

RELAÇÃO ENTRE RUMINANTES E EFEITO ESTUFA E FORMAS DE AMENIZAÇÃO DO MESMO

LUCIANA APARECIDA DE OLIVEIRA

Introdução: Os ruminantes possuem um estômago multi cavitário com funções fermentativas onde há presença de uma microbiota que vive em simbiose com o hospedeiro e degrada os alimentos tais como fibras e carbodratos solúveis. No processo de fermentação os microrganismos usam substrato dos alimentos para seu desenvolvimento e em consequência liberam ácidos graxos voláteis (AGVs) que são fontes de energia para os ruminantes e os gases de efeito estufa (GEE) principalmente o (gás carbônico) CO₂, (gás metano) CH₄, e o (óxido nitroso) N₂O responsáveis pelo aquecimento global. Estratégias são estudadas para mitigação do impacto negativo gerado pelos gases entéricos produzidos pelos ruminantes. **Objetivo:** Determinar a relação da fermentação entérica dos ruminantes com o aquecimento global. **Métodos:** Trata-se de um estudo de revisão bibliográfica em artigos científicos publicados (revistas e buscas eletrônicas), livros e cadernos técnicos. **Resultados:** A microbiota ruminal é composta por bactérias, fungos, protozoários e arqueias metanogênicas. Cada um destes possui afinidade por tipos de substratos diferentes, e consequente produto final da fermentação como os AGVs e GEE. Como estratégias de mitigação desse impacto temos: tipo de carboidratos, processamento dos alimentos, aditivos alimentares, desempenho individual do animal, intensificação da produção e melhoramento genético, sistemas de produção e balanceamento entre energia e nitrogênio no rúmen. **Considerações finais:** Os ruminantes eliminam como consequência do seu processo digestivo alguns GEE causando com isso um impacto negativo em nosso planeta. Estratégias de mitigação para produção de GEE são usadas satisfatoriamente com vantagens ambiental e econômica. Ainda assim, novas estratégias devem ser desenvolvidas para minimizar ainda mais tal emissão.

Palavras-chave: Gases de efeito estufa, ácidos graxos voláteis, Impacto ambiental, Sequestro de carbono, Fermentação.