

MACEDO; Amélia de<sup>1</sup>, ARAÚJO; Janiele Santos de<sup>2</sup>, SILVA; Crislane de Souza<sup>3</sup>, CAMPOS; Fleming Sena<sup>4</sup>, ARAÚJO; Gherman Garcia Leal de<sup>5</sup>

## RESUMO

A suplementação dos animais nos períodos de escassez com o fornecimento de forragens conservadas e/ou alimentos concentrados, visando corrigir as deficiências nutricionais geralmente onera os custos produtivos e reduz a lucratividade. Dessa forma, a utilização de fontes alimentares alternativas com melhor relação custo/benefício pode ser estratégia de grande impacto na viabilidade da pecuária praticada. Diante disto, a utilização destes resíduos na forma de silagem, além de constituir uma forma de aproveitamento dos materiais que seriam desperdiçados, contribui para minimizar o impacto causado pelo acúmulo destes resíduos no meio ambiente. Objetivou-se avaliar o perfil nutritivo de silagens do farelo da casca de cacau associado a inclusão da polpa de manga. Adotou-se um delineamento inteiramente casualizado (DIC) constituído por quatro níveis da polpa de manga associado ao farelo de cacau e cinco repetições, totalizando 20 unidades experimentais. Os tratamentos foram: T65% - 65% manga + 35% farelo de cacau; T70% - 70% manga + 30% farelo de cacau; T75% - 75% manga + 25% farelo de cacau, e; T80% - 80% manga + 20% farelo de cacau. Os silos foram abertos aos 90 dias, sendo desprezado o material ensilado presente até 10 cm das extremidades dos silos. O material foi homogeneizado manualmente e ensilado em silos experimentais feitos de cloreto de polivinila (PVC), 10 cm de diâmetro e 50 cm de altura, equipados com uma válvula Bunsen para permitir a saída dos gases. No fundo dos silos experimentais, foi adicionados 1 kg de areia seca, protegida por um pano de algodão, impedindo o contato do material ensilado com a areia, permitindo a drenagem do efluente. O material foi compactado com soquetes de madeira, inserindo  $\pm$  2 kg do material fresco por silo. Amostras do material ensilado foram colhidas aos 90 dias de fermentação para posteriores análises laboratoriais. As características químico-bromatológica analisadas foram: matéria seca (MS), proteína bruta (PB), fibra em detergente neutro (FDN), fibra em detergente ácido (FDA), extrato etéreo (EE), matéria mineral (MM), carboidrato não fibroso (CNF), carboidratos totais (CT) e nutrientes digestíveis totais (NDT). Os dados obtidos foram submetidos a análise de variância e regressão a 5% de probabilidade para erro tipo I. As associações entre a manga e o farelo de cacau na forma de silagem proporcionaram efeito linear decrescente para os teores de MS ( $P < 0,001$ ) e MM ( $P = 0,016$ ) com valores médios de 40,94 a 30,77g/kg e 12,65 a 11,89g/kg, respectivamente. Observou-se efeito linear crescente para CT ( $P = 0,021$ ) com valores médios observados de 76,25 a 77,06 g/kg. Não houve efeito do aumento da manga nas silagens para PB, FDN, FDA, EE, MM, CNF, NDT ( $P > 0,05$ ). A utilização de produtos não convencionais na forma de silagem podem contribuir na complementação alimentar e nutritiva de baixo custo para os ruminantes, contribuindo com a redução na contaminação do meio ambiente.

**PALAVRAS-CHAVE:** Nutrição e produção de ruminantes, Mangífera indica L, Theobroma cacao

<sup>1</sup> UNIVASF, ameliamacado71@gmail.com

<sup>2</sup> UNIVASF,

<sup>3</sup> UNIVASF,

<sup>4</sup> UFRPE,

<sup>5</sup> EMBRAPA,