

Teor de matéria seca e pH de silagens de bagaço de maçã preparadas com restos da colheita da soja e ureia

Natieli Cheila Todero¹, Fabrício Daga Rubenich¹, Daniel Kosvoski¹, Juliana dos Santos¹,
Fernanda Alves de Paiva¹, Denise Bilibio^{1*}
*Orientador

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) -
Campus Sertão. Sertão, RS, Brasil.

A indústria de suco de maçã gera um resíduo, o bagaço (BM), que tem sido comprado a baixo custo e aproveitado por produtores na alimentação animal. Entretanto, seu armazenamento é complicado devido ao seu alto teor de umidade, sendo que a ensilagem se torna uma opção interessante, principalmente se houver a adição de produtos absorventes, como restos da cultura da soja. O baixo valor proteico do material pode ser corrigido pela adição de ureia ou de produtos ricos em proteína. O objetivo deste experimento foi determinar o teor de matéria seca e pH de silagens de bagaço de maçã preparadas com a adição de palhada ou resíduo de soja e ureia. As silagens foram produzidas de acordo com os tratamentos: 1) controle – apenas BM; 2) substituição de 20% do BM por palhada de soja + 0,5% de ureia; 3) substituição de 20% do BM por resíduo de soja + 0,5% de ureia; e 4) substituição de 20% do BM por resíduo de soja. Os silos permaneceram fechados por 80 dias e após sua abertura as amostras foram colhidas e analisadas para determinação da matéria seca (MS) do pH. A adição de palhada ou resíduo de soja elevou os teores de MS das silagens, atingindo valores superiores a 26%, enquanto que no tratamento controle foi de apenas 14%. O maior teor de MS garantiu um bom padrão de fermentação às silagens, que pode ser observado pelo pH. A silagem de BM puro (tratamento 1) apresentou pH de 3,2, indicando fermentação estável, mas com possíveis problemas de palatabilidade, por estar muito baixo. Quando foi adicionada palhada ou resíduo de soja ao BM, o pH se elevou (4,0, 4,0 e 3,7 nos tratamentos 2, 3 e 4, respectivamente), mas sem ultrapassar o valor de 4,2, que é o máximo indicado para que haja uma boa fermentação. Pode-se concluir que as silagens de BM preparadas com palhada ou resíduo de soja apresentaram bom padrão de fermentação, mas análises químicas complementares são necessárias para confirmar seu potencial de utilização na alimentação de ruminantes.

Palavras-chave: Ensilagem. Fruta. Subproduto.

Trabalho executado com recursos do Edital PROPPI Nº 014/2015 - Fomento Interno 2016/2017.

An. Semin. Iniciaç. Cient. Tecnol., Bento Gonçalves, RS, v. 5, nov. 2016.