

## QUALIDADE ÓSSEA DE FRANGOS DE CORTE SUPLEMENTADOS COM EXTRATO DA CASCA DE ACÁCIA NEGRA

Ednaldo Fernandes Guariento <sup>1</sup>  
Felipe Dilelis <sup>2</sup>

### RESUMO

Com a proibição da União Europeia ao uso de antimicrobianos como melhoradores de desempenho (AMD), estratégias alternativas para manutenção da saúde intestinal estão sendo buscadas, como a utilização de aditivos fitogênicos, dentre eles, o extrato da acácia negra (EAN). O EAN é rico em metabólitos secundários, como os taninos condensados (TC), que tem demonstrado um efeito antimicrobiano relevante, podendo ser utilizado em substituição aos AMD, no entanto os TC presentes no EAN podem ser ligar à íons metálicos, acarretando má absorção de minerais sistema digestório e consequentemente comprometer a saúde óssea das aves. Objetivou-se com o presente trabalho avaliar os impactos sobre a qualidade óssea e retenção de minerais (RM) de frangos de corte suplementados com diferentes níveis de inclusão de EAN rico em TC na dieta. O projeto foi aprovado pela Comissão de Ética no Uso de Animais, do Instituto de Zootecnia, da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CEUA/IZ) sob o nº 0118-05-2021. Foram utilizados 240 frangos de corte, machos, de 8 dias de idade, distribuídos em blocos casualizados de acordo com o peso médio, em 40 gaiolas metabólicas com 6 aves/gaiola (unidade experimental), divididos em 5 tratamentos (inclusão de 0%; 0,03%; 0,05%; 0,07%; e 0,09% do EAN na dieta), nenhum tratamento recebeu AMD na dieta. Foi realizada a coleta total das excretas entre os 18º e 21º dias de idade das aves, uma alíquota homogeneizada de 300g foi enviada ao LabNutri/IZ onde foram secas em estufa de ventilação forçada a 55°C por 72 horas, moídas e encaminhadas para avaliação da MS e MM. Ao final do período experimental, foi sacrificada uma ave por repetição e as tíbias esquerdas foram removidas para as análises de Índice de Seedor (IS), resistência a quebra (RQ), matéria seca (MS) e matéria mineral (MM). Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância ( $p=0,05$ ), quando significativas, as variáveis foram submetidas a análise de regressão, e quando possível calculado o nível de inclusão ótimo do EAN, através do programa

<sup>1</sup> <http://lattes.cnpq.br/6013160057224364> - edyguarienter@gmail.com

<sup>2</sup> <http://lattes.cnpq.br/8295718677632180>

SISVAR. A inclusão até 0,09% não foi significativa para as variáveis IS, RQ, MS e MM. Entretanto, a RM foi afetada ( $p < 0,05$ ), pela inclusão do EAN na ração. A absorção dos minerais apresentou-se de forma quadrática, aumentando até a concentração 0,0464%, com maior aproveitamento (40,72%) e, posteriormente, reduziu com o aumento da inclusão de EAN, esse fato deve-se a alta capacidade dos TC em formar quelatos. A inclusão de EAN até 0,09% na dieta não resultou em efeitos negativos na qualidade óssea dos frangos de corte e aumentou a retenção de minerais no trato digestório. Portanto, para a maximização da digestibilidade mineral em frangos, recomenda-se a inclusão de até 0,0464% de extrato de acácia negra na dieta.