



UTILIZAÇÃO DA LEUCENA EM RAÇÕES PARA ORGANISMOS AQUÁTICOS

Agronet - 11/12/03 10:44:00 - Patrícia

Fernandes de Castro (Embrapa Meio-Norte) e Severino Marcelino de Oliveira (Empresa Pernambucana de Pesquisa Agropecuária - IPA)

A leucena (*Leucaena leucocephala*), planta originária da América Central, vem sendo amplamente utilizada como fonte protéica na alimentação animal, em função de seu alto valor nutritivo. Entretanto, as leguminosas são conhecidas por conterem fatores antinutricionais, como fenóis e taninos, que interferem na eficácia da ingestão e/ou no metabolismo dos nutrientes no animal, limitando seu percentual de inclusão na dieta, sobretudo na forma "in natura". Os efeitos biológicos desses compostos podem se estender desde uma suave redução no desempenho zootécnico do animal até a sua morte. Embora não existam provas concretas sobre os níveis de confiança dos vários fatores antinutricionais para organismos aquáticos, a remoção ou inativação dos mesmos, freqüentemente, resulta em um melhor aproveitamento do alimento. Os teores de L-mimosina (aminoácido não protéico com efeito tóxico) presentes na leucena, por exemplo, podem ser significativamente reduzidos através de técnicas simples como a trituração seguida de imersão em água, por períodos que variam de 24 a 48 horas. Estudos têm demonstrado que quando os teores de mimosina na farinha de leucena são reduzidos a valores inferiores a 0,26%, seu nível médio de inclusão em dietas para tilápias e para o camarão de água doce *Macrobrachium rosenbergii* pode ser de 40 e 30%, respectivamente, sem que haja mortalidade, comprometimento do crescimento ou alterações anatomopatológicas. Esses dados são importantes na medida em que possibilitam o aproveitamento de uma fonte protéica alternativa, que se adapta bem a regiões com índices pluviométricos anuais variando de 500 a 3000mm.

[Voltar](#)