



Disciplina: VNP3105 - Nutrição Animal

Docentes Responsáveis:

Prof. Dr. Messias Alves da Trindade Neto

Prof. Dr. Paulo Henrique Mazza Rodrigues

Aula – Utilização de Lipídios na Alimentação Animal

- 1) Cite e comente as principais funções dos lipídios nos seres vivos?
- 2) O que faz com que a molécula de lipídio apresente alta concentração de energia? É correto afirmar que os lipídios contêm mais energia por apresentarem moléculas maiores?
- 3) Qual a importância de determinar a quantidade de NDT e o que isso representa na dieta de animais ruminantes?
- 4) Conceitue de maneira sucinta o incremento calórico e o porquê é importante trabalhar de maneira adequada a densidade energética nas rações de animais de produção em condições de verão tropical?
- 5) Classifique os lipídios em:
 - a. Simples:
 - b. Compostos:
 - c. Derivados:
- 6) Cite quais são as vantagens do uso de lipídeos na alimentação animal
- 7) Relate sobre a diferença entre ácido graxo esterificado e ácido graxo não esterificado. A ocorrência de elevada concentração de ácidos graxos não esterificados na corrente sanguínea é um indicativo de que?
- 8) Como o tamanho da cadeia carbônica afeta o ponto de fusão dos lipídios?
- 9) O que caracteriza a essencialidade de ácidos graxos na dieta de animais de produção? Cite quais são e porque são importantes.

- 10) Comente sobre a rancidez hidrolítica e oxidativa. Como e qual a condição para ocorrência? Cite os prejuízos da ocorrência de rancificação da ração armazenada em condição inadequada.
- 11) Descreva como ocorre a digestão e absorção dos lipídeos em monogástricos e ruminantes.
- 12) Apresente quais são os limites de incorporação de lipídeos na dieta de monogástricos e ruminantes. Discorra sobre a importância de limitar a inclusão desse componente na dieta.
- 13) Comente brevemente sobre o processo de lipólise e biohidrogenação? Qual a importância da biohidrogenação sobre o rúmen?
- 14) Como controlar o efeito deletério da inclusão de lipídio na dieta de ruminantes?