



TEOR DE PROTEÍNA BRUTA EM FUNÇÃO DO ESCORE DE COMPACTAÇÃO DE SILAGEM DE MILHO

Júlia Volpato Garrido¹, Camila Cano Serafim², Eduardo Amaral de Toledo³, Marta Juliane Gasparini⁴, Heloá Karoline Moura⁵, Marcela Lucas de Lima⁶, José Victor Pronievicz Barreto⁷, Jeniffer Naryman Hirt⁸, Carlos Augusto Capelassi Gomes⁹, Fabíola Cristine de Almeida Rego¹⁰

Informações do autor principal: Bolsista Funadesp, Universidade Norte do Paraná, Araçongas. juliavolpato2009@hotmail.com

O uso de silagens provenientes de vários tipos de plantas, tem sido cada vez mais utilizado na produção animal. Entre as plantas que podem ser ensiladas, o milho é o que fornece mais nutrientes por unidade de área e melhor silagem no grau de fermentação e qualidade. Esse trabalho teve como objetivo avaliar silagens de milho na região de Apucarana, Norte do Paraná, quanto à sua composição bromatológica, em especial o teor de proteína bruta em função do grau de compactação da mesma. As amostras foram colhidas no período de abril a agosto de 2016, totalizando 47 amostras, de diferentes pontos do painel do silo. A amostra coletada (cerca de 2 kg) foi acondicionada em saco de polietileno, devidamente identificada e armazenada em uma caixa térmica ainda na propriedade, para preservar as características originais da silagem até o retorno ao laboratório. As análises bromatológicas foram realizadas no laboratório de Bromatologia da UNOPAR, campus Araçongas. O teor de proteína bruta (PB) foi realizado de acordo com a metodologia descrita por Mizubuti et al. (2009). As silagens avaliadas nas propriedades foram classificadas (visualmente) conforme o escore de compactação sendo denominadas como compactação média (CM, densidade estimada de 600 kg/m³) e compactação excessiva (CE, densidade estimada de 700 kg/m³). Esses escores foram efetuados conforme a força necessária para a retirada da silagem do silo. Os dados bromatológicos foram analisados em função do grau de compactação (médio ou elevado); submetidos a análise de variância a níveis de 5% de significância com auxílio do Software R. 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 Statística 13.0. Não houve diferença estatística entre os valores de proteína bruta em função do grau de compactação da silagem, sendo os valores 6,2 e 6,3% para as silagens com média e elevada compactação, respectivamente. Os valores médios para proteína bruta (6,25%). Em revisão de literatura de silagens de milho de todo o Brasil verificaram teores de PB entre 6,6 e 8,4%; ou seja, os dados médios do presente trabalho estão abaixo da média nacional das silagens de milho. Os valores mínimos e máximos, da proteína bruta foram 3,55 e 9,24%, respectivamente; o que pode ser considerado como uma relevante variação. Concluímos que a proteína bruta das silagens de milho não se altera com a compactação da mesma.

Palavras-chave: análise bromatológica, compactação elevada, compactação média, qualidade silagem.

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