

POTENCIALIDADE DE UTILIZAÇÃO DO COPRODUTO DA EXTRAÇÃO DE AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM (TORTA DE OLIVA) NA ALIMENTAÇÃO DE RUMINANTES.

Pesquisador(es): TORAL, Jéssica Beal; VARGAS, Diego Prado de
Curso: Medicina Veterinária
Área: Nutrição animal

Resumo: A obtenção do azeite de oliva está associada com a produção de grande quantidade de coproduto (torta de oliva). Assim, objetivou-se caracterizar bromatologicamente a torta de oliva em dois tempos de estocagem (0 e 48 horas), para avaliar a sua potencialidade de utilização na alimentação de ruminantes. Foram determinados os teores de matéria seca (MS), matéria orgânica (MO), matéria mineral (MM), proteína bruta (PB), proteína insolúvel em detergente neutro (PIDN), proteína insolúvel em detergente ácido (PIDA), extrato etéreo (EE), fibra insolúvel em detergente ácido corrigida para cinzas (FDAc), fibra insolúvel em detergente neutro corrigida para cinzas (FDNc), lignina em detergente ácido (LDA), nutrientes digestíveis totais (NDT), digestibilidade da MS (24 e 48 horas) e digestibilidade da FDN (24 e 48 horas). As variáveis de composição bromatológica e digestibilidade não diferiram ($P > 0,05$) nos tempos de estocagem da torta de oliva. Os resultados deste estudo demonstram que este coproduto pode representar alternativa alimentar para o aumento da densidade energética na dieta de ruminantes, devido aos seus elevados teores de EE. No entanto, o principal entrave para a sua utilização é a conservação em nível de produtor e o estabelecimento de níveis ideais de inclusão na dieta. Assim, com o intuito de elucidar essa problemática, este ensaio faz parte dos resultados preliminares do projeto de pesquisa intitulado “Caracterização e forma de conservação do coproduto da extração de azeite de oliva (torta de oliva) e sua suplementação em dietas de cordeiros em fase de terminação”.

Palavras-chave: Alimentação animal. Azeite de oliva. Ruminantes.

E-mails: jessica.bealtoral@outlook.com, diegodevargas@hotmail.com