

Produção Animal 2

Valeska Regina Reque Ruiz
(Organizadora)



Valeska Regina Reque Ruiz

(Organizadores)

Produção Animal 2

Atena Editora
2019

2019 by Atena Editora
Copyright © da Atena Editora
Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira
Diagramação e Edição de Arte: Lorena Prestes
Revisão: Os autores

Conselho Editorial

Prof. Dr. Alan Mario Zuffo – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Darllan Collins da Cunha e Silva – Universidade Estadual Paulista
Profª Drª Deusilene Souza Vieira Dall’Acqua – Universidade Federal de Rondônia
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Profª Drª Juliane Sant’Ana Bento – Universidade Federal do Rio Grande do Sul
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Prof. Dr. Jorge González Aguilera – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)	
---	--

P964	Produção animal 2 [recurso eletrônico] / Organizadora Valeska Regina Reque Ruiz. – Ponta Grossa (PR): Atena Editora, 2019. – (Produção Animal; v. 2)
------	--

Formato: PDF
Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader
Modo de acesso: World Wide Web
Inclui bibliografia
ISBN 978-85-7247-261-6
DOI 10.22533/at.ed.616191504

1. Agronomia – Pesquisa – Brasil. 2. Produção animal. I. Ruiz, Valeska Regina Reque. II. Série.

CDD 636.089025

Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores.

2019

Permitido o download da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

www.atenaeditora.com.br

APRESENTAÇÃO

As cadeias produtivas têm ganhado destaque na economia nacional havendo necessidade de se promover melhoria do desempenho dos diversos setores envolvidos, especialmente aqueles que envolvem a produção animal.

Dentre as cadeias produtivas de maior destaque temos as criações de ruminantes (bovinos, ovinos e caprinos), a piscicultura (que tem aumentando consideravelmente), a avicultura, a suinocultura e a criação de animais não convencionais (como codornas e coelhos).

Para que produtores possam continuar com este crescimento, há necessidade de aperfeiçoamento nas áreas da ciência, tecnologia e inovação.

Pensando nisto a Editora Atena traz esta compilação de artigos sobre produção animal, como forma de aprofundar o entendimento sobre as cadeias da produção animal, separados de forma a facilitar a busca e a leitura, destacando as principais produções, produções não convencionais e a agricultura familiar.

Boa leitura!

Valeska Regina Reque Ruiz

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	1
AVALIAÇÃO DO PERFIL SOCIOECONÔMICO DA COMUNIDADE INDÍGENA DA LAGOA DO TAPARÁ PARA O DESENVOLVIMENTO DA ASSISTÊNCIA TÉCNICA RURAL	
Carlos Henrique do Nascimento Gleisson Rony Fontes da Costa Janille Felix Moreira Eulani Marcelli de Barros Frutuoso Maria Rosalba Ferreira da Silva Djalma Fernandes de Souza Filho Neydsom Silva Barbosa Karina Ribeiro	
DOI 10.22533/at.ed.6161915041	
CAPÍTULO 2	5
CARACTERIZAÇÃO DAS PROPRIEDADES LEITEIRAS DA AGRICULTURA FAMILIAR DE MANOEL VIANA-RS: A REALIDADE DO ASSENTAMENTO SANTA MARIA DO IBICUI	
Gabriele Marques Lopes Maiara Bertolazzi Da Silva Otávio Pereira Jaques Nathã Silva de Carvalho Diogo Bisio de Souza Emmanuel Veiga de Camargo	
DOI 10.22533/at.ed.6161915042	
CAPÍTULO 3	12
EFEITO DE DIFERENTES MÉTODOS DE QUEBRA DA DORMÊNCIA EM SEMENTES DE <i>AVENA SATIVA L.</i>	
Thais Ribeiro da Silva Luiane Pacheco da Silva Fernanda Lucero Rodrigues Bruno Bervig Collares Gustavo Freitas Lopes Felipe Eduardo Luedke Etiane Caldeira Skrebsky Sergio Ivan dos Santos	
DOI 10.22533/at.ed.6161915043	
CAPÍTULO 4	16
EMERGÊNCIA E CRESCIMENTO INICIAL DE PLÂNTULAS DE MILHO ASA BRANCA IRRIGADAS COM DIFERENTES FONTES DE ÁGUA	
Diego de Sousa Cunha Glacyane Costa Gois Fleming Sena Campos Gherman Garcia Leal de Araújo Amélia de Macedo Tiago Santos Silva André Luíz Rodrigues Magalhães	
DOI 10.22533/at.ed.6161915044	

CAPÍTULO 5	25
EXTENSÃO RURAL E AVICULTURA FAMILIAR COMO ALTERNATIVAS DE SUSTENTABILIDADE EM COMUNIDADES RURAIS EM MANICORÉ, AMAZONAS	
Danielle Lins Iannuzzi	
Eloir Trindade Vasques Vieira	
Jolemia Cristina Nascimento das Chagas	
DOI 10.22533/at.ed.6161915045	
CAPÍTULO 6	39
RRROC - REDUZ, RECICLA E REUTILIZA ÓLEO DE COZINHA	
Priscila Pereira do Nascimento	
Celia Maria do Nascimento	
Maria Izabel Amaral Souza	
Thamara Venâncio de Almeida	
Claudia Paula de Freitas Rodrigues	
DOI 10.22533/at.ed.6161915046	
CAPÍTULO 7	45
SILAGEM DE BAGAÇO DE LARANJA IN NATURA COM DIFERENTES NÍVEIS DE CASCA DE SOJA	
Gustavo Krahl	
Anderson Herr	
DOI 10.22533/at.ed.6161915047	
CAPÍTULO 8	56
ANÁLISE DE DADOS DE ÁREA APLICADA AO CONSUMO DE CARNE BOVINA NO MUNICÍPIO DE SENA MADUREIRA-AC	
Rafaella Costa de Almeida	
Naje Clécio Nunes da Silva	
Hudson Franklin Pessoa Veras	
DOI 10.22533/at.ed.6161915048	
CAPÍTULO 9	67
CARACTERIZAÇÃO DO CONSUMIDOR DE LEITE NO MUNICÍPIO DE SÃO LUÍS, MA	
Raquel da Silva Lima	
Steyce Neves Barbosa	
Claudenilde de Jesus Pinheiro Costa	
Gleice Kelle Silva Marques Vilela	
Diego de Sousa Cunha	
Solange de Jesus Martins Barbosa	
Stefane de Sousa Cunha	
Jordânia Kely Barbosa da Silva	
DOI 10.22533/at.ed.6161915049	
CAPÍTULO 10	71
FUMONISINAS B1 E B2 EM SUÍNOS: UMA REVISÃO	
Anilce de Araújo Brêtas	
Patrícia Castelo Branco do Vale	
DOI 10.22533/at.ed.61619150410	

CAPÍTULO 11 83

AVALIAÇÃO DO CONFORTO TÉRMICO DE BEZERRAS $\frac{3}{4}$ GIROLANDO ALOJADAS EM BEZERREIRO TROPICAL

Glauber Monteiro da Silva
Rildson Melo Fontenele
Diemsenso Holanda de Oliveira

DOI 10.22533/at.ed.61619150411

CAPÍTULO 12 95

BIOMETRIA PODAL DE ASININOS DA RAÇA PÊGA

Raquel Moreira Pires dos Santos Melo
Clara D'Elia Thomaz de Aquino
Ana Flávia Nunes Moreira
Fernando Afonso Silva Moreira
Paola Danielle Rocha da Cruz
Otávio Marques Jácome
Michel Alves da Silva

DOI 10.22533/at.ed.61619150412

CAPÍTULO 13 100

AVALIAÇÃO DOS FATORES QUE INFLUENCIAM NA PROLIFICIDADE DE CABRAS LEITEIRAS

Túlio Vilar Vilas Boas Oliveira
Erica Beatriz Schultz
Ingrid Soares Garcia
Pedro Vital Brasil Ramos
Skarllet Durães De Souza
Marcelo Teixeira Rodrigues
Karina Costa Busato

DOI 10.22533/at.ed.61619150413

CAPÍTULO 14 104

COMPARAÇÃO DE MODELOS NÃO LINEARES PARA DESCREVER O CRESCIMENTO DE OVINOS DA RAÇA SANTA INÊS

Maria Dometilia de Oliveira
Samille Neres da Silva
Herymá Giovane de Oliveira Silva
Luan Vagner Barbosa de Brito
Ted Possidônio dos Santos
Gleidson Pereira Silva
Weiber da Costa Gonçalves
Lucineia dos Santos Soares
Iuri Dourado dos Santos

DOI 10.22533/at.ed.61619150414

CAPÍTULO 15 109

COMPARAÇÃO ENTRE TINTURA DE IODO A 10% E PRODUTO COMERCIAL NA PREVENÇÃO DE AFECÇÕES UMBILICAIS DE CORDEIROS RECÉM-NASCIDOS

Irene Alexandre Reis
Jéssyca Winny Coelho Leite
Juliana Arruda Gomes Moura
Taiana de Moraes Jarenko
Silmara Sanae Sakamoto de Lima

DOI 10.22533/at.ed.61619150415

CAPÍTULO 16 113

CONSUMO HÍDRICO DE BOVINOS DA RAÇA NELORE E CRUZADOS EM CONFINAMENTO

Danielle Leal Matarim

Juliana Jorge Paschoal

Pedro Felipe Della Coletta

DOI 10.22533/at.ed.61619150416

CAPÍTULO 17 120

EFEITO DO TURNO SOBRE OS PARÂMETROS FISIOLÓGICOS DE OVELHAS SANTA INÊS DE COLORAÇÕES DE PELAGENS PRETA E MARROM NO CARIRI CEARENSE

Lorrane Raissa Geraldo de Lima

Ana Maria Sousa Santos

Glauciane Lobo Caetano Silva

Luan Dionizio Geraldo de Lima

José Lucas Ferreira do Nascimento

Exedito Danúsio de Souza

DOI 10.22533/at.ed.61619150417

CAPÍTULO 18 131

INFLUÊNCIA DA PRODUÇÃO DE LEITE AOS 305 DIAS E DA DURAÇÃO DA LACTAÇÃO NA PRIMEIRA LACTAÇÃO SOBRE A LONGEVIDADE PRODUTIVA DE VACAS HOLANDESAS NO ESTADO DO PARANÁ

Lorena Carla Gomes Vernaschi

Rodrigo de Almeida Teixeira

Laila Talarico Dias

DOI 10.22533/at.ed.61619150418

CAPÍTULO 19 138

MEDIDAS MORFOMÉTRICAS DURANTE O DESENVOLVIMENTO DE NOVILHOS DE CORTE DE DIFERENTES CONDIÇÕES SEXUAIS

Ricardo Zambarda Vaz

João Restle

Gustavo Duarte Farias

Fabiano Nunes Vaz

DOI 10.22533/at.ed.61619150419

CAPÍTULO 20 152

TEMPO DE ALIMENTAÇÃO EM OVINOS ALIMENTADOS COM FENO DA PARTE AÉREA DA MANDIOCA EM SUBSTITUIÇÃO A SILAGEM DE MILHO

Davi Custódio de Souza

Antônio Eustáquio Filho

Arthur Mares Ferreira Andrade

Wagner Azis Garcia de Araújo

Yássica Neves de Figueiredo

Rhangnys Laya Ferreira Martins

Rafael da Silva Santos

Ariel Schumaker de Oliveira

DOI 10.22533/at.ed.61619150420

CAPÍTULO 21 156

POLIMORFISMO DO GENE MITOCONDRIAL 16S DA ESPÉCIE *PIMELODUS MACULATUS*

Lusma Gadea de Mello

Gabrielle Silveira Waishaupt

Daniel Ângelo Sganzerla Graichen
Vanessa Seidel
Mateus Tremea
Alexandra Möller Alves
Gadrieli Cristina Gheno
Suellen Susin Gazzola
Rafael Aldrighi Tavares

DOI 10.22533/at.ed.61619150421

CAPÍTULO 22 160

ESTUDO CINÉTICO FERMENTATIVO E SUA INFLUÊNCIA NA COMPOSIÇÃO QUÍMICA DO
COPRODUTO DO JAMBOLÃO (*SYZYGIUM JAMBOLANUM DC.*)

Lúcia de Fátima Araújo
Emerson Moreira Aguiar
Robson Rogério Pessoa Coelho
Djalma Fernandes de Souza Filho
Maximilla Claudino Bezerra
Marcos Sérgio Carvalho Júnior

DOI 10.22533/at.ed.61619150422

SOBRE A ORGANIZADORA..... 165

ESTUDO CINÉTICO FERMENTATIVO E SUA INFLUÊNCIA NA COMPOSIÇÃO QUÍMICA DO COPRODUTO DO JAMBOLÃO (*Syzygium jambolanum* DC.)

Lúcia de Fátima Araújo

Universidade Federal do Rio Grande do Norte,
Macaíba – RN

Emerson Moreira Aguiar

Universidade Federal do Rio Grande do Norte,
Macaíba – RN

Robson Rogério Pessoa Coelho

Universidade Federal do Rio Grande do Norte,
Macaíba – RN

Djalma Fernandes de Souza Filho

Universidade Federal do Rio Grande do Norte,
Macaíba – RN

Maximilla Claudino Bezerra

Universidade Federal do Rio Grande do Norte,
Macaíba – RN

Marcos Sérgio Carvalho Júnior

Universidade Federal do Rio Grande do Norte,
Macaíba – RN

RESUMO: O objetivo deste trabalho foi otimizar o valor nutricional do co-produto do jambolão enriquecido com leveduras em diferentes estágios de fermentação para ração animal. Foram utilizados como substratos os frutos do jambolão coletados diretamente do solo e, que não seriam utilizados para o consumo humano, o microrganismo utilizado foi uma levedura da espécie *Saccharomyces cerevisiae* inoculada a 2% do substrato (1000g) e acondicionados em biorreatores (bandejas de alumínio) para

fermentação em partes de 6:00; 12:00 e 18:00 horas. A avaliação dos resultados ($P < 0,5$) foi feita entre eles. Concluiu-se que o estudo cinético fermentativo do coproduto do jambolão teve sua otimização no período de 18 horas de fermentação.

PALAVRAS-CHAVE: fermentação-semissólida, levedura, enriquecimento proteico.

ABSTRACT: The objective of this study work was to optimize the nutritional value of the co-product of the jambolão enriched with yeasts in different stages of fermentation for animal feed. It was used as substrate the fruits of jambolão collected directly from the soil and, which, would not be used for the human consumption, the microorganism used was a yeast of the species *Saccharomyces cerevisiae* (biological fermentation) inoculated to 2% of the substrate (1000g) and conditioned in bioreactors (aluminum trays) for fermentation in parts of 6:00; 12:00 and 18:00 hours. The evaluation of the results ($P < 0.5$) was done among them. It was concluded that the fermentative kinetic study of the jambolão co-product had its optimization in the 18-hour fermentation period.

KEYWORDS: fermentation-semisolid, yeast, protein enrichment.

1 | INTRODUÇÃO

O jambolão é uma planta da família das Myrtaceae. Tem origem na Ásia tropical. No Brasil é encontrado abundantemente nos meses de dezembro a fevereiro (SOARES, 2015). O Brasil apresenta grande quantidade de espécies frutíferas, mas algumas são pouco conhecidas, dentre estas o jambolão. Devido a maioria das frutas terem vida de prateleira curta e sua comercialização ser dificultada pelo transporte, geralmente ocorrem grandes perdas pós- colheita (AYYANAR E BABU, 2012).

Neste contexto, seria uma solução o aproveitamento do desperdício do jambolão para alimentação animal, uma vez que, os animais ruminantes possuem capacidade digestiva peculiar, podendo gerar a partir de alimentos não comestíveis para o homem, produtos de alto valor nutricional como carne e leite.

Os frequentes aumentos nos preços de suplementos proteicos vegetais, utilizados na alimentação dos animais domésticos, tem-se despertado grande interesse pelo aproveitamento de alimentos “não convencionais” na produção animal do Brasil. Dentre os produtos que podem substituir os suplementos protéicos convencionais usados na alimentação animal, destacam-se os micro-organismos considerados uma fonte de proteína unicelular (ARAÚJO, 2008). Essa produção de proteínas é independente de efeitos climáticos e alterações ambientais sendo viável em diversas regiões do nosso país que dispõem de matéria-prima. O objetivo do trabalho foi otimizar o valor nutricional do coproduto do jambolão enriquecido com levedura em diferentes períodos de fermentação para alimentação animal.

2 | MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa foi realizada na Unidade Acadêmica Especializada em Ciências Agrárias–UFRN–Campus de Macaíba na Unidade de Beneficiamento e Processamento de Frutas no período de agosto/2016 a julho/2017. O substrato utilizado foi do coproduto do jambolão (casca, sementes e polpa) doado pela Unidade de Beneficiamento e Processamento de Frutas do Campus; o micro-organismo utilizado foi a levedura da espécie *Saccharomyces cerevisiae* (fermento de panificação), contendo 66, 7% de proteína bruta; os biorreatores utilizados foram bandejas de alumínio onde 500g dos substratos na forma in natura e processadas com 2% de levedura eram distribuídos em camada de 2 cm e expostas em bancadas em temperatura ambiente submetidos a períodos distintos de fermentação (0:00; 6:00; 12:00 e 18:00 horas). Após cada período as amostras foram retiradas dos biorreatores e acondicionadas em recipientes de plásticos hermeticamente fechados e identificados, que foram armazenadas em freezer com temperatura entre -100C a -150C. Após as amostras seguiram para o Laboratório de Nutrição Animal.

As determinações analíticas de MS, PB, FDN, FDA, CNF, NDT foram realizadas de acordo com os métodos oficiais AOAC (2010); os carboidratos totais CHOT foram

quantificados pela seguinte equação: $CHOT (\%) = 100 - (\%PB + \%EE + \%cinzas)$ e a fórmula utilizada no cálculo dos NDT foi a seguinte: $\% NDT = \%PD + (\%EED \times 2, 25) + \% FD + \%ENND$. Os carboidratos não fibrosos (CNF) foram estimados pela equação $CNF = 100 - (PB + FDN + MM + EE)$. Os dados obtidos foram submetidos a análise estatístico entre as médias (FERREIRA, 2014).

3 | RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na Tabela 1 pode-se observar que a inoculação teve influência positiva em relação aos valores da forma in natura em relação aos diferentes períodos de fermentação que os tratamentos com 2% de levedura foram submetidos. Na Tabela 1, o valor encontrado da matéria seca diferiram significativamente entre si ($P < 0,05$). No início do experimento a MS foi ajustada para 47,71%, as amostras após a biotransformação apresentaram diminuição no teor de MS, esta redução pode ser relacionada à saída da umidade do ar no substrato devido a presença do micro-organismo, que utiliza a água presente no meio para promover formação da biomassa.

Analisando os valores médios de PB pode-se visualizar na Tabela 1 o aumento gradativo dos teores proteicos nas fermentações dos substratos que tenderam a aumentar com o aumento do tempo de fermentação em relação ao substrato na forma in natura em período de 0:00 horas de fermentação. Os teores proteicos elevaram gradativamente conforme o aumento do período de fermentação sendo o maior teor proteico (11,49%) obtido em 18:00 de fermentação, logo o processo foi otimizado neste referido período. Portanto, o valor obtido para o teor de PB foi maior que o valor deste nutriente existente na composição química do milho de aproximadamente 10% na base da MS, podendo o bioprodutos substituir o milho em parte da dieta dos animais monogástricos e ruminantes.

De acordo com a Tabela 1 houve um aumento gradativo dos teores de FDN nos períodos de fermentação em relação aos valores destes nutrientes na forma in natura apresentando diferenças significativas ($P < 0,05$) entre si. Os valores encontrados para FDN está maior que o valor mínimo recomendado pela NRC (2001) igual a 28%.

Os resultados de FDA observado na Tabela 1 mostrou aumento gradativo diferenças significativas ($P < 0,05$) entre si. Embora houve um aumento gradativo dos teores de FDA, mas ainda não foi suficiente para atender as exigências recomendadas pelo NRC (2001) que o valor deste nutriente deve ser no mínimo de 21% quando o alimento for fornecido aos animais ruminantes.

Observa-se que os teores médios de carboidratos totais teve um decréscimo dos seus valores em períodos distintos de fermentação em relação ao substrato na forma in natura. Este fato já era esperado pois o teor de carboidratos totais são utilizados pelo metabolismo da levedura para síntese proteica. Na Tabela 1 constam os dados relativos aos teores de CNF onde podem ser observadas diferenças significativas ($P < 0,05$) entre as médias. Observa-se ainda que o perfil dos valores obtidos para CNF

apresentou decréscimo dos valores após o processamento em relação ao valor do substrato na forma in natura. Provavelmente deve-se este fato de a levedura ser uma célula heterotrófica, isto é, incapaz de utilizar energia solar ou compostos inorgânicos simples e obter a energia para sintetizar os componentes mais complexos através dos carboidratos. Portanto, a levedura executa o metabolismo fermentativo quando os carboidratos estiverem no seu interior na forma de monossacarídeos e ainda apresentam alta taxa de fermentação.

Na Tabela 1 observa-se que os valores encontrados para NDT diferem significativamente ($P < 0,05$) entre si. Havendo um decréscimo dos valores de NDT dos tratamentos com o micro-organismo em relação ao tratamento controle - in natura, este fato deve ter ocorrido devido o NDT compreender todos os elementos digestíveis totais de um alimento que foram metabolizados pela levedura.

TRATAMENTOS	MS	PB	FDN	FDA	CHOT	CNF	NDT
IN NATURA	47.71a	4,72d	40,54d	5,27d	93,03a	52,44a	74,09a
6 HORAS	27.21b	10,15c	47,95c	11,62c	86,73b	38,8b	65,81b
12 HORAS	23.44d	11,12b	51,48b	12,32a	84,89c	33,41c	63,15c
18 HORAS	26.16c	11,49a	56,95 ^a	12,1b	84,52d	27,55d	60,12d

MS= Matéria seca; PB= proteína bruta; FDN= Fibra em detergente neutro; FDA= Fibra em detergente ácido; CHOT= Carboidratos totais; CNF= Carboidratos não fibrosos; NDT= Nitrogênio digestível total.

TABELA 1. Composição química do jambolão na forma in natura e enriquecido com levedura em períodos distintos de fermentação.

4 | CONCLUSÃO

Concluiu-se que o estudo cinético fermentativo do coproduto do jambolão teve influência positiva na composição química destes enriquecidos com a levedura em todos os períodos observado em relação ao mesmo na forma in natura. Obtendo assim o período otimizado para realização do processo de 18 horas de fermentação.

REFERÊNCIAS

AOAC – Association of Official Analytical Chemists. **Official methods of Analysis**. 18^a ed. 3^a rev. Washington DC USA, 2010, 1096p.

ARAÚJO, L.F.; SILVA, F.L.H.; BRITO, E.A.; OLIVEIRA JÚNIOR, S.; SANTOS, E.S. **Enriquecimento proteico da palma forrageira com *Saccharomyces cerevisiae* para alimentação de Ruminantes**. Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia. n.60, 401-407, 2008.

AYYANAR, M.; BABU, P. S. ***Syzygium cumini* (L.) Skeels: A review of its phytochemical constituents and traditional uses**. Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine, Haikou, v. 2, n. 3, p. 240-246, 2012.

FERREIRA, D. F. **Sisvar: a Guide for its Bootstrap procedures in multiple comparisons**. Ciência e Agroecologia, v. 38, n. 2, p. 109-112, 2014.

SOARES, J.C. **Aproveitamento alimentar de Jambolão**, Goiânia - Escola de Agronomia - UFG,

p.207, 2015. (Dissertação de Mestrado).

SOBRE A ORGANIZADORA

Valeska Regina Reque Ruiz - Médica Veterinária formada pela Pontifícia Universidade Católica do Paraná (2004), mestre em Medicina Veterinária pelo Centro de Aquicultura da Universidade Estadual Paulista (2005). Atua como professora no CESCAGE desde janeiro de 2011. Tem experiência na área de Medicina Veterinária, com ênfase em Histologia e Fisiologia Animal.

Agência Brasileira do ISBN
ISBN 978-85-7247-261-6

