



POTENCIALIDADE DO USO DE UM SUBPRODUTO DO CACAU (FARELO DE CACAU) NA ALIMENTAÇÃO DE FRANGOS DE CORTE

Inara Sales Costa¹

Rafaela dos Santos Rodrigues²

Guilherme Rodrigues do Nascimento³

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – *Campus Santa Inês*/
20170003684@alunos.ifbaiano.edu.br

^{2,3}Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – *Campus Santa Inês* /
20170003657@alunos.ifbaiano.edu.br , guilherme.nascimento@ifbaiano.edu.br.

O aumento no consumo de carne de frango sugeriu inovações no manejo, sanidade, genética e nutrição da cadeia. Com o desenvolvimento da produção avícola surgiram preocupações com os custos alimentícios, que compreendem cerca de 70% do custo de produção total, sendo a maior porcentagem destinada ao milho (parte energética) e soja (parte proteica) que conforme a época do ano se torna onerosa ao produtor por interferências sazonais ou preço do combustível, principalmente na região Nordeste que importa de outras regiões. Logo há necessidade de estudos sobre alimentos alternativos para substituição parcial ou total dos citados que contribuam reduzindo custos e influenciando positivamente a produção. Estes devem apresentar preço de aquisição menor que o material substituído, reduzir danos ambientais pelo reaproveitamento de subprodutos, segurança à saúde animal, e o valor nutritivo, como teor de proteína, energia e aminoácidos destes, devem, sobretudo, influenciar positivamente no desempenho animal. O farelo de cacau (FC), subproduto do processamento do cacau (*theobroma cacao*) para a produção de chocolate ou pó, é de fácil aquisição no Nordeste por conta do custo e volume produzido. O FC é retirado das sementes antes da torrefação, sendo representado por 10% da produção das amêndoas secas e tendo como fator limitante a presença da *Treobromina*, substância tóxica que em níveis altos provocam alterações no sistema nervoso central. A maioria das pesquisas com utilização do FC é destinada a alimentação de ruminantes, no entanto, uma pesquisa recente determinou nível energético do subproduto do cacau de 1945 Kcal/kg e Proteína Bruta variando de 16 a 25%, valores interessantes a serem utilizados como alimento alternativo na dieta de frangos de corte. Entretanto há necessidade de mais pesquisas relacionadas, a fim de contestação das porcentagens já testadas, bem como, outros estudos, que possam especificar o limite de sua utilização em rações pra frango de corte.

Palavras-Chave: Alimento alternativo, avicultura, cacauicultura, substituição.

*Este trabalho é fruto do Projeto “REUTILIZAÇÃO DE SUBPRODUTO DO DENEFCIAMENTO DO CACAU NA ALIMENTAÇÃO DE FRANGOS DE CORTE”, financiado pela FAPESB e aprovado pela Chamada Interna Propes N° 01/2019, regida pelo Edital 01/2019.

