



AVALIAÇÃO DO POTENCIAL NUTRITIVO DO PEQUI (*Caryocar brasiliense*) PARA A ALIMENTAÇÃO ANIMAL

SILVA, Camila de Souza¹ (camilazootecniauems@gmail.com); **BAIROS, Eliane Corrêa**¹ (elianecbairros@gmail.com); **SANTANA, Patrícia Gomes**² (patriciagsantanaa@gmail.com); **ANDRADE, Gislaiane da Cunha**² (andrade.gislaiane@gmail.com); **SOUSA, Gabrieli Costa**¹ (gabrielisilva940@gmail.com); **GARCIA, Elis Regina de Moraes**³ (ermgarcia@uems.br)

¹Discente do curso de Zootecnia da UEMS – Aquidauana;

²Discente do Programa de Pós-Graduação em Produção Animal da UEMS – Aquidauana;

³Docente do curso de Zootecnia da UEMS – Aquidauana.

O Cerrado tem grande importância social, pois muitas populações sobrevivem de seus recursos naturais. Neste contexto, uma das fundamentais espécies nativas do Cerrado, sob o ponto de vista econômico, ecológico e social, é o pequi, por apresentar alto valor nutritivo, ser altamente calórico, rico em lipídeos, proteínas, fibras, carboidratos, além de proporcionar teores expressivos de carotenoides e vitaminas A e C. Considerando as características nutricionais, estudos têm sido realizados com o objetivo de avaliar o potencial dos frutos do cerrado e seus resíduos na alimentação animal, visando a diminuição do custo de produção e o máximo desempenho, de forma sustentável. Objetivou-se com este trabalho avaliar o potencial nutritivo do pequi na alimentação animal, por meio da determinação da composição química da casca, polpa e amêndoa. Foram coletados 4 kg de frutos de pequi (*Caryocar brasiliense*), no período de dezembro a janeiro em diferentes pontos do município de Aquidauana-MS. A coleta foi realizada após a queda natural dos frutos que, posteriormente, foram transportados até o laboratório. Primeiramente foram separadas a casca, polpa e amêndoa que, em seguida, foram secas em estufa a 55°C (72 horas), moídas e acondicionadas em potes plásticos para análises posteriores. Os teores de matéria seca (MS) da casca, polpa e amêndoa do pequi foram 86,6%, 96,8% e 95%, respectivamente. A casca do pequi apresentou 6,21% de proteína bruta, 2,55% de matéria mineral, 1,55% de extrato etéreo, 35% de FDN e 31,01% de FDA (base na MS). A polpa apresentou 6,12% de proteína bruta, 1,41 % de matéria mineral, 58,93% de extrato etéreo, 43,4% de FDN e 36,44% de FDA, por outro lado, a amêndoa apresentou 35,15% de proteína bruta, 4,75% de matéria mineral, 28,45% de FDN e 21,97% de FDA (base na MS). Com base na composição química, conclui-se que a casca, polpa e amêndoa do pequi apresentam potencial nutritivo para serem utilizadas como ingredientes alternativos na alimentação animal.

Palavras-chave: cerrado, composição, frutos

Agradecimentos: A Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul pela concessão da bolsa de estudos do primeiro autor. Ao GENAVE (Grupo de Estudos em Nutrição de Aves) pelo auxílio no desenvolvimento do projeto de pesquisa.