

UFRGS).

O farelo de arroz desengordurado (FAD) é um subproduto resultante da extração de gordura do farelo de arroz integral. No farelo, como em todas as fontes de origem vegetal, o fósforo, cálcio, ferro, manganês, magnésio e zinco se encontram em grande parte indisponíveis por estarem formando um composto, o fitato, que não é hidrolizado pelos monogástricos. Deste modo, adiciona-se uma fonte de P. O excesso na ração será eliminado via fecal, causando poluição ambiental, além do fato de encarecer a ração. Os objetivos deste trabalho, ainda em andamento, são verificar se pela adição de fitase o P e o Ca se tornam disponíveis para frangos de corte e também determinar o nível adequado de enzima a ser adicionado ao farelo para a efetiva biodisponibilidade dos minerais. O delineamento experimental será completamente casualizado, com 4 repetições por tratamento e um tratamento testemunha a base de milho e farelo de soja, sem fitase e com fosfato bicálcico, nos demais tratamentos o milho será substituído por FAD ao nível de 15% e 3 níveis de fitase. Os parâmetros a serem medidos são: desempenho das aves, teores de P no sangue e tíbias e concentrações de Ca nos osso.