

## **DETERMINAÇÃO DE COEFICIENTES DE DIGESTIBILIDADE DE NUTRIENTES EM FONTES PROTÉICAS PARA APAIARI (*ASTRONOTUS OCELLATUS*)**

**Baden Bell Pereira Brito<sup>1</sup>; Leandro Portz<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> Graduando do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas. Bolsista PIBIC/CNPq

<sup>2</sup> Professor do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas. Orientador PIBIC/CNPq

A produção de peixes ornamentais requer o conhecimento das condições ótimas de cultivo para cada espécie, porém estas ainda não foram totalmente elucidadas para o apaiari (*Astronotus ocellatus*), existindo lacunas no conhecimento sobre as suas exigências nutricionais, estudos bem planejados e integrados em nutrição e alimentação são essenciais para a consolidação desta atividade. A falta de rações comerciais adequadas para a referida espécie torna-se um entrave para cultivos intensivos, onde o alimento artificial deve conter todos os nutrientes necessários ao desenvolvimento dos peixes. Por tanto esse estudo tem como objetivo determinar os coeficientes de digestibilidade aparente dos nutrientes, proteína, lipídio cálcio e fósforo das fontes de alimentos protéicos (farinha de peixe, farinha de carne e farinha de vísceras) para a espécie ornamental Apaiari (*Astronotus ocellatus*). Foram utilizados aquários cilindro-cônicos de 200 L, onde as fezes foram coletadas por sedimentação. Para cada dieta teste foram realizadas 4 repetições por tratamento. As rações foram oferecidas *ad libitum* por 50 dias para grupos de 3 adultos de apaiari por repetição. O método utilizado foi o indireto onde uma ração referência foi formulada e os ingredientes testados foram substituídos por 30% da ração referência, acrescidas do marcador externo óxido de cromo III (Cr<sub>2</sub>O<sub>3</sub>) na proporção de 0,5%. Os resultados obtidos puderam comprovar a farinha de peixe como melhor ingrediente protéico na dieta do apaiari (70,2% MS; 87,7% PB; 98,2% LP) seguido pela farinha de carne (71,9% MS; 86,9% PB; 92,3% LP) e farinha de vísceras (86,2% MS; 81,5% PB; 98,2% LP)

Palavras-chave: Apaiari; proteína; digestibilidade.