



EMBRAPA

Unidade de Pesquisa de Pesquisa em Ambiente Estadual
Av. Duque de Caxias, 6600 - Bairro Bomuz Aires
Ca. Postal, 61 - Fone: (085) 222-4441/2611 - Telex: (085) 117
64 000 - Teresina - Piauí

Vinculada ao Ministério da Agricultura

Nº 23 Mes: 12 Ano: 1982 Pág. 04

ISBN

PESQUISA EM ANDAMENTO

COMPOSIÇÃO QUÍMICA E DIGESTIBILIDADE *IN VITRO* DE VAGENS DE FAVEIRA
(*Parkia platycephala* Benth)¹.

José Herculano de Carvalho²

Gonçalo Moreira Ramos²

A faveira ou faveira-de-bolota é uma árvore da família *Leguminosae* e subfamília *Mimosoideae* de grande importância na alimentação dos rebanhos, principalmente bovino, das regiões de cerrado dos Estados do Piauí e Maranhão.

Sua importância na alimentação animal acentua-se mais ainda porque o amadurecimento e queda das vagens ocorrem em pleno período seco, quando as forragens são escassas e de baixo valor nutritivo (CARVALHO *et al.*, 1981).

Nos três últimos anos, caracterizados por secas no Piauí e no Nordeste em geral, a faveira vem sendo cada vez mais valorizada pelos criadores, pois sua produção é mais estável que a das pastagens cultivadas ou das culturas anuais, como o milho, que podem fornecer grãos ou restolhos para a alimentação animal. Já está sendo criado um mercado comercial para a faveira no Estado do Piauí, chegando mesmo a haver remessas para outros estados.

Embora as vagens sejam indeiscentes e os animais as consomem inteiras, foram feitas, além das análises das vagens inteiras, determinações químicas e de digestibilidade *in vitro* da matéria seca das cascas e das sementes, separadamente, para dar uma maior informação sobre o valor nutritivo dessas partes. Foram utilizadas vagens das duas variedades de faveiras que ocorrem naturalmente: a de vagens amareladas e a de vagens escuras.

¹Pesquisa financiada com recursos do POLONORDESTE (Projeto Vale do Parnaíba).

²Engº Agrº, M.Sc. - Pesquisador da EMBRAPA-UEPAE de Teresina.

ALIMENTAÇÃO. RESULTADOS PROVISÓRIOS. SUIOR

As amostras foram coletadas ao acaso da produção de árvores do município de Valença do Piauí, em setembro de 1981 e as análises foram realizadas em junho de 1982.

A Tabela 1 mostra os resultados das determinações de matéria seca (em estufa a 105^oC), proteína bruta, fibra bruta, extrato etéreo, minerais (cinzas), extrativos não nitrogenados, cálcio, fósforo, magnésio e digestibilidade *in vitro* da matéria seca. Considerou-se fibra bruta aquela determinada pelo método de Van Soest (fibra por detergente neutro).

O material amostrado apresentou elevado teor de matéria seca, tanto nas sementes (acima de 96%), como nas cascas (92,83 e 93,63%).

As vagens inteiras de ambas as variedades possuem menos de 20% de proteína bruta e menos de 18% de fibra bruta, enquadrando-se, portanto, na categoria dos alimentos energéticos ou básicos.

A digestibilidade *in vitro* da matéria seca apresentou valores elevados (acima de 70% para as vagens inteiras).

As cascas das favas, que são menos fibrosas que as de outras leguminosas, apresentaram um teor de proteína bruta de 5,69 e 6,89%, respectivamente, para as vagens amareladas e escuras. Sua digestibilidade *in vitro* (75,06 e 76,90%) superou inclusive a das sementes (63,08 e 64,31%).

Comparando-se os teores totais de minerais com os do grão de milho, para fins ilustrativos, as vagens inteiras de ambas as variedades tenderiam a apresentar valores mais elevados. Com relação aos teores de cálcio, fósforo e magnésio, respectivamente, essa tendência nas vagens inteiras foi de ser superior, inferior e aproximadamente igual.

O valor nutritivo das vagens de faveira, através do desempenho no ganho de peso de bovinos, também está sendo avaliado em um experimento atualmente em execução. Além desse, serão feitos outros ensaios sobre supostos efeitos das vagens de faveira sobre as qualidades organolépticas do leite e da carne, preferência dos animais sobre uma das variedades e problemas de intoxicação que poderiam ocorrer com eqüídeos e suínos, em determinadas situações.

AGRADECIMENTOS

A chefia do Centro Nacional de Pesquisa de Gado de Corte, da EMBRAPA (Campo Grande-MS), e ao pessoal de seu Laboratório de Nutrição Animal, pela realização das análises.

LITERATURA CITADA

CARVALHO, J.H. de; NASCIMENTO, T.T.S. do; NASCIMENTO, M.P.S.B. do & RAMOS, G.M. Produção de vagens de faveira (*Parkia platycephala* Benth) em Teresina, PI. Teresina, EMBRAPA-UEPAE de Teresina, 1981. 4 p. (EMBRAPA-UEPAE de Teresina. Pesquisa em Andamento, 13).

TABELA 1. Composição química e digestibilidade *in vitro* de vagens amareladas e escuras, coletadas em Valença do Piauí. Os percentuais foram calculados com base na matéria seca.

Amostra	M.S. (%)	P.B. (%)	F.B. (%)	E.E. (%)	Min. (%)	E.N.N. (%)	Ca (%)	P (%)	Mg (%)	D.I.V.M.S. (%)
Vagens amareladas*, inteiras	93,45	7,76	12,41	2,46	1,90	75,47	0,24	0,065	0,10	72,64
Vagens amareladas, cascas	93,63	5,69	11,71	1,68	1,58	79,34	0,17	0,047	0,07	75,06
Vagens amareladas, sementes	96,43	16,08	24,26	1,00	4,17	54,49	0,54	0,177	0,22	63,08
Vagens escuras*, inteiras	94,20	9,92	12,71	2,90	2,36	72,11	0,21	0,090	0,10	75,99
Vagens escuras, cascas	92,83	6,89	12,13	1,75	1,60	77,63	0,13	0,051	0,05	76,90
Vagens escuras, sementes	96,47	19,10	21,54	6,64	4,39	48,33	0,46	0,209	0,20	64,31

M.S. - matéria seca

P.B. - proteína bruta

F.B. - fibra bruta (determinada pelo método de Van Soest - fibra por detergente neutro)

E.E. - extrato etéreo

Min. - minerais (cinzas)

E.N.N. - extrativos não nitrogenados

D.I.V.M.S. - digestibilidade *in vitro* da matéria seca

*A cor das vagens é a distinção mais comum entre as duas variedades que ocorrem naturalmente.