

**PO003 - ÍNDICES ORGANOMÉTRICOS DE JUVENIS DE JUNDIÁ (*Rhandia quelem*)  
ALIMENTADOS COM DIETAS CONTENDO DIFERENTES COMBINAÇÕES DE  
HIDROLISADO PROTEICO DE SARDINHA E PROBIÓTICO COMERCIAL**

Nandara S. Oliveira<sup>1</sup>, Manuela M. Pereira<sup>2</sup>, Erick W. H. Melim<sup>3</sup>, Natália Ha<sup>4</sup> & Thiago H. P. Fabregat<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal da Universidade do Estado de Santa Catarina- UDESC, Centro de Ciências Agroveterinárias- CAV, nandara.soares@hotmail.com

<sup>2</sup> Acadêmica do Curso de Medicina Veterinária, UDESC - CAV, manuela-2402@hotmail.com;

<sup>3</sup> Acadêmico do Curso de Medicina Veterinária, UDESC- CAV, erick.melim@hotmail.com

<sup>4</sup> Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal da UDESC, ha.natalia@yahoo.com.br

<sup>5</sup> Docente da UDESC, thiagofabregat@hotmail.com

O objetivo deste trabalho foi avaliar os índices organométricos de juvenis de jundiá (*Rhandia quelem*) alimentados com dietas contendo diferentes combinações de hidrolisado e probiótico comercial. Foram utilizados 240 juvenis de jundiá (peso médio de 7,76 g), distribuídos em 20 caixas de polietileno, cada caixa foi considerada uma unidade experimental, totalizando 5 repetições por tratamento, o experimento foi conduzido por 56 dias. Quatro dietas isoprotéicas e isoenergéticas foram avaliadas, sendo uma delas totalmente isenta de hidrolisado de sardinha e probiótico comercial, uma contendo 5% de hidrolisado, outra contendo apenas probiótico e a ração que continha 5% de hidrolisado juntamente com o probiótico. Os animais eram alimentados duas vezes ao dia até a saciedade aparente. O hidrolisado proteico de resíduos de sardinha foi produzido com carcaças limpas (desprovidas de cabeça, cauda e vísceras) de sardinhas (*Sardinella* sp.). Alíquotas com cerca de 300 g, totalizando 1,45 kg de amostra, foram homogeneizadas em liquidificador com 3 volumes de água e incubadas com a Protamex<sup>®</sup> Novozymes A/S (1:500 enzima:peixe) a 50°C durante 90 minutos, seguido de inativação da enzima a 80°C durante 15 minutos. O material resultante ficou concentrado em estufa a 60° C, até redução à metade do volume original, pasteurizadas a 80° C por 15 minutos e congeladas a -20° C até o momento do uso. Os seguintes índices organométricos foram avaliados: índice intestinosomático, índice hepatossomático, índice de gorduraviscerosomática e índice estomagossomático. Ao final do experimento, dois peixes de cada caixa foram sacrificados para retirada imediata do fígado e vísceras. Os órgãos foram pesados para os seguintes cálculos de índice hepatossomático (IHS), índice gorduroviscerossomático (IGVS) e índice estomagossomático (IES). Os resultados foram analisados estatisticamente por meio de Análise de Variância Paramétrica (ANOVA) e submetidos ao teste de média correspondente. Não houve diferença estatística para os índices: intestinosomático, hepatossomáticos, gorduraviscerosomático e estomagossomático. Concluiu-se que diferentes combinações de hidrolisado e probiótico comercial durante 56 dias na dieta de juvenis de jundiás, não alterou os índices organométricos.