

## INCLUSÃO DE ÓLEO REUTILIZADO NA ALIMENTAÇÃO DE FRANGOS DE CORTE

*Iago da Silva de Oliveira e Souza, Karoll Andrea Alfonso Torres-Cordido, Marize Bastos de Matos, Guilherme Gama Fernandes, Renan Martins Gomes*

Um dos resíduos dos restaurantes de *fast food* é o óleo proveniente de frituras, geralmente o seu descarte é terceirizado e utilizado na indústria de detergentes. Caso o óleo fosse descartado de forma indevida poderia causar danos ao meio ambiente, contaminando fontes hídricas. Outra alternativa para a utilização desse resíduo, seria na fabricação de rações para animais. No entanto, há pouca literatura relatando a viabilidade do uso na ração para frangos de corte. O objetivo geral dessa pesquisa será avaliar a viabilidade da inclusão do óleo reutilizado de restaurantes *fast food* na ração para produção comercial de frangos de corte. Serão realizados ensaios de metabolismo para as fases pré-inicial (de 1 a 7 dias), inicial (de 8 a 21 dias) e crescimento (de 22 a 42 dias) e um ensaio de desempenho zootécnico de 1 a 42 dias. Os experimentos dos ensaios de metabolismo terão delineamento inteiramente casualizado com quatro tratamentos e cinco repetições de dez, oito e três aves para as fases pré-inicial, inicial e crescimento, respectivamente. Os tratamentos consistirão em: uma ração referência sem inclusão de óleo e três rações-teste, nas quais 10% do peso da ração referência serão substituídos pelo óleo da seguinte forma: 1- 100% óleo de soja refinado, 2- 50% de óleo de soja refinado e 50% de óleo reutilizado e, 3- 100% de óleo reutilizado. A energia metabolizável aparente (EMA) e a energia metabolizável aparente corrigida para nitrogênio (EMAn) do óleo reutilizado, para cada fase de criação, serão determinadas pelo método de coleta total de excretas. Na dieta referência serão utilizados milho e farelo de soja e outros suplementos, sem a introdução de óleos e gorduras na sua complementação. O experimento de desempenho terá delineamento inteiramente casualizado com quatro tratamentos com cinco repetições de 35 aves cada. Os tratamentos consistirão na substituição do óleo de soja comum refinado pelo óleo reutilizado proveniente de restaurantes *fast food* nas proporções de 0, 33, 67 e 100%. Serão determinadas as variáveis de desempenho consumo de ração, ganho de peso, conversão alimentar, conversão calórica, e as características de rendimento de carcaça, cortes e proporção de gordura abdominal. Quanto à qualidade da carne serão avaliadas as características organolépticas cor, textura, sabor. Adicionalmente será realizada a avaliação econômica do uso do óleo reutilizado.

Palavras-Chave: Energia metabolizável, Frango de corte, Meio-ambiente.

Instituição de fomento: UENF