



Ciências Agrárias

EFEITO DA FONTE DA PROTEÍNA DA DIETA NA ATIVIDADE DA AMINOPEPTIDASE ÍLEAL E O DESEMPENHO ZOOTÉCNICO EM FRANGOS DE CORTE

Arizo Azevedo Neto, Karoll Andrea Alfonso Torres Cordido, Meire Lelis Leal Martins, Mayara de Souza, Humberto Pena Couto

As linhagens de frangos de corte utilizadas atualmente são melhoradas geneticamente para rápida deposição de tecido muscular, menor deposição de gordura subcutânea e abdominal e melhor conversão alimentar, respondendo à demanda do mercado de carcaça mais magra e barata. No entanto, 70% do custo de produção deve-se à dieta, sendo a proteína um nutriente oneroso e por isso é importante estudar processos absorptivos e digestivos da proteína e dos aminoácidos presentes em diferentes ingredientes. Será conduzido um experimento para avaliar a função da mucosa intestinal em frangos de corte alimentados com dietas contendo proteína de origem animal ou vegetal. Quatrocentos e noventa pintos de corte de um dia, machos, da linhagem Cobb-500, procedentes de incubatório comercial, serão distribuídos em delineamento inteiramente casualizado com dois tratamentos e sete parcelas de 35 pintos. As aves serão alojadas em galpão com piso de cimento coberto com cama de maravalha, dividido em boxes de 1,8 x 1,8 m, com comedouro tubular e bebedouro automático tipo campana, mantendo a temperatura ambiente na zona termoneutra de acordo com a idade. Os tratamentos consistirão em rações isoenergéticas e isonutritivas formuladas à base de milho e farelo de soja ou milho e farinhas de carne e ossos e de vísceras. As avaliações das variáveis de desempenho e função intestinal serão realizadas aos sete, 14, 21, 35 e 42 dias de vida dos frangos. As aves e as sobras de ração serão pesadas para a determinação de peso corporal (g), ganho de peso (g), consumo de ração (g) e conversão alimentar. Um frango de peso médio, de cada unidade experimental, será sacrificado por deslocamento cervical para coleta de amostras do intestino. O íleo será dissecado, do divertículo de Meckel até a união íleo-cecal, aberto longitudinalmente e lavado com PBS 4°C. O tecido será congelado em freezer a -70°C para determinação da atividade da enzima de membrana aminopeptidase, de acordo com o protocolo descrito por Torres (2010) os dados serão submetidos à análise de variância utilizando o Proc Mixed do SAS, com um intervalo de confiança de 5%. Com os resultados obtidos esperasse observar as possíveis diferenças no desempenho na atividade da enzima de membrana aminopeptidase, importante na digestão e absorção de aminoácidos, entre os frangos que foram alimentados com dieta utilizando farelo de soja ou farinha de carne e ossos e farinha de vísceras como fonte de proteína.

Palavras-chave: avicultura, aminopeptidase, digestão e absorção de aminoácidos

Instituição de fomento: CNPq/UENF