

202

O USO DE FITASE E DIFERENTES FONTES PROTÉICAS NA DIETA DE FRANGOS DE CORTE. *Juliana Grandi, Maite de Moraes Vieira, Taiane Machinsky, Alexandre de Mello Kessler (orient.)* (UFRGS).

O uso de fitase microbiana na dieta de frangos de corte tem como finalidade obtenção de benefícios no aproveitamento dos minerais, principalmente, cálcio e fósforo. Realizou-se um experimento no Laboratório de Ensino Zootécnico - UFRGS onde contribuí no manejo dos 400 frangos de corte machos, linhagem Ross, criados de 1 a 21 dias em gaiolas metálicas. O objetivo foi verificar o efeito de fitase microbiana em dietas com diferentes fontes protéicas, com ou sem redução nutricional (RN). Os tratamentos foram constituídos variando a fonte protéica da dieta (farelo de soja ou farinha de carne e ossos), presença ou ausência de enzima fitase (500 FTU/kg) e RN (0, 13% de P disponível, 0, 10% de Ca, 45 kcal/kg de EM, 0, 365% de PB, 0, 01% de lisina e 0, 018% de Met+Cis) ou não. As respostas analisadas foram o desempenho e mineralização óssea (coleta de tíbia aos 21 dias da qual também participei). Nos resultados de desempenho verificou-se um efeito depressivo significativo das dietas com RN sobre o ganho de peso e conversão alimentar dos animais, independentemente da fonte protéica utilizada, sem diferença significativa para o consumo de ração. A fonte protéica utilizada nas dietas não afetou o desempenho dos animais. A adição de fitase às dietas com Ca e P reduzidos na dieta produziu respostas de mineralização óssea superiores às dietas com RN e similares às dietas controle (sem RN, sem fitase). Conclui-se que a RN utilizada levou à perda no desempenho e redução na mineralização óssea de frangos de corte e que a adição de 500 FTU/kg de fitase microbiana reverteu este efeito ocorrendo de forma similar em dietas com ou sem farinha de carne e ossos.