

# EFEITOS DE VARIEDADE E CORREÇÃO DA ACIDEZ DO SOLO SOBRE A COMPOSIÇÃO QUÍMICA DA SILAGEM DE RAIZ DE MANDIOCA

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

ROSA; Caroline Emanuelle do Amaral Santa<sup>1</sup>, PITIRINI; Juliana Schuch<sup>2</sup>, SARAIVA; Yan Marques<sup>3</sup>, VALE; Wanderson Dias<sup>4</sup>, FATURI; Cristian<sup>5</sup>

## RESUMO

A mandioca (*Manihot esculenta crantz*) é conhecida pela sua versatilidade, podendo ser empregada na indústria farmacêutica e alimentícia, principalmente para produção de farinha. A diversificação do uso da mandioca representa uma alternativa ao produtor diante da variação no preço de comercialização da raiz *in natura* para produção de farinha. Nesse contexto, o uso na forma de silagem para alimentação animal pode ser uma alternativa tanto para o produtor de mandioca quanto para o pecuarista. A ensilagem pode reduzir o teor de ácido cianídrico durante a fermentação. Assim, objetivou-se avaliar o efeito da variedade e correção da acidez do solo sobre a composição química de silagens de raízes de mandioca. O ensaio foi conduzido em blocos casualizados, em esquema fatorial 3 × 2 com quatro repetições. Os fatores estudados foram duas variedades de mandioca (Caeté e Manteiguinha) e três correções da acidez do solo (calagem (C), gessagem (G) e calagem+gessagem (C+G)). As raízes foram ensiladas em silos de PVC com densidade média de  $1.186 \pm 131$  kg/m<sup>3</sup>, permanecendo armazenados por 45 dias. Após abertura dos silos e remoção da parte deteriorada das silagens, foram coletadas as amostras para determinação da composição química. Foram determinados os teores de matéria seca (MS), matéria orgânica (MO), proteína bruta (PB), extrato etéreo (EE), fibra em detergente neutro (FDN) e carboidratos não fibrosos (CNF). Os dados foram submetidos a análise de variância e as médias foram comparadas pelo teste de Tukey, utilizando o software SISVAR 5.6, considerando ( $P<0,05$ ) como nível de significância. A silagem da variedade Caeté apresentou maiores ( $P<0,05$ ) concentrações de MS (421g kg<sup>-1</sup> vs 376.1g kg<sup>-1</sup>) e CNF (893 g kg<sup>-1</sup> vs 871 g kg<sup>-1</sup>) em relação à variedade Manteiguinha. Em relação à FDN, as maiores ( $P<0,05$ ) concentrações foram observadas na variedade Manteiguinha (50.6 g kg<sup>-1</sup> vs 37.1 g kg<sup>-1</sup>) comparadas com a variedade Caeté. A maior ( $P<0,05$ ) concentração de EE das silagens, ocorreu na correção que recebeu C (3.7 g kg<sup>-1</sup>), seguido da correção C+G (3.5g kg<sup>-1</sup>) e por fim, a correção apenas com G (2.6 g kg<sup>-1</sup>). A silagem de raiz de mandioca possui alta proporção de CNF para ambas variedades, indicando que houve preservação da composição química. Apesar de a correção do solo ter alterado o EE, não é uma variação que compromete a composição química da silagem. De forma geral, ambas variedades apresentaram concentrações semelhantes na composição química, com exceção à MS que foi maior na variedade Caeté e FDN maior na variedade Manteiguinha.

**PALAVRAS-CHAVE:** Forragicultura e pastagens, alimentos alternativos, carboidratos não fibrosos, fibra em detergente neutro, mandiocultura

<sup>1</sup> Granduanda em Zootecnia - UFRA, carolinesantarosa1@gmail.com

<sup>2</sup> Pós-graduanda- UFRA, jupitirini@hotmail.com

<sup>3</sup> Graduando em agronomia - UFRA, yanmarques.eng@gmail.com

<sup>4</sup> Graduando em agronomia - UFRA, wanderson.adm2010@gmail.com

<sup>5</sup> Zootecnista - Professor - UFRA, cfaturi@ig.com.br