

AVALIAÇÃO DA DIGESTIBILIDADE "in vitro" DE CASCA DE ARROZ FERMENTADA PELO *Trichoderma* sp 5A.

F. Giacomet, A.J.P.Dillon e T.E.Bertolin (Universidade de Caxias do Sul e Universidade de Passo Fundo)

O aproveitamento de resíduos da agro-indústria constitui-se em uma das alternativas para baratear o custo de produção de gado, seja equino, bovino, suíno ou caprino. Entre os resíduos, a casca de arroz é importante devido à grande quantidade em que é liberada do beneficiamento deste cereal. O Instituto de Biotecnologia da UCS e o Centro de Pesquisa em Alimentação da UPF juntamente com a Empresa Serena Ltda., desenvolvem estudos buscando o aproveitamento da casca de arroz para a formulação de rações de ruminantes. No presente trabalho utilizou-se casca e farelo de arroz na preparação de um meio de fermentação sólida, que foi inoculado com conídios de uma linhagem de *Trichoderma* sp denominada 5A. Após fermentação o material foi estudado quanto a digestibilidade "in vitro", com o uso de metodologia que emprega as enzimas celulasas e pepsina. Verificou-se que a digestibilidade do material fermentado foi menor (25%) comparativamente ao material não fermentado (45%) e igual ao material que não sofreu pré-tratamento (28%). (FAPERGS, CNPq)