

# PH DA SILAGEM DE AVEIA BRANCA COM NÍVEIS DE INCLUSÃO DE TORTA DE OLIVA

30º Zootec, 1ª edição, de 10/05/2021 a 14/05/2021

ISBN dos Anais: 978-65-89908-12-8

FOSS; JAKCIANE ANDRIELI DE MIRANDA <sup>1</sup>, FERNANDES; RENATA AMANDA AGUILAR <sup>2</sup>, COSTA; OLMAR ANTÔNIO DENARDIN <sup>3</sup>, MAEDA; EMILYN MIDORI <sup>4</sup>, MACAGNAN; RODRIGO <sup>5</sup>

## RESUMO

A ensilagem é um método de conservação de forragens para as épocas de escassez de alimento e um dos parâmetros essenciais, para avaliar a qualidade do processo, é o valor de pH. A redução deste deve ser rápida para que o material se torne estável, e isto é influenciado pela síntese, principalmente, do ácido láctico e pelo teor de matéria seca (MS) no momento da ensilagem. Assim, o objetivo foi mensurar o valor de pH da silagem de aveia branca com níveis de inclusão de torta de oliva. O trabalho foi desenvolvido no Laboratório de Análise de Alimentos da Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR), campus Dois Vizinhos/PR. A cultivar utilizada na ensilagem foi a aveia branca cv. URS Flete e foi ensilada com 25% MS e a inclusão de torta de oliva foi de 0, 6, 12, 18 e 24% na MS. Foram confeccionados trinta silos experimentais com seis repetições por tratamento e estes permaneceram vedados por 70 dias. Após a abertura, foram coletadas amostras *in natura* para a determinação do pH, através de potenciômetro digital Tecnopon mPA210. As médias foram avaliadas pelo procedimento *Glimmix* ( $P < 0.05$ ) do SAS (SAS Institute, Cary, NC) e em caso de significância submetidas à análise de regressão, testando-se os efeitos lineares e quadráticos pelo procedimento *GLM*. Foram obtidos os seguintes dados: 0% de torta de oliva (5.40), 6% de inclusão de torta de oliva (5.73), 12% de inclusão de torta de oliva (5.32), 18% de inclusão de torta de oliva (5.29), 24% de inclusão de torta de oliva (5.45). Os tratamentos avaliados não apresentaram diferença significativa ( $P > 0.05$ ). Devido ao baixo teor de MS da cultivar no momento da ensilagem, as bactérias, que sintetizam ácido láctico, não se desenvolveram em concentração suficiente para reduzir o pH com eficiência. Em contra partida, nesta faixa de pH ocorre o desenvolvimento de bactérias indesejáveis, acarretando em aumento nas perdas durante o processo fermentativo. Portanto, os níveis de inclusão de torta de oliva na ensilagem de aveia branca não influenciaram o parâmetro analisado.

**PALAVRAS-CHAVE:** Nutrição e produção de ruminantes, Avena sativa, conservação de alimentos, subproduto agroindustrial, volumoso

<sup>1</sup> Graduanda em Zootecnia - UTFPR, jakcianeandrieli0@gmail.com

<sup>2</sup> Mestre em Zootecnia - UTFPR, renataguilarfernandes@gmail.com

<sup>3</sup> Pós-Doutorando em Zootecnia - UTFPR, odenardin@gmail.com

<sup>4</sup> Docente - UTFPR, maedazoo@gmail.com

<sup>5</sup> Mestrando em Zootecnia - UTFPR, rodrigomacagnan.zootecnia@gmail.com