



30º CONGRESSO BRASILEIRO DE ZOOTECNIA

10 a 14 de Maio de 2021

ISBN: 978-65-89908-12-8

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE SILAGENS DO REFUGO DE MANGA ASSOCIADO AO DE FARELO DA CASCA DE CACAU

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

MACEDO; Amelia de ¹, ARAÚJO; Janiele Santos de ², SILVA; Crislane de Souza ³, CAMPOS; Fleming Sena ⁴, ARAÚJO; Gherman Garcia Leal de ⁵

RESUMO

A suplementação dos animais nos períodos de escassez com o fornecimento de forragens conservadas e/ou alimentos concentrados, visando corrigir as deficiências nutricionais geralmente onera os custos produtivos e reduz a lucratividade. Dessa forma, a utilização de fontes alimentares alternativas com melhor relação custo/benefício pode ser estratégia de grande impacto na viabilidade da pecuária praticada. Diante disto, a utilização destes resíduos na forma de silagem, além de constituir uma forma de aproveitamento dos materiais que seriam desperdiçados, contribui para minimizar o impacto causado pelo acúmulo destes resíduos no meio ambiente. Objetivou-se avaliar o perfil nutritivo de silagens do farelo da casca de cacau associado a inclusão da polpa de manga. Adotou-se um delineamento inteiramente casualizado (DIC) constituído por quatro níveis da polpa de manga associado ao farelo de cacau e cinco repetições, totalizando 20 unidades experimentais. Os tratamentos foram: T65% - 65% manga + 35% farelo de cacau; T70% - 70% manga + 30% farelo de cacau; T75% - 75% manga + 25% farelo de cacau, e; T80% - 80% manga + 20% farelo de cacau. Os silos foram abertos aos 90 dias, sendo desprezado o material ensilado presente até 10 cm das extremidades dos silos. O material foi homogeneizado manualmente e ensilado em silos experimentais feitos de cloreto de polivinila (PVC), 10 cm de diâmetro e 50 cm de altura, equipados com uma válvula Bunsen para permitir a saída dos gases. No fundo dos silos experimentais, foi adicionados 1 kg de areia seca, protegida por um pano de algodão, impedindo o contato do material ensilado com a areia, permitindo a drenagem do efluente. O material foi compactado com soquetes de madeira, inserindo \pm 2 kg do material fresco por silo. Amostras do material ensilado foram colhidas aos 90 dias de fermentação para posteriores análises laboratoriais. As características químico-bromatológica analisadas foram: matéria seca (MS), proteína bruta (PB), fibra em detergente neutro (FDN), fibra em detergente ácido (FDA), extrato etéreo (EE), matéria mineral (MM), carboidrato não fibroso (CNF), carboidratos totais (CT) e nutrientes digestíveis totais (NDT). Os dados obtidos foram submetidos a análise de variância e regressão a 5% de probabilidade para erro tipo I. As associações entre a manga e o farelo de cacau na forma de silagem proporcionaram efeito linear decrescente para os teores de MS ($P < 0,001$) e MM ($P = 0,016$) com valores médios de 40,94 a 30,77g/kg e 12,65 a 11,89g/kg, respectivamente. Observou-se efeito linear crescente para CT ($P = 0,021$) com valores médios observados de

¹ UNIVASF, ameliamacedo71@gmail.com

² UNIVASF,

³ UNIVASF,

⁴ UFRPE,

⁵ EMBRAPA,

76,25 a 77,06 g/kg. Não houve efeito do aumento da manga nas silagens para PB, FDN, FDA, EE, MM, CNF, NDT ($P>0,05$). A utilização de produtos não convencionais na forma de silagem podem contribuir na complementação alimentar e nutritiva de baixo custo para os ruminantes, contribuindo com a redução na contaminação do meio ambiente.

PALAVRAS-CHAVE: Nutrição e produção de ruminantes, Mangifera indica L, Theobroma cacao