



Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

Programa de Pós-Graduação em Zootecnia



**UMA BREVE REVISÃO SOBRE O USO DE ÓLEOS ESSENCIAIS  
NA ALIMENTAÇÃO DA TILÁPIA DO NILO *Oreochromis niloticus***

Disc. Rafael Carvalho da Silva

Orientador: Prof. Dr. Marcelo Maia Pereira

Coorientador: Prof. Dr. Leonardo Rocha Vidal Ramos

Considerando a produção de proteína animal no mundo, a produção aquícola apresentou maior crescimento nas últimas quatro décadas, com a produção de 54,1 milhões de toneladas de peixes, deste total 47,5 milhões de toneladas foram oriundas da piscicultura continental, ficando o Brasil na 8<sup>o</sup> posição no ranking internacional de produção de peixes de água doce, provenientes da aquicultura. Dentre as espécies de peixes de água doce cultivadas no Brasil, a tilápia do Nilo *Oreochromis niloticus* é a espécie mais produzida, chegando a corresponder a 40% do total do pescado proveniente da piscicultura. O sucesso na produção dessa espécie tem sido atribuído a sua maior capacidade de adaptação tanto a cultivos extensivos com baixa oferta de alimento artificial, como a cultivos intensivos caracterizados pelo uso de alimento artificial, além do seu excelente desempenho zootécnico e grande procura por parte dos consumidores. Diante da importância dessa espécie para a piscicultura brasileira, intensificam-se os esforços para o desenvolvimento de novas tecnologias, principalmente na área de nutrição. Nesse sentido, vem sendo investigado o uso de uma ampla variedade de produtos naturais na alimentação da tilápia, como os extratos vegetais e óleos essenciais. Os óleos essenciais são misturas de compostos voláteis lipofílicos, odoríferos e líquidos encontrados em vários órgãos das plantas, que apresentam diversas atividades biológicas, a saber, propriedades sedativas, antioxidantes, antimicrobianas, antivirais e antitumorais. Diversos estudos evidenciaram o potencial fitoterápico dos óleos essenciais de orégano, menta, manjerição, gengibre e laranja doce, para a tilápia, e dentre os efeitos benéficos observados estão a melhora no ganho de peso, na taxa de sobrevivência, redução do estresse e potencial antibacteriano. São necessários mais estudos para elucidar os mecanismos de ação desses óleos, e assim fornecendo dados relevantes para utilização desses produtos na alimentação da tilápia como ferramenta biotecnológica necessária para a produção dessa espécie.

**Palavras-chave: Produtos naturais, desempenho, saúde.**

Seropédica, 05/12/ 2019