



POTENCIAL DE HIDROGÊNIO DE SILAGENS DE MILHO DA REGIÃO DE APUCARANA, PARANÁ

Marta Juliane Gasparini¹, **Camila Cano Serafim**², Eduardo Amaral de Toledo³, Júlia Volpato Garrido⁴, Marcela Lucas de Lima⁵, José Victor Pronievicz Barreto⁶, Michele Sudak⁷, Carlos Augusto Capelassi Gomes⁸, Leandro da Silva Correa⁹, Fabíola Cristine de Almeida Rego¹⁰

Informações do autor principal: Mestrado em Saúde e Produção de Ruminantes, UNOPAR – Arapongas. martajuliane@hotmail.com

A produção de silagem é uma das práticas mais realizadas para conservação de alimentos para ruminantes. O pH na silagem atua como um bom indicador na qualidade de fermentação. O objetivo deste estudo foi determinar o efeito do grau de compactação sobre o pH de silagens coletadas na microrregião de Apucarana, no Norte do Paraná. Foram colhidas amostras em 47 silos de diferentes propriedades no período de abril a agosto de 2016. As silagens avaliadas nas propriedades foram classificadas visualmente conforme o escore de compactação em média (densidade estimada de 600 kg/m³) e alta (densidade estimada de 700 kg/m³). Esses escores foram graduados conforme a força necessária para a retirada da silagem do silo. Todas as amostras foram colhidas manualmente em vários pontos diferentes distribuídos no painel de cada silo e em seguida levadas ao laboratório de Bromatologia da UNOPAR (Arapongas) para realização das análises. De cada amostra coletada foram retiradas 10 g para a realização da leitura do pH de acordo com a metodologia descrita por Cherney & Cherney (2003). Nessa amostra de 10 g de silagem foi adicionado 100 ml de água destilada, homogeneizando com um bastão de vidro. A leitura do pH foi feita utilizando peagômetro digital do modelo Meter Tec-2, sendo realizada imediatamente após a mistura e com 1 hora de repouso do conteúdo. As variáveis foram submetidas ao teste de Lilliefors ($p < 0,05$) para avaliar a normalidade dos dados, e como não apresentaram distribuição normal, foram submetidos ao teste de Mann Whitney ($p < 0,05$), para a comparação das médias, com o auxílio do software Statistica 13.0. Os valores de pH se diferenciaram entre as silagens de compactação média e alta ($p < 0,05$), foram 3,8 e 4,1; respectivamente, ou seja, foi 7% inferior na silagem de alta compactação. Houve uma amplitude de variação nos valores de pH de 3,45 a 6,47. Os valores de pH ideal de acordo com a literatura para uma boa fermentação giram em torno de 3,8 a 4,2, porém neste trabalho apenas 27% das amostras se encontravam nesta faixa. A influência da compactação sobre o pH na silagem possui variação sendo que alguns autores não encontraram diferenças significativas entre o grau de compactação e o valor de pH, e outros afirmam que houve diferença possuindo um pH significativamente maior em silagens mal compactadas o que corrobora com os resultados deste estudo. As silagens com elevada compactação apresentaram menor valor de pH, o que demonstra melhor fermentação, indicando ser um material de maior qualidade a ofertar aos animais.

Palavras-chave: Escores de compactação. Fermentação. pH.

Fonte de Financiamento: Editora e Distribuidora Educacional SA – UNOPAR.