

Perfil fermentativo e classificação de silagens de milho em diferentes estádios de maturidade dos grãos em consórcio com gramíneas

Brito, Tibéryo Mendes^{1}; Silva, Shirlenne Ferreira²; Pompeu, Roberto Cláudio Fernandes Franco³; Guedes, Fernando Lisboa³; de Souza, Henrique Antunes⁴, Rogério, Marcos Cláudio Pinheiro⁵*

Silagens de milho oriundas de consórcios com gramíneas forrageiras, podem apresentar incremento no teor de matéria seca, fermentação adequada, resultando em uma silagem de qualidade. Diante desse contexto, objetivou-se avaliar o perfil fermentativo e classificar silagens preparadas com a cultura do milho em diferentes estádios de maturidade dos grãos, consorciado ou não com duas gramíneas. O experimento foi conduzido em área experimental da Embrapa Caprinos e Ovinos (Sobral – Ceará), onde a cultura do milho foi plantada no período chuvoso de 2015. O corte foi realizado a 5 cm de altura do solo e feita a coleta de material forrageiro da cultura em diferentes tipos de consorciação (solteiro, consorciado com capim buffel e consorciado com capim massai), considerando-se três estádios de maturidade dos grãos (grão leitoso, grão farináceo mole e grão farináceo duro). A quantidade coletada foi suficiente para o preenchimento de três silos experimentais de “PVC” com densidade correspondente a 600 kg/m³. Analisou-se os teores de ácidos acético, propiônico e butírico, notas de classificação das silagens conforme Tomich et al. (2003), valores de pH e teores de nitrogênio amoniacal como proporção do nitrogênio total (N-NH₃/NT). O delineamento utilizado foi o inteiramente casualizado em esquema fatorial 3 x 3 (3 tipos de silagens preparadas com a cultura anual solteira, a cultura

anual consorciada com capim buffel e a cultura anual consorciada com o capim massai x 3 estádios de maturidade dos grãos). As comparações de médias foram realizadas utilizando-se o teste Tukey ($P < 0,05$) utilizando o procedimento GLM do SAS (versão 9.2). Não houve interação significativa entre estádios de maturidade dos grãos e tipos de silagens ($P > 0,05$) para os teores de ácidos acético, propiônico, butírico, N-NH₃/NT e notas de classificação de silagens conforme Tomich et al. (2003). No entanto, houve interação entre estádios de maturidade dos grãos e tipos de silagens para os valores de pH, sendo que estes encontraram-se na faixa de 3,7 a 4,1, valores indicativos de uma fermentação adequada segundo McDonald et al. (1991). O teor de nitrogênio amoniacal como proporção do nitrogênio total (N-NH₃/NT) é um indicativo da degradação da proteína durante o processo de ensilagem, nesse estudo, todas as silagens estudadas apresentaram índices inferiores a 10%. Conclui-se, portanto, com base nos valores de N-NH₃/NT, pH e ácidos orgânicos das silagens de milho, estas receberam notas que variaram entre 76,7 a 86,7 permitindo classificar tais silagens segundo Tomich et al. (2003) de boa qualidade.

Palavras-Chave: Conservação de volumosos, Fermentação, Semiárido.

Suporte financeiro: CNPq.

¹Aluno do Curso de Graduação em Zootecnia da Universidade Estadual Vale do Acaraú, Bolsista PIBIC/CNPq/Embrapa

²Aluna de Doutorado do Curso de Pós-graduação em Forragicultura e Nutrição Animal da Universidade Federal do Ceará

³Pesquisadores da Embrapa Caprinos e Ovinos.

⁴Pesquisadores da Embrapa Meio-Norte.

⁵Pesquisador da Embrapa Caprinos e Ovinos, Orientador.

*Apresentador do pôster: tiberyobrito@hotmail.com