

Perdas fermentativas e estabilidade aeróbia de silagens de bagaço de maçã

Giovana de Oliveira Xavier¹, Ana Paula de Souza Fortaleza Pardo^{1*}

*Orientador(a)

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

O Rio Grande do Sul destaca-se por sua produção pecuária e pela fruticultura. Na região dos Campos de Cima da Serra grande parte da produção de maçã é processada gerando um resíduo, o bagaço de maçã. O aproveitamento desse bagaço na alimentação animal pode ser uma forma de valorá-lo, reduzindo problemas ambientais e os custos de produção. Com o intuito de reduzir perdas no valor nutricional o armazenamento desse bagaço na forma de silagem é uma alternativa interessante, no entanto, para obtenção de silagens de qualidade torna-se necessária a correção do teor de MS do bagaço antes da ensilagem. Neste sentido, o objetivo deste trabalho foi avaliar a conservação do bagaço de maçã na forma de silagem. O delineamento experimental adotado foi inteiramente casualizado, com quatro repetições e quatro tratamentos (bagaço emurhecido; bagaço emurhecido+ 0,5% ureia; bagaço+farelo de trigo e bagaço+farelo de trigo+0,5% ureia) e os dados obtidos analisados utilizando o pacote ExpDes do R. O material foi ensilado em minissilos de PVC dotados de válvula Bunsen e contendo no fundo uma camada de 15 cm de argila expandida. Após 80 dias de fermentação, os minissilos foram abertos e determinadas as perdas por gases e por efluente e a recuperação da MS. Para avaliação da estabilidade aeróbia foram utilizados como parâmetros o aumento em 2°C da temperatura da silagem em relação ao ambiente após a abertura dos minissilos, temperatura máxima, número de horas para atingir a temperatura máxima e pH. Tanto o emurhecimento como a adição de farelo de trigo permitiram a obtenção de silagens com teores de MS e pH considerados ideais. A utilização de farelo de trigo para a correção do teor de matéria seca resultou em menores perdas por efluente e por gases e a utilização de ureia reduziu as perdas por efluentes, independente da forma de correção da MS. Menores temperaturas foram observadas nas silagens contendo farelo de trigo, o que provavelmente está associado à menor atividade de água. Em virtude dos resultados obtidos pode-se concluir que para produção de silagem de bagaço de maçã a utilização do farelo de trigo, além de permitir maior aporte de nutrientes nas silagens é eficiente em diminuir as perdas de MS durante o processo de ensilagem resultando em maior estabilidade do material após abertura dos silos.

Palavras-chave: Aditivos. Coproduto. Ensilabilidade.