

E. Ciências Agrárias - 6. Zootecnia - 3. Pastagem e Forragicultura

Adição de restos culturais do abacaxi à ensilagem de capim elefante (*Pennisetum purpureum* Schum)

Daiane Lago Novais ¹

Carina Anunciação dos Santos Dias ¹

Soraya Maria Palma Luz Jaeger ²

1. Graduandas do curso de Zootecnia da UFRB

2. Profa. Dra. do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas da UFRB

INTRODUÇÃO:

A ensilagem de capins colhidos no estágio de maturidade em que é elevado o valor nutritivo, favorece o desenvolvimento de microrganismos deterioradores, principalmente bactérias clostrídicas, que produzem nitrogênio amoniacal e ácido butírico, devido à alta umidade (acima de 70%), elevado poder tamponante e baixo teor de carboidratos solúveis. Entre as soluções que inibem o crescimento desses microrganismos indesejáveis e minimizam as perdas por fermentação secundária, está o uso de aditivos com altos níveis de matéria seca, carboidratos solúveis e capacidade de retenção de água, a exemplo da farinha de restos culturais de abacaxi. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade fermentativa da ensilagem do capim elefante (*Pennisetum purpureum* Schum.) adicionada de farinha de restos culturais de abacaxi.

METODOLOGIA:

O experimento foi conduzido nas dependências do setor Zootécnico da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, em Cruz das Almas - Bahia. Os restos culturais do abacaxi foram adquiridos de produtores rurais da região. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, com quatro tratamentos: silagem de capim-elefante; silagem de capim-elefante + 8% restos culturais de abacaxi; silagem de capim-elefante + 16% de restos culturais de abacaxi e 24% de restos culturais de abacaxi, com 4 repetições por tratamento. Como silos experimentais, foram utilizados baldes plásticos com capacidade de 10 litros. Após 38 dias, os silos foram abertos e deles retiradas amostras homogêneas de 300 g das silagens, que permaneceram armazenadas em congelador a -10°C até a época das análises químico-bromatológicas. Após as análises, os dados foram submetidos à análise de variância e regressão, utilizando-se o programa SAS (2004).

RESULTADOS:

A análise de variância não evidenciou efeito significativo da adição de farinha de abacaxi em diferentes níveis sobre o pH da silagem de capim elefante. Observa-se que o pH em todos os tratamentos não ultrapassou o valor de 4,2, considerado limite superior de silagens bem fermentadas. Estes resultados indicam que houve inibição do crescimento dos microrganismos responsáveis pelas fermentações indesejáveis, assegurando a boa qualidade da silagem. A equação estimada para o efeito dos níveis de adição da farinha de abacaxi sobre a perda de efluentes da silagem descreve uma curva quadrática, com redução progressiva do teor desta variável à medida que os níveis de adição de farinha de abacaxi se aproximavam de 21,47% (valor mínimo estimado por derivação da equação). As perdas por efluentes foram maiores no tratamento testemunha (sem adição da farinha de abacaxi), mostrando que a adição de farinha de abacaxi reduziu para valores mínimos as perdas por efluentes, demonstrando o seu elevado potencial como aditivo absorvente de umidade.

CONCLUSÃO:

Os restos culturais de abacaxi podem ser usados na ensilagem de capim elefante, contribuindo para diminuir as perdas por fermentação secundária e efluentes resultantes do processo.

Instituição de Fomento: CnPq

Palavras-chave: Alimento alternativo, nutrição animal