

NÍVEIS DE CÁLCIO E DIFERENTES ÁCIDOS GRAXOS DE CADEIA CURTA NA DIETA DE FRANGOS DE CORTE. Doris Pereira Halfen, MM Vieira, AM Kessler, ICM Silva, TH Viola, Andrea Machado Leal Ribeiro (orient.) (UFRGS).

Os frangos de corte possuem um baixo aproveitamento de cálcio (Ca), devido à baixa disponibilidade do mesmo nos ingredientes e às condições fisiológicas do intestino que, por tenderem a um pH básico, dificultam sua absorção. A utilização de ácidos graxos de cadeia curta (AGCC) poderia aumentar a absorção de Ca por facilitar a sua solubilização. Realizou-se um experimento no Laboratório de Ensino Zootécnico (LEZO) da UFRGS, onde participei do manejo com os animais e das discussões de resultados, para avaliar o efeito de diferentes AGCC em dietas com níveis crescentes de Ca. Utilizou-se 96 frangos de corte, dos 21 aos 31 dias de idade, consumindo rações isoproteicas e isoenergéticas, fornecidas à vontade, diferindo somente nos níveis de Ca (0, 40; 0, 59; 0, 78; 0, 97%) e na adição de AGCC (fórmico, acético, propiônico e butírico e sem ácido) utilizando um esquema fatorial 4x5. As respostas avaliadas foram desempenho e balanço de Ca (Bca) e de fósforo (BP) que representam a retenção mineral (ingerido – excretado). A utilização de AGCC não afetou o desempenho, Bca e BP. O aumento dos níveis de Ca na dieta também não afetou o desempenho dos animais, mas proporcionou um efeito quadrático e positivo para Bca e BP. O trabalho mostrou que o aumento do nível de Ca na dieta aumenta a sua retenção e a exigência de Ca considerando esse parâmetro é de 0, 87% para essa fase de crescimento, no entanto, os AGCC utilizados não influenciam essas respostas em frangos de corte.