

Informação Técnica

Tecnologia | Qualidade | Rigor

Nº 243

AMINOÁCIDOS VS PROTEINA BRUTA

Tem-nos chegado a informação que deverá existir uma relação específica entre lisina total e proteína bruta do alimento – 7,5% – o que é bastante semelhante à concentração de lisina nos tecidos magros. A questão é como atingir este balanço sem exagerar na Proteína ou baixar o total de Lisina na dieta?

- 1. A proteína, no alimento e tecidos animais, é composta por aminoácidos. Alguns deles não conseguem ser sintetizados e têm que ser consumidos via alimento. Estes são os chamados aminoácidos essenciais, entre os quais a lisina é habitualmente o mais deficiente no alimento (para suínos), e a metionina (para aves). Assim, estes dois são os chamados aminoácidos limitantes na dieta.
- 2. A proteína é digerida no intestino. Isto é, é "partida" em aminoácidos individuais que são consequentemente absorvidos, entram na corrente sanguínea, e são utilizados pelos animais para manutenção/crescimento e produção. É a eficiência desta "quebra" da proteína que determina a sua digestibilidade.
- 3. Os suínos e as aves não requerem proteína, isto é, proteína bruta, nas suas dietas. Várias investigações já comprovaram que eles conseguem crescer com uma dieta composta apenas por todos os aminoácidos individualmente – com todos os custos a isso associados.
- 4. Os suínos e as aves necessitam assim de aminoácidos digestíveis. Estas necessidades estão já bem identificadas e estabelecidas. O mesmo é verdade também para a digestibilidade destes aminoácidos nos alimentos/matérias primas. A lisina digestível deve situar-se entre 5,5% a 7% da proteína bruta do alimento, dependendo da espécie e da idade do animal.



Informação Técnica

Tecnologia | Qualidade | Rigor

5. Desde que os aminoácidos sejam fornecidos nos níveis adequados, a proteína bruta pode sim ser reduzida nas dietas. Existe, contudo, um patamar a partir do qual não se pode continuar com esta metodologia, e esse patamar é determinado pelo custo e disponibilidade dos aminoácidos essenciais. Assim, é seguro dizer que podemos baixar a proteína bruta do alimento em até 4%. Ir além disso tornaria outros aminoácidos limitantes, e comprometer o crescimento e produtividade do animal.

Resumindo, desde que os monogástricos (não os ruminantes) recebam níveis adequados de aminoácidos, pode-se basear a formulação nesta premissa, com menor enfase na proteína bruta.

Adaptado de WATTAgNet

Aveiras de Cima, 04 de Janeiro de 2019

SERVIÇOS TÉCNICOS

AL/RC