

EFEITO DA INCLUSÃO DA TORTA DE MURUMURU (*ASTROCARYUM MURUMURU*) EM SILAGENS DE CAPIM ELEFANTE.

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

QUEIROZ; Amanda Caroliny Marques de Queiroz¹, SOUZA; Melany Simões de Souza², VALE;
Wanderson Dias³, COSTA; Brenda Maria Pereira Alho da⁴, SILVA; Thiago Carvalho da Silva⁵

RESUMO

O capim elefante (*Pennisetum purpureum Schum. cv. Cameroon*) apresenta alto teor de umidade (80 a 85%) quando possui produtividade compatível e está no estádio fenológico adequando para ensilagem. A alta umidade pode ocasionar em fermentações secundárias, o que compromete a qualidade da silagem. Nesse contexto, o uso de aditivos sequestrantes de umidade, como a torta de murumuru, pode ser uma alternativa para contornar tal problema. Objetivamos determinar a contagem microbiológica (bactéria ácido lática (BAL), levedura e mofo) e as características fermentativas (pH e nitrogênio amoniacal (N-NH3/%NT)) em silagens de capim elefante com níveis crescentes de inclusão de torta de murumuru. Utilizou-se um delineamento inteiramente casualizado, com três concentrações de torta de murumuru (10%, 20% e 30%, com base na matéria natural) e um controle (sem murumuru), com quatro repetições, totalizando 16 unidades experimentais. O capim elefante foi colhido ao atingir 1,80 m de altura, o mesmo foi picado e homogeneizado à torta de murumuru. A massa foi ensilada em silos experimentais com capacidade de 4 L, atingindo densidade de 650 kg/m3. As silagens permaneceram estocadas por 76 dias. A torta é oriunda do extração do óleo de murumuru por prensagem mecânica. Os dados foram submetidos à análise de variância e regressão pelo pacote estatístico R, adotando-se $P<0,05$ como nível de significância. Não houve efeito ($P>0,05$) da inclusão de torta de murumuru sobre a contagem de BAL e mofo das silagens de capim elefante. Houve efeito linear decrescente ($Y=2,99 - 0,04x$; $R^2 = 0,39$; $P=0,009$) sobre a contagem de levedura (3,53; 2,0; 2,0; 2,0) com a inclusão da torta de murumuru. Houve efeito quadrático ($Y=3,73 - 0,02x + 0,0006x^2$; $R^2 = 0,77$; $P<0,001$) sobre o pH (3,73 (controle); 3,62; 3,63; 3,74) com a inclusão da torta de murumuru. Não houve efeito ($P>0,05$) da inclusão da torta de murumuru sobre o N-NH3 das silagens de capim elefante. O aditivo foi eficiente em reduzir a população de microrganismos indesejáveis e pode ser incluído em até 20% em silagens de capim elefante.

PALAVRAS-CHAVE: forragicultura e pastagens, *Pennisetum purpureum Schum*, aditivo, leveduras

¹ Pós-graduando-UNESP, amandaqueiroz201318@gmail.com

² Pós-graduando-UFRA, melany_souza@hotmail.com

³ Graduando em Agronomia- UFRA, wanderson.adm2010@gmail.com

⁴ Técnica de Laboratório - IFPA, brendamariaalho@hotmail.com

⁵ Professor - UFRA, timao@udel.edu