



Teste de atratividade da ração proteica do farelo de sorgo com adição de essências para as abelhas africanizadas

Altevir Paula de Medeiros¹; Osvaldo Soares da Silva¹; Aline Carla de Medeiros^{1*};
Thyago Araújo Gurjão²; Rosilene Agra da Silva²; Leonardo Souza do Prado Júnior¹;
Ana Clara Roberto Ramalho de Andrade²; Adriano Cipriano de Sousa Junior²;
Giliara Carol Diniz Gomes de Luna²; Antônio Fernandes Filho²; Vescijudith Fernandes Moreira³;
Geovergue Rodrigues de Medeiros³ e Patrício Borges Maracajá³

¹PPGEP – CCTA - Universidade Federal de Campina Grande, Campina Grande, Paraíba, Brasil. ²PPGGSA/CCTA/UFCG - Universidade Federal de Campina Grande, Pombal, Paraíba, Brasil. ³INSA – Instituto Nacional do Semiárido, Campina Grande, Paraíba, Brasil. *E-mail: alinecarla.edu@gmail.com

RESUMO

O objetivo deste trabalho é avaliar o efeito atrativo da ração produzida a partir da fermentação semissólida do farelo de sorgo (*Sorghum bicolor* L. Moench) para as abelhas da espécie (africanizada) *Apis mellifera*. Os ensaios foram realizados na comunidade Quichaba, no apiário Xavier, Mossoró-RN, onde as abelhas foram submetidas a testes independentes, não interferindo um com o outro. Para a atratividade de *Apis*, os testes foram realizados em um delineamento experimental ao acaso com 10 tratamentos em triplicata, sendo os aromas: tutti-frutti, erva-doce, maracujá, café, baunilha, morango, amarula, mel, limão e testemunha (sem aroma), o experimento foi repetido por três dias seguidos, sempre iniciando as 8:00h da manhã. Os testes seguiram os mesmos parâmetros e repetições utilizados, contudo se observou que para as abelhas, a essência amarula teve atratividade superior as demais essências sendo sucedida pela baunilha e limão, que não diferiram estatisticamente entre si. As abelhas demonstraram variância significativa em relação ao tempo do experimento, demonstrando que esses insetos apresentam uma espécie de "memória" do lugar do alimento, que pode ser causado por fatores hormonais.

Palavras-chave: Farelo de sorgo; Amarula; Proteína.

Attractiveness test of sorghum bran protein feed with addition of essences for africanized bees

ABSTRACT

The objective of this work is to evaluate the attractive effect of the feed produced from the semi-solid fermentation of sorghum bran (*Sorghum bicolor* L. Moench) for bees of the (Africanized) species *Apis mellifera*. The tests were carried out in the Quichaba community, in the Xavier apiary, Mossoró-RN, where the bees were subjected to independent tests, not interfering with each other. For the attractiveness of *Apis*, the tests were carried out in a randomized experimental design with 10 treatments in triplicate, being the aromas: tutti-frutti, fennel, passion fruit, coffee, vanilla, strawberry, amarula, honey, lemon and witness (without aroma), the experiment was repeated for three consecutive days, always starting at 8:00 am. The tests followed the same parameters and repetitions used, however it was observed that for the bees the amarula essence had superior attractiveness to the other essences being succeeded by vanilla and lemon, which did not differ statistically from each other. The bees showed significant variance in relation to the time of the experiment, demonstrating that these insects have a kind of "memory" of the place of food, which can be caused by hormonal factors.

Keywords: sorghum bran; Amarula; Protein.