

123

**EFEITO DO MÉTODO DE DETERMINAÇÃO DO TEMPO ZERO SOBRE O AJUSTE AO MODELO DE DEGRADAÇÃO DE McDONALD NA DETERMINAÇÃO DOS PARÂMETROS RUMINAIS DE CONCENTRADOS.** *André Luís Finkler da Silveira, Ricardo Villas-Boas Ferrari, Ênio Rosa Prates* (Departamento

de Zootecnia, Faculdade de Agronomia, UFRGS)

Com o desenvolvimento da nutrição dos ruminantes tornou-se necessária a determinação da degradabilidade "in situ" dos subprodutos das indústrias de alimentos que têm potencial de uso na alimentação de ruminantes. Após determinada a degradabilidade "in situ" da matéria seca são determinados os seus parâmetros segundo o modelo proposto por McDonald, em 1981, que é baseado numa curva sigmóide representada pela equação  $p = a + b(1 - \exp(-ct))$  onde, "a" é a fração rapidamente solúvel, "b" é a fração insolúvel mas potencialmente degradável, "c" é a taxa de degradação e "e" é o expoente natural. Alguns subprodutos concentrados não vêm se ajustando a esse modelo. Por este motivo, foram estudadas as curvas de degradação de quatro subprodutos concentrados (farinha de peixe, farelo de arroz desengordurado, farelo de trigo e farinha de carne e ossos) e o efeito de três diferentes tipos de determinação do tempo zero (T1 - lavagem a mão, T2 - lavagem a máquina e T3 - lavagem a máquina após os sacos ficarem 1 minuto na água à 39 graus Celsius). Foram usados 5g de cada alimento e estes incubados no rúmen nos horários 2, 4, 8, 12, 24, 36 e 48 horas. A farinha de peixe e o farelo de trigo não se ajustaram à curva com nenhum dos tratamentos dados ao tempo zero. A farinha de carne e ossos se ajustou a curva nos tratamentos T1 e T3. O farelo de arroz desengordurado se ajustou apenas com o tratamento T3. Conclui-se que a farinha de peixes e o farelo de trigo devem ser ajustadas a outros modelos pois não se adaptam ao modelo proposto por McDonald (1981), e os demais alimentos devem ser mais estudados em relação as determinações do tempo zero. (CNPq/PIBIC/UFRGS)