

## FARINHA DE JENIPAPO NA DIETA DE JUVENIS DE PACU

**MENEZES, José Samuel Pereira**<sup>1</sup> ([jsmenezes96@gmail.com](mailto:jsmenezes96@gmail.com)); **VIEIRA, Gleice Kelli**<sup>2</sup> ([gleicekellifish@gmail.com](mailto:gleicekellifish@gmail.com)); **SILVA, Leonardo Augusto**<sup>2</sup> ([augusto.nardo@terra.com.br](mailto:augusto.nardo@terra.com.br)); **OLIVEIRA, Fúlvia Cristina**<sup>3</sup> ([fulcris@yahoo.com.br](mailto:fulcris@yahoo.com.br)); **PASQUETTI, Tiago Junior**<sup>4</sup> ([pasquettizoo@uems.br](mailto:pasquettizoo@uems.br)); **CAMPOS, Cristiane Meldau**<sup>5</sup> ([cmeldau@uems.br](mailto:cmeldau@uems.br))

<sup>1</sup>Bolsista CNPq, Curso de Agronomia, UEMS, Aquidauana;

<sup>2</sup>Discente do Programa de Pós-Graduação em Zootecnia, UEMS, Aquidauana;

<sup>3</sup>Doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal, UFMS, Campo Grande;

<sup>4</sup>Docente nos cursos de Zootecnia e Programa de Pós-graduação em Zootecnia, UEMS, Aquidauana;

<sup>5</sup>Docente nos cursos de Agronomia, Zootecnia e Programa de Pós-graduação em Zootecnia, UEMS, Aquidauana.

O princípio para o sucesso no desenvolvimento de qualquer espécie em criação é a alimentação apropriada, além de representar grande parte dos custos de produção. A busca por alimentos alternativos e menos onerosos é de extrema importância, sendo assim, o objetivo desse trabalho é avaliar a composição bromatológica do jenipapo (*Genipa americana* L.), fruto da região Cerrado/Pantanal, bem como o efeito da adição de sua farinha na dieta de juvenis de pacu (*Piaractus mesopotamicus*). Os frutos foram colhidos de três jenipapeiros, na fazenda da UEMS, em Aquidauana, em sequência foram moídos e secos em estufa de circulação forçada a 65°C para então serem triturados em peneira de 2 mm e se tornarem a farinha. Uma amostra destinada a análise foi moída e armazenada separadamente. Parte dessa amostra foi pesada em duplicata e colocada em estufa a 105° C por 16 horas para obtenção da porcentagem de matéria seca e em seguida colocada na mufla para calcular-se a porcentagem de matéria mineral. A análise do teor de proteína foi feita utilizando-se o Método do Ácido Tricloroacético (TCA) (Método INCT-CA N-002/1) e o Método de Goldfisch (Método INCT-CA G-004/1) foi usado para avaliar extrato etéreo. As rações com diferentes níveis de jenipapo serão formuladas com auxílio do software SuperCrac e ofertadas a juvenis de pacus já presentes no setor de piscicultura da UEMS, no campus de Aquidauana. A composição bromatológica da farinha de jenipapo foi: teor de 25,68 % de matéria seca; 4,06 % de matéria mineral; o extrato etéreo correspondeu a 1,27 % da amostra; 5,01 % de proteína bruta. Esperam-se resultados positivos com a oferta das rações contendo 5, 10 e 15 % de farinha de jenipapo aos juvenis de pacu quando comparados ao grupo controle.

**Palavras-chave:** alimento alternativo, jenipapo, farinha, peixe nativo, piscicultura.

**Agradecimentos:** Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela concessão de bolsa de iniciação científica ao primeiro autor e ao Programa Peixe Sempre.



Realização:

**UFGD**  
Universidade Federal  
da Grande Dourados

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

Parceiros:

**CAPES**

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