



ANÁLISE BROMATOLÓGICA DE RAÇÕES COMERCIAIS PARA PISCICULTURA

Harri Erich Santos Schmidt¹
Roberto Evangelista dos Anjos Jr (Apresentador).¹
Maude Regina de Borba²

Resumo: A partir da análise bromatológica é determinada a composição química dos alimentos. O objetivo do presente estudo foi comparar os níveis de garantia nutricionais de rações comerciais para peixes com as concentrações obtidas pela análise bromatológica destas rações. O estudo foi desenvolvido no Laboratório de Nutrição de Organismos Aquáticos do curso de Engenharia de Aquicultura da UFFS, *campus* Laranjeiras do Sul-PR, como atividade da disciplina Análise de Alimentos-GCA362. Amostras de duas rações comerciais para peixes foram adquiridas no comércio local e a análise de composição centesimal foi realizada para comparação dos níveis de garantia apresentados pelo fabricante no rótulo das embalagens com os teores de umidade, proteína bruta, extrato etéreo, matéria mineral e matéria fibrosa efetivamente verificados nos produtos. Os teores de umidade e cinzas foram determinados gravimetricamente, pela secagem das amostras em estufa a 105 °C até peso constante e incineração em forno mufla a 550 °C por cinco horas, respectivamente; a proteína bruta foi determinada pelo método Kjeldhal ($N \times 6,25$); os lipídios pela extração com éter, pelo método de Soxhlet, e o teor de fibra bruta a partir da digestão ácida e alcalina de amostras desengorduradas. Em ambas as rações foi constatada não conformidade das informações apresentadas no rótulo para um ou mais nutrientes. Os teores de matéria mineral e matéria fibrosa mais altos que os apresentados no rótulo pelo fabricante, verificados em uma das rações, são especialmente preocupantes, pois sugerem a utilização de ingredientes de qualidade inferior e/ou em quantidade inadequada, podendo refletir em prejuízo no desempenho zootécnico dos peixes cultivados. Conclui-se ser de grande importância a realização periódica da análise bromatológica de rações comerciais para piscicultura, por se tratar de ferramenta valiosa para o aquicultor verificar a qualidade do produto e idoneidade do fabricante, possibilitando evitar prejuízos produtivos e econômicos.

Palavras-chave: Análise físico-química. Bromatologia. Níveis de garantia.

¹ Estudante, Curso de Engenharia de Aquicultura, Universidade Federal da Fronteira Sul – UFFS, *campus* Laranjeiras do Sul/PR, 1harrierich2012@gmail.com; rob.jr.95@hotmail.com

² Professor doutor, UFFS, *campus* Laranjeiras do Sul/PR, maude.borba@uffs.edu.br



Anais do SEPE – Seminário de Ensino, Pesquisa e Extensão
Vol. IX (2019) – ISSN 2317-7489



Categoria:UFFS - Ensino

Área do Conhecimento:Ciências Agrárias

Formato:Comunicação Oral