

FIBRA BRUTA (FB)

A Fibra Bruta (FB) é uma porção dos carboidratos totais, resistente ao tratamento com ácidos e bases fortes. Consiste de celulose (maior parcela), lignina e hemicelulose (menores parcelas).

INDICAÇÕES:

Os valores de FB determinam as porcentagens de fibras (na forma de celulose, hemicelulose e lignina) presentes na dieta e podem indicar maior ou menor digestibilidade do alimento. Na análise de FB, ocorre a solubilização da lignina, em proporções variáveis. Dessa forma, uma parcela da lignina que devia ser mensurada como FB é perdida e é interpretada como extrativo não nitrogenado. Isso constitui uma limitação da técnica e atualmente as pesquisas são mais direcionadas aos índices de FDN (fibra em detergente neutro) e FDA (fibra em detergente ácido).

MATERIAIS:

- Amostra: 500g do alimento/ração a ser analisada.
- Tubo/frasco: Pacote plástico, bem fechado e identificado.
- Conservação: refrigerado (2 a 8°C) por 14 dias (Ração) ou 7 dias (Pastagem).

Observações: a amostra coletada deve se representativa do montante analisado. Ex: em um silo, deve-se coletar várias amostras parciais (de mesmo volume e de diferentes regiões), realizar a homogeneização (mistura) dessas amostras, para então obter a amostra final que seguirá o envio para o laboratório (amostra de 500 gramas).

Referências bibliográficas: Metodologias para a avaliação de alimentos para ruminantes domésticos / Ana Karina Dias Salman ... [et al.]; - Porto Velho: Embrapa Rondônia, 2010. Nutrition and Feeding of Organic Cattle / Robert Blair .

PARA MAIS INFORMAÇÕES
www.verta.vet.br

Siga-nos:



[verta.laboratorio](https://www.instagram.com/verta.laboratorio)



[verta.vet](https://www.facebook.com/verta.vet)



[verta laboratorio](https://www.linkedin.com/company/verta-laboratorio)