



USO DE SORO DE QUEIJO NA SUPLEMENTAÇÃO DE BOVINOS

Gustavo Pereira dos Santos Moreira^{1*}, Maria Clara Loiola Martins², Samira Ribeiro Dias³, Sérgio Fernandes Ferreira⁴, Susi Cristina dos Santos Guimarães Martins⁵

^{1,2,3,4,5}IFNMG - Instituto Federal do Norte de Minas Gerais, Campus Salinas.

*gpdsm@aluno.ifnmg.edu.br

Resumo: A busca por alimentos alternativos na pecuária, que otimizem custos e aproveitem os subprodutos, é essencial para a sustentabilidade dos sistemas de produção e para a preservação ambiental. O presente estudo, com duração total de 75 dias, sendo 15 dias de adaptação e 60 dias de experimentação, tem como ênfase principal avaliar a viabilidade zootécnica e metabólica da suplementação de bezerros com soro de leite oriundo do processamento do queijo, subproduto resultante da coagulação da caseína, proteína presente no leite. O estudo considerou a aceitabilidade do soro e seu impacto no desempenho dos animais. Um dos desafios iniciais foi a elevada acidez do soro, cuja correção foi tentada por meio da adição de bicarbonato de sódio, a fim de reduzir os valores em graus Dornic. Foram utilizados doze bezerros mestiços da raça Girolando, com aproximadamente seis meses de idade e peso médio de 120 quilogramas, distribuídos em baias individuais e submetidos a dois tratamentos distintos. O tratamento controle consistiu em uma dieta composta por silagem de milho e concentrado, enquanto o tratamento experimental recebeu a mesma dieta base acrescida de soro de leite. Ambas as dietas foram formuladas para serem isoproteicas e isoenergéticas, conforme as recomendações do *National Research Council* (1989). Observou-se que o soro não foi aceito por todos os bezerros do grupo experimental; contudo, os animais que o consumiram apresentaram boa tolerância digestiva, sem ocorrência de diarreia. Para avaliar possíveis alterações metabólicas decorrentes da suplementação, estão sendo realizadas aferições de glicemia, escore de fezes, pH, cor e odor das fezes, conforme o aumento do consumo. O desempenho zootécnico está sendo analisado com base no consumo das dietas, ganho médio diário e escore de condição corporal. As observações iniciais indicam que o soro de leite é um ingrediente seguro e potencialmente benéfico, e as análises preliminares de custo sugerem que sua utilização pode tornar a dieta mais viável economicamente, configurando uma alternativa sustentável para o produtor.

Palavras-chave: Bezerro, Custo, Desempenho, Dieta, Sustentabilidade.

Agradecimentos Aos servidores do IFNMG - Campus Salinas, aos alunos bolsistas e voluntários pelo auxílio prestado em todas as etapas do projeto.