



30º CONGRESSO BRASILEIRO DE ZOOTECNIA

10 a 14 de Maio de 2021

ISBN: 978-65-89908-12-8

PERFIL BIOQUÍMICO HEPÁTICO DE CODORNAS JAPONESAS ALIMENTADAS COM CASCA DE MELANCIA DESIDRATADA SUPLEMENTADAS COM XILANASE E B-GLUCANASE

30º Zootec, 1ª edição, de 10/05/2021 a 14/05/2021

ISBN dos Anais: 978-65-89908-12-8

GOUVEIA; Alison Batista Vieira Silva Gouveia¹, SILVA; Cecília Vieira da², PAULO; Lorryne Moraes de³, SANTOS; Fabiana Ramos dos⁴, MINAFRA; Cibele Silva⁵

RESUMO

O Brasil apresenta elevada produção de frutas, cujos resíduos podem ser utilizados na alimentação animal. Embora grande parte seja descartada, as cascas de frutas possuem inúmeras características nutricionais relevantes. O mesocarpo que constitui a parte intermediária da melancia, que possui valores expressivos de minerais e fibra, principalmente pectina, este polissacarídeo não amiláceo é um dos constituintes das paredes das células vegetais. Contudo, para utilização de alimentos alternativos que possuem teor elevado de pectina como a casca da melancia desidratada (CMD), têm-se a necessidade de utilizar enzimas exógenas como xilanases e β -glucanases, que possuem a finalidade de neutralizar os efeitos negativos causados pelas fibras da dieta, promovendo sua hidrólise, tornando os nutrientes mais disponíveis para absorção. Portanto, objetivou-se avaliar a inclusão de 5 % de CMD, com e sem a inclusão de xilanase e β -glucanase na dieta de codornas japonesas sobre o perfil bioquímico hepático. Utilizaram-se 120 codornas fêmeas da espécie *Coturnix coturnix japônica*. O delineamento foi inteiramente casualizado em esquema fatorial 2x2, sendo quatro tratamentos e seis repetições de seis aves cada. Os tratamentos foram constituídos em: dieta à base de milho e farelo soja; milho farelo de soja + 5% FCM; milho farelo de soja + xilanase e β -glucanase; milho farelo de soja + 5% FCM + xilanase e β -glucanase. Para realização das análises bioquímicas hepáticas, uma ave por repetição foi abatida para retirada do fígado que foi acondicionado em recipiente devidamente identificado e imediatamente congelado em nitrogênio líquido, com o intuito de cessar a atividade enzimática. Este material foi homogeneizado e depois centrifugado a 8000 rpm por 10 minutos. O sobrenadante foi coletado para determinação dos teores proteínas totais, triglicérides, colesterol, glutamato-oxalacetato transaminase (GOT) e glutamato-piruvato transaminase (GPT), utilizando kits comerciais. Os dados foram submetidos à análise de variância, considerando o nível de 5% de probabilidade, e em caso de significância as médias foram comparadas por meio do teste de Tukey. Os valores observados para os teores de proteínas totais (2,92 e 2,82 g/dL), triglicérides (200,00 e 195,05 mg/dL), colesterol (198,09 e 201,05 mg/dL), GOT (183,06 e 183,02 mg/dL) e GPT (81,49 e 82,45 mg/dL) não apresentaram diferença ($p>0,05$) para a inclusão do FCM. A utilização das enzimas xilanase e β -glucanase também não influenciaram de forma significativa ($p>0,05$), os teores de proteínas totais (2,84 e 2,90 g/dL), triglicérides (196,20 e 198,84 mg/dL), colesterol

¹ Universidade Federal de Goiás, alisonmestre28@gmail.com

² Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano Campus Rio Verde, ceci.vs18@gmail.com

³ Universidade Federal de Goiás, lorrynemoraesrv@gmail.com

⁴ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano Campus Rio Verde, fabiana.santos@ifgoiano.edu.br

⁵ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano Campus Rio Verde, cibe.le.minafra@ifgoiano.edu.br

(191,21 e 207,92 mg/dL), GOT (180,85 e 184,24 mg/dL) e GPT (82,49 e 81,45 mg/dL). Não foi observado efeitos significativos entre a interação da dieta controle ou com 5% CMD e a suplementação de enzimas exógenas, com ou sem a suplementação das enzimas exógenas para nenhuma das variáveis analisadas. Conclui-se que a utilização de 5% CMD e a suplementação das enzimas exógenas xilanase e β -glucanase não apresentaram nenhuma variação sobre o perfil bioquímico hepático.

PALAVRAS-CHAVE: Nutrição e produção de não ruminantes, carboidrases, colesterol, pectina, resíduo de frutas

¹ Universidade Federal de Goiás , alisonmestre28@gmail.com

² Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano Campus Rio Verde, ceci.vs18@gmail.com

³ Universidade Federal de Goiás , lorrynemoraesrv@gmail.com

⁴ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano Campus Rio Verde, fabiana.santos@ifgoiano.edu.br

⁵ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano Campus Rio Verde, cibeles.minafra@ifgoiano.edu.br