



# 30º CONGRESSO BRASILEIRO DE ZOOTECNIA

10 a 14 de Maio de 2021

ISBN: 978-65-89908-12-8

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

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

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

**QUEIROZ; Amanda Carolyn Marques de Queiroz<sup>1</sup>, SOUZA; Melany Simões de Souza<sup>2</sup>, VALE; Wanderson Dias<sup>3</sup>, COSTA; Brenda Maria Pereira Alho da<sup>4</sup>, SILVA; Thiago Carvalho da Silva<sup>5</sup>**

### RESUMO

O capim elefante (*Pennisetum purpureum* Schum. cv. Cameroon) apresenta alto teor de umidade (80 a 85%) quando possui produtividade compatível e está no estágio fenológico adequado 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 microbológica (bactéria ácido láctica (BAL), levedura e mofo) e as características fermentativas (pH e nitrogênio amoniacal (N-NH<sub>3</sub>/%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/m<sup>3</sup>. As silagens permaneceram estocadas por 76 dias. A torta é oriunda da 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-NH<sub>3</sub> 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

<sup>1</sup> Pós-graduando-UNESP, amandaqueiroz201318@gmail.com

<sup>2</sup> Pós-graduando-UFRA, melany\_souza@hotmail.com

<sup>3</sup> Graduando em Agronomia- UFRA, wanderson.adm2010@gmail.com

<sup>4</sup> Técnica de Laboratório - IFPA, brendamariaalho@hotmail.com

<sup>5</sup> Professor - UFRA, timao@udel.edu