

CO-PRODUTOS DA INDÚSTRIA DE SUCOS COMO ADITIVOS NA SILAGEM DE CAPIM ELEFANTE – COMPOSIÇÃO BROMATOLÓGICA

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

SILVA; Mérik Rocha¹, SILVA; Dinnara Layza Souza da², MACHADO; Francisco Araújo³, SANTOS; Maurílio Souza dos⁴, VASCONCELOS; Gabriel Lucas Araújo⁵

RESUMO

A maior produção de volumosos em alguns períodos do ano, permite o armazenamento destes para posterior fornecimento aos animais. A devida conservação está associada ao corte das plantas em estágio fisiológico adequado, e com a devida concentração de matéria seca e carboidratos solúveis. No entanto, mesmo promovendo o corte de capins no período ideal pode haver excessiva umidade e insuficiente disponibilidade de carboidratos solúveis, comprometendo o processo fermentativo e a conservação das características do material ensilado. Assim, objetivou-se investigar o uso de materiais que aumentem a concentração de matéria seca e/ou carboidratos solúveis, para contribuir com a formação de ácidos lácticos em condição de anaerobiose para o necessário ambiente microbiológico conservativo dos volumosos. O cultivo de *Pennisetum purpureum* Schum. cv. Cameroon foi feito em sucros de 20 cm de profundidade, com espaçamento entre linhas de 80 cm, sendo utilizado o produto de um dos cortes sequenciais, quando decorrido 65 dias desde o último corte. As lâminas foliares foram picadas, de modo que o tamanho das partículas fossem de 0,5 a 2,0 cm. Os co-produtos foram obtidos junto a uma agroindústria de polpa de frutas de Teresina, já desidratado. O capim triturado ensilados em sacos de silagem e perfizeram 4 tratamentos experimentais, cuja quais, além de e 15% de milho-grão triturado e 50 g de ureia, receberam: sem inclusão de co-produtos (T1), 20% de resíduo de goiaba desidratado (T2), 20% de acerola desidrata (T3) e 20% de co-produto do cajá (T4) em relação a matéria natural do material ensilado. Parecer CEUA n.0350/2019. Sessenta dias após a ensilagem amostras representativas e aleatórias foram obtidas para análise de matéria seca total, proteína bruta, Fibra em Detergente Ácido (FDA), Nutrientes Digestíveis Totais (NDT) e Energia Líquida (Eli) no Laboratório 3R em Lavras. Os dados foram submetidos à análise estatística descritiva. Os resultados projetam efeitos benéficos da inclusão de co-produtos, com efeitos significativo (p valor < 0,05) para proteína e energia líquida. A proteína bruta apresentou médias de 14,26; 16,53; 20,18 e 10,01% respectivamente nos tratamentos T1, T2, T3 e T4. A inclusão do resíduo do cajá (*Spondias mombin* L.) contribuiu para manutenção de níveis adequados de matéria seca do ensilado, toda via, reduziu a concentração de proteína bruta e a energia líquida significativamente, demonstrando haver limitações no uso do mesmo na dieta com alta densidade energética. Por outro lado, os co-produtos da obtenção de polpa de acerola e goiaba favoreceram as condições fermentativas, além de incremento da concentração de proteína e nutrientes digestíveis totais. Além de ter claro que pode-se antecipar o uso dos alimentos que comporiam a dieta total, incluindo-os dentre os itens ensilados; conclusivamente, o uso de co-produtos como aditivos da silagem de capim elefante promovem mudanças positivas na composição bromatológicas do ensilado e seu consequente uso na nutrição animal, condicionado aos custos na obtenção dos mesmos.

PALAVRAS-CHAVE: Palavras-chave: Forragicultura e pastagens, carboidratos solúveis, *Pennisetum purpureum* Schum

¹ Pós-graduando - UFPI e professor assistente – UESPI, merikrocha@cca.uespi.br

² Professora – UESPI, dinnara.layza@cca.uespi.br

³ Professor – UESPI, fmachado72@yahoo.com.br

⁴ Professor – UESPI, mauriliosantos@cca.uespi.br

⁵ graduando em zootecnia – UESPI, gabrielvasconcelos@aluno.uespi.br