

CONSUMO, DIGESTIBILIDADE, DESEMPENHO E COMPOSIÇÃO DAS CARCAÇAS DE NOVILHOS LEITEIROS SUPERPRECOSES.

Cláudia de Souza Laforga (Acadêmica), Alecssandro Regal Dutra (Orientador).
Departamento de Zootecnia – Universidade Católica de Goiás
Contatos: claudialaforga@yahoo.com.br; lager@ucg.br.

A análise de alimento (Silva e Queiroz) é um dos principais pontos a serem observados no setor de nutrição animal. O objetivo principal da análise é conhecer a composição química, além de verificar a identidade e pureza, sejam elas de natureza orgânica ou inorgânica. Os estudos dos alimentos e forragens compreendem o conhecimento das propriedades gerais, como aspecto, aroma, sabor, alterações e estrutura microscópica, e ainda, a determinação do teor das substâncias nutritivas, por intermédio da análise proximal de acordo o método de Weende. As determinações de matéria seca (*MS*), proteína bruta (*PB*), fibra em detergente neutro (*FDN*), extrato etéreo (*EE*) e matéria mineral (*MM*) foram executados de acordo SILVA E QUEIROZ (2002); RABELO (2000). Os componentes químicos, como a proteína bruta, inclui vários compostos químicos, sendo os mais comuns os aminoácidos, e o método de Weende não obtém todas as informações sobre os carboidratos, pois inclui no grupo da fibra bruta a celulose e apenas a lignina insolúvel em álcali SILVA E QUEIROZ (2002). Já o método de Van Soest identifica lipídios, composto nitrogenados, amido, pectina e outros compostos solúveis em água, pois separa melhor os diversos componentes da fração fibrosa. Os métodos de Weende e Van Soest fornecem informações suficientes sobre a composição química de determinado alimento a ser fornecido ao animal.

Palavras chaves: 1) Análise; 2) Alimento; 3) Nutrição; 4) Determinações.