

CVZ - CÂMARA DE MEDICINA VETERINÁRIA E ZOOTECNIA ( PÔSTER )

NOME: PATRICIA LOPES FONTES

TÍTULO: DETERMINAÇÃO DE MATÉRIA SECA EM ALIMENTOS PARA USO ANIMAL POR MEIO DO FORNO MICROONDAS

AUTORES: RICARDO FERREIRA GODINHO, PATRICIA LOPES FONTES, Rita de cassia Ribeiro Carvalho, Eliel Alves Ferreira

AGÊNCIA FINANCIADORA (se houver): FAPEMIG

PALAVRA CHAVE: Alimentação Animal, Nutrição, Umidade, Teste em fazenda

**RESUMO**

Desde a década de 50 o forno microondas é utilizado para determinação de matéria seca em alimentos, e várias metodologias já foram testadas, validadas, e em comum sugerem ciclos curtos de aquecimento e até que ela estabilize o peso. É recomendado também a colocação de um recipiente com água dentro do forno microondas para evitar que a amostra se queime. O objetivo deste trabalho foi desenvolver e validar uma metodologia para avaliação do teor de umidade e matéria seca em alimentos de uso animal, sem o uso de água junto com a amostra. Os materiais analisados foram silagem de milho, casquinha de soja, silagem de grão úmido de sorgo, resíduo de cervejaria e a dieta oferecida aos animais. As amostras foram analisadas em forno microondas com e sem recipiente contendo água, e em estufa de ventilação forçada. O método do forno microondas sem o recipiente com água, foi o mais rápido e conferiu maior precisão para as amostras de silagem de milho e grão úmido de sorgo, pois a extração da água foi significativamente maior ( $P < 0,05$ ). Entretanto não havendo diferença estatística entre os métodos para as amostras de casquinha de soja, resíduo de cervejaria e dieta. O método do forno microondas sem copo de água mostrou-se prático, simples e viável de ser realizado em fazendas para determinação da matéria seca dos alimentos estudados, quando comparado aos demais métodos.