Caracterização nutricional do farelo de arroz produzido na região da Campanha do Rio Grande do Sul.

O arroz faz parte da cultura nutricional milenar dos povos pelo seu valor nutricional e principalmente pela sua boa aceitação ao consumo. Além da facilidade do preparo e do seu potencial de popularidade já que dificilmente encontramos um grão com tão alto poder de inserção no meio culinário. Com isso a cultura tem segurança no agronegócio o que garante a comercialização. Esse fato torna o seu subproduto conhecido, ofertado em grande escala nas regiões produtoras. Por características próprias da região da campanha como o relevo e os fatores climáticos a orizicultura contribuí com a vocação da região da campanha do Rio Grande do Sul.O aproveitamento, reciclagem e utilização de resíduos são de grande interesse à agroindústria, como é o caso do farelo de arroz, uma vez que se trata de produtos de boa aceitação por parte dos animais e comercialmente. Sob o ponto de vista nutritivo e funcional, os resíduos apresentam teores de proteína e energia representados em suas propriedades químicas de qualidade aceitável para ser utilizado na suplementação alimentar dos animais.O meio ambiente propicio ao processo digestivo que ocorre no rúmen envolve mecanismos bioquímico e fisiológico, que propiciam aospoligástrico melhor aproveitamento dos compostos proteicos e energéticos. Este trabalho foi desenvolvido no laboratório de bromatologia da URCAMP campus Bagé, com o objetivo de caracterizar o farelo de arroz produzido na região da campanha, nos parâmetros Matéria Seca (%), Proteína Bruta (%) e Nutrientes Digestíveis Totais (NDT %)para isso foi adquirido no comercio, junto aos Engenhos de arroz o produto comercial designado farelo de arroz engordurado.Os engenhos foram representados por letras (A, B e C).No laboratório foram realizadas análises bromatológicas seguindo o esquema de Weende, os resultados obtidos mostram que os farelos são: 85,85; 88,22 e 88,52 (%) para os teores de MS(%); 14,88; 11,40; e 17,94 para os teores de PB(%); e 66; 64; e 67 para os teores de NDT para os tratamentos A, B e C respectivamente.Os valores encontrados mostram a variação percentual na qualidade do farelo de arroz, por apresentarem amplitude nos valores referentes à PB de 6,54% e de 3% para o NDT, desta forma a analise bromatológica assume importância nutricional no calculo de fornecimento deste aos animais e econômica no que se refere ao investimento que foi realizado na aquisição de compostos (PB e NDT), pois são eles que contribuem com o ganho de peso dos animais.

Palavras chave: suplementação, resíduo, nutriente.