

RESUMEN

En la provincia de Manabí, cantón Chone parroquia Ricaurte, se realizó la valoración nutricional de la cascara de cacao y su potencial uso en nutrición de bovinos. La cáscara de cacao recogida posterior a la cosecha del cacao, fue evaluada tanto en peso de mazorca como el porcentaje de humedad, para posteriormente ser enviadas las muestras hasta el laboratorio de bromatología del INIAP Santa Catalina para realizar un análisis proximal, fibra y minerales macro y micro, donde se determinó la valoración nutricional: % de Humedad 3.62; % de ceniza 6.87; % extracto etéreo 0.41; % de proteína 7.63; ELN 56.58 % de fibra 28.51; Energía metabolizable 1.61Mcal/kg; Energía digerible 2Mcal/kg y energía bruta 4145 Cal/kg, además los macro minerales: Calcio 0.24%; Fósforo 0,32%; Magnesio 0.11%; Potasio 1.98%; Sodio 5%; Cobre 5ppm; Hierro 88ppm; Manganeso 26 ppm; Zinc 49 ppm; además FDN 58.93%; FDA 45.26%; Lignina 38.94%. Constó de cinco fases de desarrollo, encaminadas a la determinación y caracterización de propiedades físicas, químicas, y nutricionales, así como también en la alimentación de bovinos. Los valores de este estudio son bajos posiblemente por un desbalance de nutrientes, su baja degradabilidad se debe a la presencia de una alta fracción de lignina contenida en la cascara, lo cual limita el grado de consumo, aporte nutricional e interés comercial, ya que dada sus características nutricionales solo sería utilizable si su valor económico por Kg/Ms fuera atractivo frente al valor de otras materias primas.

PALABRAS CLAVES:

- **DEGRADABILIDAD**
- **CÁSCARA DE CACAO**
- **BOVINOS**

ABSTRACT

In the province of Manabí, Chone canton, Ricaurte parish, the nutritional assessment of the cacao husk and its potential use in bovine nutrition was carried out. The cocoa husk collected after the cocoa harvest, was evaluated both in weight of ear and the percentage of humidity, to be sent later samples to the laboratory of bromatology of INIAP Santa Catalina to perform a proximal analysis, fiber and macro minerals and micro, where the nutritional assessment was determined: % of Moisture 3.62; % ash 6.87; % ethereal extract 0.41; % of protein 7.63; ELN 56.58% fiber 28.51; Metabolizable energy 1.61Mcal / kg; Digestible energy 2Mcal / kg and gross energy 4145 Cal / kg, in addition to the macro minerals: Calcium 0.24%; Phosphorus 0.32%; Magnesium 0.11%; Potassium 1.98%; 5% Sodium; Copper 5ppm; Iron 88ppm; Manganese 26 ppm; Zinc 49 ppm; also FDN 58.93%; FDA 45.26%; Lignin38.94%. It consisted of five phases of development, aimed at the determination and characterization of physical, chemical, and nutritional properties, as well as in the feeding of bovines. The values of this study are possibly low due to an imbalance of nutrients, its low degradability is due to the presence of a high fraction of lignin contained in the shell, which limits the degree of consumption, nutritional contribution and commercial interest, given that its nutritional characteristics would only be usable if its economic value per Kg/Ms were attractive compared to the value of other raw materials.

KEYWORDS:

- **DEGRADABILITY**
- **COCOA SHELL**
- **BOVINE**