## **SIEPE 2019**

Ciência e Inovação: Desafios e Perspectivas para o Futuro

21 a 25 de Outubro

## ESTABILIDADE AERÓBICA E COMPOSIÇÃO QUÍMICA DA SILAGEM DE MILHETO (PENNISETUM GLAUCUM) SOB APLICAÇÃO DE DIFERENTES ADITIVOS EM DIFERENTES ÉPOCAS DE ABERTURA DO SILO

Pesquisador(es): CAGNINI, Leonardo; GRIEBELER, Ivo; ROOS, Alessandro; BATTISTON, Joziane.

Curso: Agronomia

Área: Ciências Agrarias

Resumo: A procura por novos alimentos e métodos de produção para bovinos tem crescendo nos últimos anos, visando o máximo rendimento com o menor custos. O presente trabalho teve por objetivo avaliar os efeitos dos aditivos inoculante bacteriano e ácido propiônico na silagem de milheto sobre a composição química e estabilidade aeróbica em diferentes épocas de abertura do silo. O milheto foi cultivado no município de Guaraciaba – SC, e as análises laboratoriais foram conduzidas no Laboratório Multiuso da Unoesc, em São José do Cedro – SC. O delineamento experimental foi o de blocos casualizados (DBC) em esquema fatorial de forma a produzir três silagens (silagem controle, silagem com ácidos orgânicos e silagem com inoculante bacteriano) em três estádios de abertura do silo (7 dias; 14 dias e 21 dias, após o processo de ensilagem), com três repetições. Os resultados obtidos foram submetidos à análise de variância e a comparação de médias pelo teste de Tukey (P≤0,05) para os fatores qualitativos (diferentes aditivos) e fatores quantitativos (dias de abertura dos silos). A silagem de milheto não apresentou os resultados desejados pelos aditivos, pois não foram capazes de evitar a proteólise e a perda de matéria seca com o decorrer dos dias. Fatores estes que foram primordiais para os resultados insatisfatórios nas variáveis estabilidade aeróbica, pH, FDN, FDA, PB e MS inviabilizando assim a utilização dos mesmos. Motivo este que tem por causador o baixo teor de MS do material na hora da ensilagem. Para a análise econômica a silagem de milho se sobressaiu a de milheto.

Palavras-chave: Ácido Propiônico. Fermentação. Inoculante Bacteriano.

E-mails: jozianebattiston@hotmail.com; leo.cagnini@hotmai.com

