

6º INOVA & 8º AGROTEC
MOSTRA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DOS CURSOS DE GESTÃO E AGRONOMIA

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SUCEDÂNEOS COMERCIALIZADOS NA CRIAÇÃO DE BEZERRAS

Bruno de Borba ¹
Dionatan Cleveston ¹
Ana Laura Caetano ¹
Jean Vinicius Grutzmann ¹
Edenilson Verdi Trombetta ¹
Patrícia Diniz Ebling ²

¹ Acadêmicos do Curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário FAI - UCEFF, Itapiranga – SC. E-mail: brunnodeborba@gmail.com;

² Docente do Centro Universitário FAI - UCEFF, Itapiranga – SC.

Grande área do conhecimento: Ciências Agrárias

Modalidade: Apresentação oral (BANNER)

INTRODUÇÃO: Na criação de bovinos para corte ou leite, muitos são os fatores que se interligam objetivando melhores resultados qualitativos/quantitativos que, consequentemente, gerarão maior lucratividade. Na criação de bezerras, a alimentação entra como um dos principais alicerces, tendo como base no primeiro mês o leite que pode ser oriundo de duas fontes, a natural com leite *in natura* ou a base de sucedâneos, que buscam nos princípios suprir a demanda do leite materno a partir de coprodutos do leite em pó com adição de alguns nutrientes vegetais por um menor custo. Hoje dispõem-se no mercado de várias formulações deste derivado lácteo que variam muito em termos de sua composição nutricional. Entre os coprodutos do leite que mais são utilizados no mercado hoje estão: soro de leite em pó, caseína, leite desnatado em pó, soro deslactosado e proteína concentrada de leite em pó. Entretanto para que um sucedâneo atinja o valor nutricional do leite verdadeiro é preciso que seja composto por 70% dos seus componentes em produtos lácteos, teor de proteína bruta (PB) entre 20 e 22%, extrato etéreo (EE) variando entre 10 a 15% e fibra bruta (FB) inferior a 0,15%, conforme o NRC (2001). Porém, nem todas as composições no mercado obedecem esses parâmetros, o que se fez necessário uma avaliação comparativa das mesmas. **OBJETIVO:** Avaliar a qualidade dos sucedâneos por meio da análise comparativa de rótulos de cinco sucedâneos comercializados na região noroeste do Rio Grande do Sul e Oeste de Santa Catarina. **MÉTODOS:** Avaliação do rótulo de cinco sucedâneos comerciais em relação à composição em ingredientes e a composição em nutrientes. **RESULTADOS:** Na avaliação dos cinco sucedâneos constatou-se que, o Sucedâneo 1 apresentou: 17% de PB, 5% de EE e 2% de FB. O Sucedâneo 2 apresentou: 20% de PB, 12% de EE e 1,5% de FB. Já o Sucedâneo 3: 19% de PB, 8% de EE e 5% de FB. Enquanto o Sucedâneo 4 continha: 20% de PB, 14% de EE e 2% de FB. Por último, o Sucedâneo 5 apresentou 18% de PB, 7% de EE e 2% de FB. Ao final dos comparativos conseguiu-se demonstrar que os sucedâneos 2 e 4 atingiram os níveis esperados de PB e EE, e os sucedâneos 1, 3 e 5 não atingiram nenhum parâmetro nutricional avaliados. Os sucedâneos 2, 3, 4 e 5 apresentam ingredientes que possuem fatores antinutricionais, como o farelo de soja. Sendo assim, os sucedâneos 2 e 4 são os que apresentaram os teores nutricionais mais próximos ao ideal (para EE e PB). E o sucedâneo 1 apresentou a melhor composição em ingredientes. **CONCLUSÃO:** Nenhum dos cinco sucedâneos avaliados apresentavam o teor ideal para todos os nutrientes considerados. E, apenas 1, apresentava todos os ingredientes considerados ideais.

Palavras- Chave: desmame; nutrição animal; bromatologia.