valor de 2,18%. O valor obtido neste trabalho é relativamente baixo, pois alimentos de origem vegetal, fornecem poucas informações sobre sua composição. Portanto, conclui-se que o farelo do patauá pode ser inserido na alimentação de ruminantes desde que seja enriquecido com uma fonte de proteína, podendo ser também utilizado como aditivo para silagens de capins tropicais.

PALAVRAS-CHAVE: alimento alternativo, fruto amazônico, ruminantes.

APOIO FINANCEIRO: CNPq (2021-22)

¹ Bolsista do PIBIC/IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: rayellysilva1012@gmail.com

² Professora EBTB do IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: Edileusa.santos@ifrr.edu.br

³ Acadêmica do Curso de Bacharelado em Agronomia. E-mail: jessicaliborio18@gamil.com

⁴ Acadêmica do Curso de Bacharelado em Agronomia. E-mail: marialorryneal135@gmail.com