

## COMPOSIÇÃO QUÍMICA DO RESÍDUO DA GUAVIRA (*CAMPOMENESIA ADAMANTIUM* CAMBESS)

**GONÇALVES, Giovana de Arruda castelo**<sup>1</sup> (gi.castelo@outlook.com); **DIONIZIO, Bruna Gasparini**<sup>1</sup> (bruh\_dionizio@hotmail.com); **SANTOS, Vitória Trindade**<sup>1</sup> (vicktrindade@live.com); **SANTOS, Evellyn Richelly Ferreira**<sup>1</sup> (evellyn\_richelly@outlook.com); **SALMAZZO, Gustavo Ruivo**<sup>3</sup> (gustavosalmazzo@uems.br); **PASQUETTI, Tiago Junior**<sup>2</sup> (pasquettizoo@yahoo.com)

<sup>1</sup>Discente do curso de Zootecnia da UEMS – Aquidauana;

<sup>2</sup>Docente do curso de Zootecnia da UEMS – Aquidauana.

<sup>3</sup>Químico do laboratório de nutrição animal da UEMS – Aquidauana.

O estado de Mato Grosso do Sul possui inúmeros frutos típicos da região, com características químicas e econômicas pouco conhecidas. A guavira, da família *Myrtaceae* e do gênero *Campomanesia*, é um dos frutos nativos do cerrado pantanal que vem sendo bastante utilizado para a produção de geleia, suco, cachaça, liquor, sorvete e outros doces. Durante o processo de despolpa do fruto, é gerado um subproduto que contém as sementes e a casca da guavira e que, atualmente, ainda não possui destinos comerciais. Sendo assim, é de fundamental importância a caracterização de sua composição bromatológica para previamente avaliar o seu potencial de uso na alimentação animal. Objetivou-se com este estudo determinar a composição química do resíduo da guavira (casca+semente), proveniente da região do Cerrado-Pantanal. O experimento foi conduzido no Laboratório de Nutrição Animal da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, Unidade Universitária de Aquidauana. O resíduo da guavira foi manualmente e mecanicamente separado da polpa. Os frutos que obtiveram processamento manual foram coletados na safra de 2017 em uma propriedade rural localizada no município de Aquidauana - MS e devidamente separados no laboratório, e os frutos que obtiveram processamento mecânico, foram coletados na safra de 2015 em uma propriedade rural de Porto Murtinho - MS e devidamente separados pela empresa Agro HB S. A. – Fazenda Campanário. Em seguida, as amostras foram identificadas e armazenadas para posteriores análises de matéria seca (MS), matéria mineral (MM), extrato etéreo (EE), proteína bruta (PB), fibra em detergente neutro (FDN) e fibra em detergente ácido (FDA). A amostra processada mecanicamente apresentou teor de umidade total de 72,28%, 95,96% de MS, 3,71% de MM, 8,92% de EE, 5,56% de PB, 33,88% de FDN e 23,78% de FDA. A amostra processada manualmente apresentou teor de umidade total de 82,85%, 50,04% de MS, 2,30% de MM, 8,78% de EE, 6,27% de PB, 20,12% de FDN e 17,73% de FDA. Com os resultados obtidos das análises, em ambas as amostras, observa-se elevado teor de extrato etéreo, o que torna viável a indicação da guavira a produtores rurais como alimento alternativo, pois o resíduo possui um teor de energia bruta considerável e pode ser um alimento com boa fonte de energia para os animais. Contudo, mais estudos devem ser realizados para analisar o efeito desses alimentos no metabolismo de animais de produção, averiguando seu impacto sobre desempenho dos mesmos, e custos de produção mantendo, no entanto a qualidade das rações.

**Palavras-chave:** alimentação animal, composição bromatológica, alimento alternativo

**Agradecimentos:** A Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, Unidade de Aquidauana-MS.

Realização:

**UFGD**  
Universidade Federal  
da Grande Dourados

**UEMS**  
Universidade Estadual  
de Mato Grosso do Sul

Parceiros:

**CAPEX**

**CNPq**  
Conselho Nacional de Desenvolvimento  
Científico e Tecnológico

