



30º CONGRESSO BRASILEIRO DE ZOOTECNIA

10 a 14 de Maio de 2021

ISBN: 978-65-89908-12-8

AVALIAÇÃO DA DEGRADABILIDADE IN SITU DA SILAGEM DE MANDIOCA SUBMETIDA A DIFERENTES TEMPERATURAS NO ARMAZENAMENTO

30º Zootec, 1ª edição, de 10/05/2021 a 14/05/2021

ISBN dos Anais: 978-65-89908-12-8

MIRANDA; Gilmara da Silva Miranda ¹, BAGALDO; Adriana Regina ², LOURES; Daniele Rebouças Santana Loures ³, FERREIRA; Fernanda Gazar ⁴, SILVA; Hackson Santos da ⁵

RESUMO

A conservação da forragem pela produção de silagem envolve processos complexos desde a colheita da forrageira até o fornecimento aos animais. Poucos estudos a respeito do efeito da temperatura ambiente durante o armazenamento das silagens foram realizados, principalmente avaliando a degradabilidade ruminal. Diante do exposto, objetivou-se avaliar a degradabilidade potencial e efetiva da matéria seca e fibra em detergente neutro das silagens do terço superior da mandioca submetidas as temperaturas de armazenamento de 20°C e 30°C. A ensilagem foi realizada na Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, campus Cruz das Almas - BA, foi utilizado o terço superior da mandioca com 16 meses. Após a confecção das silagens em tubos de cano de PVC, as silagens foram armazenadas em dois ambientes com condições de temperaturas distintas (20°C e 33°C) durante 40 dias de fermentação. Para avaliação da degradabilidade da matéria seca (MS) e fibra em detergente neutro (FDN) das silagens foi utilizada a técnica *in situ* por meio de sacos de TNT com dimensão de 5 x 5 cm contendo 1 g de amostra pré seca com 1mm. Na incubação utilizou-se 4 bovinos mestiços, com 450 kg de peso vivo e fístula no rúmen. Os tempos de incubação foram: 0, 3, 6, 12, 18, 24, 48, 72, 96, 120, 144, 168, 192, 216, 240 e 312 horas. Foram avaliadas MS não degradada e FDN não degradada no rúmen. Os parâmetros para a curva de degradação foram obtidos por meio da equação $p = a + b \cdot (1 - \exp(-ct))$, em que: p = degradabilidade potencial; a = fração de MS prontamente solúvel; b = fração potencialmente degradável; c = taxa constante de degradação da fração b; t = tempo de incubação, e: $Dge = a + \frac{b \cdot c}{c + k}$ em que: Dge = degradabilidade efetiva; k = taxa estimada de passagem dos sólidos no rúmen de 2, 5 e 8% hora. Os parâmetros da curva de degradação da MS e do FDN (a, b e c) foram submetidas ao ajuste pelos respectivos modelos utilizando-se o procedimento nls (Nonlinear Least Squares) do R. As silagens do terço superior da mandioca armazenada nos diferentes ambientes apresentaram comportamento semelhante sobre os parâmetros ruminais da MS e FDN para a fração prontamente solúvel (A), fração insolúvel potencial fermentável (B) e taxa de degradação (c). Para a degradabilidade efetiva bem como a degradabilidade potencial da MS e FDN não foram identificadas diferenças nos resultados encontrados desse estudo para as silagens do terço superior da mandioca. Dessa forma, as diferenças de temperaturas no armazenamento não influenciou as taxas de degradação efetiva e potencial da MS e FDN para a silagem do terço superior da mandioca

¹ Doutoranda-UFBA, gil-mara-miranda@hotmail.com

² Professora associada-UFRB,

³ Professora associada-UFRB,

⁴ Doutoranda-UFBA,

⁵ Doutorando-UESB,

armazenada á 20°C e 30°C.

PALAVRAS-CHAVE: Alimento, conservacao, Forrageira

¹ Doutoranda-UFBA, gil-mara-miranda@hotmail.com
² Professora associada-UFRB,
³ Professora associada-UFRB,
⁴ Doutoranda-UFBA,
⁵ Doutorando-UESB,