

6,89% das aves recebiam ração extrusada e frutas; 4,59% recebiam mistura de sementes e frutas; 47,12%, apenas mistura de sementes e 41,87% tinham como principal item da dieta semente de girassol, sendo que esta era oferecida à vontade, tornando a dieta rica em lipídeos. Houve a prevalência do uso de mistura de sementes na alimentação. 93,11% recebiam algum tipo de semente, apresentando vários problemas: seleção das sementes de acordo com o tamanho e palatabilidade, causando dieta desbalanceada; deficiência de alguns compostos; relação cálcio:fósforo errada, com grande percentagem de extrato etéreo (girassol, colza, niger). Os altos índices de lipídeos podem acarretar problemas nutricionais ou ocasionar patologias, como esteatose hepática e lipomas. Esta neoformação foi observada em um exemplar de *Aratinga cactorum* que recebia sementes de girassol à vontade. O uso de ração extrusada associada a frutas era oferecida a 6,89% das aves. Apesar das necessidades nutricionais dos psitacídeos ainda não estarem bem elucidadas, essa dieta é considerada a mais apropriada. 4,59% das aves recebiam mistura de sementes e frutas. Contrapondo à dieta encontrada, foi demonstrado que a oferta de frutas ao lado da dieta de sementes reduz significativamente o consumo de energia volutária, sem comprometer a ingestão adequada de proteínas. O fato pode ser usado para balancear as dietas e para promover a diminuição dos problemas de obesidade nos psitacídeos. Torna-se necessário o esclarecimento dos criadores de psitacídeos sobre o manejo alimentar adequado, visto que os erros observados podem ocasionar problemas na saúde das aves.

Palavras-chave: Alimentação, deficiência nutricional, manejo.

AGRONEGÓCIO

P-081

ACOMPANHAMENTO DA ACIDIFICAÇÃO E DO PH DURANTE PROCESSAMENTO DE HIDROMEL DE LONGA FERMENTAÇÃO

Mauro Jesus Bronzatto¹; Kahena Pereira Alves¹; Luisa Wolker Fava¹; Daniela Casapietra Ruiz¹; Andrea Troller Pinto¹

¹ Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

O hidromel é uma bebida que apresenta entre 4 e 14% de álcool, obtida pela fermentação alcoólica de uma solução de mel de abelha, sais nutrientes e água potável. A produção da bebida segue a classificação dos vinhos (suave, semiseco ou seco), o que implica em diferentes colorações, que vão do amarelo bem claro ao castanho. O objetivo deste trabalho foi produzir experimentalmente e acompanhar as variações da acidez e do pH durante o processo de fermentação dessa bebida, a fim de padronizar seu processo produtivo e sugerir sua utilização por agroindústrias familiares. Para a fabricação, foi utilizado mel silvestre que apresentou pH de 4,4 e umidade de 15,8%, uma estirpe especial de *Saccharomyces cerevisiae* para fabricação de vinho branco e água potável não clorada. Foram produzidas duas bateladas de produto, que se deixou fermentando por 90 dias em bombona plástica translúcida, com saída de gás protegida, a fim de evitar contaminações. As análises foram realizadas quinzenalmente e o produto foi submetido a transvase mensal para retirada de produtos de decantação (leveduras mortas). O pH do hidromel no tempo zero foi de 4,1. O mesmo diminuiu ao longo do tempo, chegando a 3,65 aos 75 dias de fermentação, com ligeiro acréscimo no final do processo (pH de 3,9). Como nos primeiros dias de fermentação formam-se, principalmente, os ácidos acético e succínico, o pH da solução reduz. Esse pH baixo não impede que as leveduras cresçam, porém inibe o crescimento bacteriano, beneficiando a produção de hidromel e reduzindo a contaminação da bebida por micro-organismos indesejáveis. A acidez titulável média foi de 37,7 mEq/L no dia zero, chegando a 69,1 aos 60 dias de fermentação

e 64,2 mEq/L aos 90 dias de fermentação. Ainda é prematuro afirmar que o processo utilizado é adequado para a produção em pequena escala, entretanto, vislumbra-se uma possibilidade de padronização do produto, desde que seja mantida a produção constante. Abre-se, assim, uma possibilidade comercial aos apicultores familiares.

Palavras-chave: Hidromel, agroindústria familiar, fermentação.

AQUICULTURA

P-082

AÇÃO INIBITÓRIA FRENTE A PATÓGENOS DOS ISOLADOS INTESTINAIS DE TILÁPIAS (*Oreochromis niloticus*).

Márcia Gomes de Souza¹; Emiko Shinozaki Mendes²; Mateus Matiuzzi da Costa³; Ricardo Castelo Branco Albinati⁴; Maurício da Costa Silva⁴; Thereza Cristina Bório dos Santos Calmon de Bittencourt⁴

¹ Aluna do Programa de Pós-graduação em Zootecnia da UFBA. ² Professora do Departamento de Medicina Veterinária da UFRPE. ³ Professor do Departamento de Zootecnia UNIVASF. ⁴ Professor do Departamento de Medicina Veterinária e Zootecnia da UFBA. E-mail: mgsveterinaria@hotmail.com.

Foi verificada a ação inibitória de isolados intestinais sobre o crescimento da *Pseudomonas aeruginosa* ATCC 15442, *Aeromonas hydrophila* IOC/FDA 110-36, *Vibrio parahaemolyticus* ATCC 17802 e o *Vibrio vulnificus* ATCC 27562. Foram testados 38 micro-organismos isolados de intestino de tilápias juvenis, constituídos de leveduras, coco-bacilo e bacilo Gram +. O teste consistiu em ativar o isolado em tubos de ensaio contendo 5 mL do caldo Brain Heart Infusion (BHI), estéril, e incubar 24h/28°C. Os isolados foram transferidos com ajuda de swab estéril e espalhados na placa de Petri contendo ágar Man Rogosa Sharpe (MRS), incubou-se por 24h/28°C. Foram cortados discos de ágar, com ajuda de ponteiros de 1 mL estéreis, das placas com crescimento microbiano. Para o teste de antibiograma com os isolados de eleição, utilizou-se para cada isolado quatro placas de Petri contendo ágar Müller-Hinton (MH), duas com MH com 2% de cloreto de sódio (NaCl) para as estirpes dos patógenos *Vibrio parahaemolyticus* e *Vibrio vulnificus*. As placas contendo o ágar MH com e sem sal foram inoculadas com os patógenos, por swab estéril de tubos contendo concentração de $1,5 \times 10^8$ UFC/mL (0,5 da escala de McFarland). Cada placa contendo os patógenos foi inoculada com três discos de ágar MRS contendo o isolado em teste, invertidos sobre as placa de ágar MH já contendo o patógeno, e se acrescentou a cada placa de ágar MH um disco contendo somente o meio de cultura ágar MRS (controle), sendo incubadas por 24h/28°C. Foi observada a formação de halo de lise bacteriana ou halo de sensibilidade. Os isolados que formaram zona de inibição aos patógenos foram considerados sensíveis, ou seja, têm o poder de inibir o crescimento do patógeno sobre o meio de cultivo. Ainda é necessária a realização de teste *in vivo* para averiguar desempenho e sobrevivência dos animais, antes de se recomendar o seu uso como probiótico.

Palavras-chave: Tilápia do Nilo, antagonismo, probiótico.