UTILIZAÇÃO DE FARINHA DE LICURI COMO ADITIVO NATURAL NA ALIMENTAÇÃO DE FRANGOS DE CORTE

Rafaela dos Santos Rodrigues[1]
Inara Sales Costa[2]
Karine Santos de Jesus[2]
Guilherme Rodrigues do Nascimento[3]
[1]Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia *Baiano – Campus Santa Inês*/ 20170003657@alunos.ifbaiano.edu.br.
[2,3]Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – *Campus Santa Inês*/ 20170003684@alunos.ifbaiano.edu.br, 20170003423@alunos.ifbaiano.edu.br, guilherme.nascimento@ifbaiano.edu.br.

O Brasil se destaca na exportação mundial de carne de frango desde 2004. A avicultura de corte nacional evoluiu a partir de mudanças em termos de material genético, manejo, sanidade e tecnologias. Diante da demanda crescente, pesquisadores estão buscando alternativas para atender as exigências alocadas para produtos de origem animal, estando entre elas, frangos de corte. O uso de aditivos na dieta é um fator que contribui para a alta produtividade na indústria avícola. O objetivo do experimento foi avaliar os efeitos da adição de 1% de farinha de licuri na dieta, sobre o consumo de ração, ganho de peso, conversão alimentar, rendimento de carcaça e qualidade de carne para frangos de corte de 1 a 42 dias de idade. Foram utilizados 100 pintainhos de um dia, distribuídos em delineamento inteiramente casualizado (DIC), com dois tratamentos e cinco repetições de 10 aves. Utilizou-se ração controle (L1) e ração com adição de 1% de licuri (L2). Foi observado que a inclusão do licuri na dieta não apresentou efeito significativo sobre o desempenho das aves, correspondente a consumo de ração ganho de peso e conversão alimentar. Não houve efeito no rendimento de carcaça, e a utilização de licuri diminuiu a retenção de água na carne.

Palavras-Chave: Avicultura, semiárido, desempenho.

*Este trabalho é fruto do Projeto "**DESEMPENHO E QUALIDADE DE OVOS DE GALINHAS CRIADAS EM SISTEMAS AGROECOLOGICOS ALIMENTADAS COM LICURI (*Syagrus coronata*)**", financiado **pelo CNPq/PIBIC** e aprovado pela Chamada Interna Propes Nº **05**/2020, regida pelo Edital 63/2020.