

# BALANÇO DE NUTRIENTES EM SILAGENS DE RAÍZES DE VARIEDADES DE MANDIOCA SUBMETIDAS A DIFERENTES CORREÇÃO DO SOLO

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

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

LIMA; Larissa Lohana Ferreira de<sup>1</sup>, SILVA; Daniel Augusto Santos da<sup>2</sup>, PITIRINI; Juliana Schuch<sup>3</sup>, RÊGO; Aníbal Coutinho do<sup>4</sup>, SILVA; Thiago Carvalho da<sup>5</sup>

## RESUMO

A raiz de mandioca possui elevado valor energético devido ao teor de amido. Esse alimento é perecível na forma *in natura* e a ensilagem pode viabilizar o armazenamento do mesmo por longos períodos. A genética da cultura, assim como práticas agrônômicas no cultivo, como a correção do solo, pode afetar a composição química das raízes e consequentemente o balanço de nutrientes da silagem produzida. Diante do exposto, objetivou-se com o presente estudo determinar o efeito da variedade de mandioca e da correção do solo sobre o balanço de nutrientes em silagens de raízes. O experimento foi conduzido em uma área experimental localizada no município de Belém, Pará. Foi utilizado um delineamento em blocos casualizados, em arranjo fatorial 2 x 3, com quatro repetições. Os fatores estudados foram duas variedades de mandioca (Caeté e Manteiguinha) e três correções da acidez do solo: calagem, gessagem e calagem+gessagem. A aplicação dos corretivos agrícolas foi realizada 20 dias antes do plantio e a colheita da cultura foi feita 11 meses após o plantio. As raízes foram ensiladas em silos de PVC onde colocou-se em média 2,850 kg de massa de raízes a uma densidade de 1.186 kg m<sup>-3</sup>, permanecendo armazenadas por 45 dias. Foi determinado a composição química das raízes *in natura* e das silagens para determinação do balanço de nutrientes. Os resultados foram submetidos a análise de variância e as médias comparadas por meio do teste de Tukey a 5% de probabilidade, em caso de interação, realizou-se o desdobramento. Não houve interação (P>0,05) entre variedade x correção da acidez do solo no balanço da matéria seca e nutrientes das silagens. Não foi observada diferença (P>0,05) no balanço de proteína bruta, extrato etéreo e fibra detergente neutro das silagens entre as variedades Caeté e Manteiguinha. Observou-se efeito (P<0,05) no balanço de matéria seca (-67,81 g kg<sup>-1</sup>; -128,63 g kg<sup>-1</sup>), matéria orgânica (-64,12 g kg<sup>-1</sup>; -128,45 g kg<sup>-1</sup>) e carboidratos não fibrosos (-45,52 g kg<sup>-1</sup>; -119,79 g kg<sup>-1</sup>) para as variedades Caeté e Manteiguinha, respectivamente. A variedade afetou a recuperação de MS, MO e CNF das silagens (P<0,05), com valores observados de recuperação de matéria seca de 93,21 g kg<sup>-1</sup> e 87,13 g kg<sup>-1</sup>, matéria orgânica de 93,58 g kg<sup>-1</sup> e 87,15 g kg<sup>-1</sup> e carboidratos não fibrosos de 95,44 g kg<sup>-1</sup> e 88,01 g kg<sup>-1</sup> entre as variedades Caeté e Manteiguinha, respectivamente. A variedade Caeté apresenta maior recuperação de MS, MO e CNF após a ensilagem, sendo essa a mais indicada para produção de silagem da raiz de mandioca. A correção do solo não afeta o balanço e a recuperação de matéria seca e nutrientes das silagens.

**PALAVRAS-CHAVE:** forragicultura e pastagens, composição química, ensilagem, fermentação

<sup>1</sup> Graduanda em zootecnia - UFRA, larissaferradelima7@gmail.com

<sup>2</sup> Zootecnista - Senar/Reicon, silvadanield26@gmail.com

<sup>3</sup> Pós graduanda - UFRA, jupitirini@hotmail.com

<sup>4</sup> Professor Adjunto - UFRA, anibalcr@gmail.com

<sup>5</sup> Professor Adjunto - UFRA, timao@udel.edu