

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

**Inara Sales Costa<sup>1</sup>**

**Rafaela dos Santos Rodrigues<sup>2</sup>**

**Guilherme Rodrigues do Nascimento<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Instituto Federal Baiano *Campus* Santa Inês / inara.costa@hotmail.com

<sup>2</sup>Instituto Federal Baiano *Campus* Santa Inês / raffarodrigues23@gmail.com

<sup>3</sup>Instituto Federal Baiano *Campus* Santa Inês / guilherme.nascimento@ifbaiano.edu.br

O aumento do consumo de carne de frango sugeriu inovações no manejo, na sanidade, na genética e na 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 dessa despesa destinada ao milho (parte energética) e à soja (parte proteica), que, conforme a época do ano, torna-se onerosa ao(a) produtor(a) por interferências sazonais ou pelo 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 itens citados, que contribuam reduzindo custos e influenciando positivamente a produção. Eles devem apresentar preço de aquisição menor que o material substituído, reduzir danos ambientais pelo reaproveitamento de subprodutos, conferir segurança à saúde animal e ter valor nutritivo, como teor de proteína e de energia. Seus aminoácidos 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 de pó, é de fácil aquisição no Nordeste por causa do custo e do 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, provoca alterações no sistema nervoso central. A maioria das pesquisas com utilização do FC é destinada à 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 para considerar que ele seja utilizado como alimento alternativo na dieta de frangos de corte. Entretanto, há necessidade de mais pesquisas relacionadas ao tema, a fim de contestar porcentagens já investigadas, bem como de outros estudos que possam especificar o limite da utilização de farelo de cacau em rações para frango de corte.

**Palavras-Chave:** Alimento alternativo. Avicultura. Cacaicultura. Substituição.

Este trabalho é fruto do projeto REUTILIZAÇÃO DE SUBPRODUTO DO BENEFICIAMENTO DO CACAU NA ALIMENTAÇÃO DE FRANGOS DE CORTE, financiado pela FAPESB e aprovado na Chamada Interna Propes N° 01/2019.

