



RELAÇÃO DO PERFIL QUÍMICO DE DIETAS COMERCIAIS NO DESEMPENHO DE TILÁPIA-DO-NILO

Autor(es)

BRUNO CORRÊA DA SILVA; NATÁLIA DA COSTA MARCHIORI; HALUKO MASSAGO

Resumo

A tilápia-do-nilo *Oreochromis niloticus* destaca-se pelo seu potencial para aquicultura continental, haja vista sua rusticidade, crescimento rápido e adaptação ao confinamento. Em 2017, o Brasil produziu 357.639 toneladas de tilápia, correspondendo à 51,7% da produção nacional e à quarta colocação mundial em produção desta espécie. A otimização do cultivo pode ser, em parte, atribuída aos avanços na área de nutrição nos últimos anos, permitindo o desenvolvimento de dietas comerciais específicas para tilapicultura. Objetivo deste estudo foi avaliar o desempenho zootécnico da tilápia-do-nilo (linhagem GIFT-Epagri), alimentada com diferentes dietas comercializadas em Santa Catarina e correlacionar estes resultados com a composição centesimal, perfil de ácido graxos e aminograma das respectivas dietas. Ao total foram avaliadas cinco dietas comerciais, denominadas A, B, C, D e E, todas contendo 32% de proteína bruta (PB) e 4 a 6 mm de diâmetro, sendo indicadas para fase de crescimento e terminação da tilápia (200 a 600 g). Duzentos e vinte cinco espécimes com peso médio de $201,5 \pm 4,7$ g foram distribuídos em 15 tanques-rede de 1 m³ instalados em um viveiro de 300 m², na unidade de piscicultura do Cedap (Epagri). Após 98 dias de cultivo, os animais foram despescados para avaliação do peso final, comprimento total, rendimento de filé, porcentagem de gordura visceral, índice hepatossomático e conversão alimentar. Os peixes alimentados com a dieta E apresentaram os melhores resultados, com ganhos em relação as outras dietas no peso final de 42 a 117 g, rendimento de filé de 2 a 4 %, e conversão alimentar até 20% mais eficiente. Esta dieta foi a única que atingiu os valores de exigência mínima de triptofano, além de apresentar um balanço de aminoácidos mais próximo da proteína ideal para tilápia. A dieta B, além de apresentar valores de PB abaixo do rótulo (26%) foi deficiente em ácido linoleico, metionina+cisteína, lisina e triptofano, resultando em pior ganho de peso e conversão alimentar. Os peixes alimentados com as dietas A e C apresentaram maior gordura visceral, e este resultado foi correlacionado com os maiores valores de extrato etéreo, gordura insaturada, e ácidos graxos da família n-9 encontrado nestas dietas. Conclui-se que a dieta comercial contendo adequado perfil de ácido graxo e o balanceamento de aminoácidos mais próximo do conceito de proteína ideal para essa espécie foi a que certificou o melhor desempenho das dietas comerciais.