

Perfil de fermentação da silagem de bagaço de uva

Bruna Porn Debortoli¹, Carla Patricia Freitas¹, Jonas Eduardo de Campos¹, Juliana dos Santos^{1*}

*Orientador

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

Do processamento da uva para suco ou vinhos, é gerada grande quantidade de resíduo, composto por casca, bagaço e sementes. Tal resíduo tem potencial para ser utilizado na nutrição animal, principalmente para ruminantes, devido, ao elevado teor de compostos fibrosos. A ensilagem é uma forma de conservação do material para a alimentação animal, tornando-se uma alternativa como fonte de energia em épocas que não há disponibilidade de alimento. Porém devido as variações na composição (teores de umidade e carboidratos solúveis, principalmente), pode ocorrer o aparecimento de características indesejáveis no produto final. Sendo assim, objetivo do presente trabalho foi avaliar o perfil de fermentação da silagem do bagaço de uva, sem e com inoculante. O resíduo de uva utilizado foi proveniente de uma empresa processadora de suco da região e o experimento conduzido no IFRS – *Campus Sertão*. O delineamento utilizado foi o inteiramente casualizado, com três repetições, sendo os tratamentos T1 - silagem do bagaço de uva e T2 - silagem do bagaço de uva + inoculante bacteriano e as subparcelas os tempos de fermentação 1, 5, 15, 30, 45 e 60 dias. O perfil de fermentação foi avaliado conforme as seguintes variáveis: índice de recuperação de matéria seca, perda por gases e perda por efluente. As variáveis índice de recuperação de matéria seca e perda por gases não foram afetadas pela adição de inoculante nos diferentes tempos de fermentação, sendo os valores médios encontrados de 96,47% e 0,11%, respectivamente. Houve efeito na perda por efluente conforme o aumento nos dias de fermentação ($p < 0,01$). As maiores perdas foram a partir de 45 dias de abertura, passando de 7,41 para 11,76 kg/t MV com 60 dias, respectivamente. Salienta-se que o teor de matéria seca médio antes da ensilagem foi de 30%. Apesar da perda por gases e efluente estarem intimamente ligados, o não efeito na perda por gases pode ser explicado pela baixa presença de carboidratos solúveis na matéria inicial, visto que o produto já passou por um processo de fermentação industrial o que acarreta em menor substrato para posterior fermentação. A adição de aditivos não influenciou no processo fermentativo do bagaço de uva considerando-se apenas os teores de matéria seca, no entanto, é necessária a avaliação da composição bromatológica bem como a estabilidade aeróbia das silagens para maiores indicações.

Palavras-chave: Alimento alternativo. Conservação. Inoculante. Resíduo de uva.

Trabalho executado com recursos do Edital PROPPI N° 014/2015 – FOMENTO INTERNO – IFRS, da Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-graduação e Inovação do IFRS.