

AVALIAÇÃO DA MICROBIOTA DA PLANTA E DO PRÉ-SECADO DE CAPIM-MARANDU COM DIFERENTES TEORES DE MATÉRIA SECA

30° Zootec, 1^a edição, de 10/05/2021 a 14/05/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-12-8

ALVES; Letícia Duarte ¹, BARROS; Dhiéssica Morgana Alves², EDVAN; Ricardo Loiola ³, EZEQUIEL;
Francigefeson Linhares dos Santos ⁴, NASCIMENTO; Romilda Rodrigues do ⁵

RESUMO

O capim-Marandu (*Brachiaria brizantha*) apresenta alto potencial de produção de forragem. A técnica do pré-secado é alternativa para conservar e armazenar grande quantidade de volumosos, com teor de matéria seca entre de 40 e 60%, sob fermentação. Objetivou-se avaliar a microbiota do pré-secado do capim-Marandu com diferentes teores de matéria seca (MS). O experimento foi conduzido no município Alvorada do Gurguéia, Piauí. Foi utilizado um delineamento inteiramente casualizado (DIC) com quatro tratamentos e cinco repetições. Os tratamentos corresponderam a: planta *in natura* (não desidratada), e planta com 40, 50 e 60% de teores de MS (desidratada no campo a pleno sol, até o teor de umidade estabelecido para o tratamento). Realizou-se o corte da espécie com aproximadamente 50 cm de altura, respeitando altura de resíduo de 15 cm do solo. Em seguida, o material *in natura* foi enfardado, e quando a forragem da espécie atingia os teores de MS de 40%, 50% e 60% era recolhida e enfardada manualmente. Os fardos possuíam 3 kg e foram envelopados com o filme plástico para pré-secado, os fardos foram armazenados por 90 dias em galpão coberto. Foi realizada a avaliação microbiológica, coletando-se 25g de amostra fresca da planta antes da produção do pré-secado e do pré-secado após os 90 dias de armazenamento. Foram adicionadas em 225 mL de água destilada nas amostras e processadas em liquidificador por 1 minuto. Após foi retirado 1 mL da mistura e pipetado a diluição de 10⁻¹ a 10⁻⁹. As populações de microrganismos foram determinadas pela técnica seletiva de culturas em meio anaeróbio, onde se utilizaram: 1º O meio Ágar Rogosa para contagem de lactobacilos (48 h de incubação em BOD à 37°C); 2º O meio Ágar BDA (Batata Dextrose Ágar) acidificado com ácido tartárico a 1%, para contagem de leveduras e mofos (5 dias de incubação à temperatura ambiente); 3º O meio Ágar Brilliant Green Bile para contagem de enterobactérias (24 h de incubação em BOD à 35°C). As placas susceptíveis à contagem continham valores entre 30 e 300 UFC (unidade formadora de colônia) em uma placa de Petri. As análises foram realizadas no Laboratório de Microbiologia da UFPI em Bom Jesus, Piauí. Os dados referentes a quantificação dos grupos microbianos (em unidade logarítmica, log10) foram analisados de forma descritiva. Observou-se maiores populações de bactérias do ácido lático (BAL) nos tratamentos *in natura*, 50% MS e 60% MS. Para leveduras observou pequena população de microrganismo no pré-secado com 60% de MS, que obteve uma média de 0,50 log UFC g⁻¹MF. Foi observado maior quantidade de mofo para o pré-secado armazenado com 60% de MS com 7,67 log UFC g⁻¹MF. O pré-secado de capim-Marandu armazenado com 60% MS apresentou maior concentração de enterobactérias de 5,0 log UFC g⁻¹ MF. O tratamento de 60% MS obteve maiores teores de leveduras e mofo. Recomenda-se o pré-secado de capim-Marandu (*Brachiaria brizantha*) armazenado com teor de matéria de 50%, pois possuem elevada quantidade de bactérias do ácido lático e pouca quantidade de mofo.

PALAVRAS-CHAVE: forragicultura e pastagens, bactérias, fungos, leveduras, matéria seca

¹ Universidade Federal do Piauí -UFPI , leticiadua.17@gmail.com

² Universidade Federal do Piauí- UFPI, morganabarros1@hotmail.com

³ Universidade Federal do Piauí-UFPI, edvan@ufpi.edu.br

⁴ Universidade Federal de Campina Grande- UFCG, gefesson_linhares@hotmail.com

⁵ Universidade Federal do Piauí- UFPI, romilda0155@hotmail.com

¹ Universidade Federal do Piauí -UFPI , leticiadua.17@gmail.com

² Universidade Federal do Piauí- UFPI, morganabarros1@hotmail.com

³ Universidade Federal do Piauí-UFPI, edvan@ufpi.edu.br

⁴ Universidade Federal de Campina Grande- UFCG, gefesson_linhares@hotmail.com

⁵ Universidade Federal do Piauí- UFPI, romilda0155@hotmail.com