

EFEITO DA ADIÇÃO DO FUBÁ DE MILHO NO PERFIL FERMENTATIVO DA SILAGEM DO RESÍDUO DA EXTRAÇÃO DO PALMITO DA PUPUNHA

João Ricardo Rebouças Dórea¹, André Luiz Custódio Franco², Alexandre Lima Ferreira³, Leandro Silva Oliveira⁴, Diego Cabral Barreiros⁴, Luiz Gustavo Ribeiro Pereira⁵, José Augusto Gomes de Azevêdo⁶; Daniele Rebouças Santana Loures⁷

¹Discente do Curso de Agronomia do DCAA/UDESC, Bolsista PROIIC, E-mail: joaodorea@hotmail.com; ² Discente do Curso de Agronomia do DCAA/UDESC, Bolsista do Programa PIBICc/UDESC; ³Discente do Curso de Medicina Veterinária do DCAA/UDESC, Bolsista do Programa FAPESB; ⁴Médico Veterinário, Mestrando em Zootecnia - UESB; ⁵Pesquisador da Embrapa Semi-Árido; ⁶Professor Assistente – DCAA/UDESC; ⁷Zootecnista Bolsista PRODOC (FAPESB/CNPq).

INTRODUÇÃO

A pupunha é uma palmeira perene, nativa da América Latina, cujo fruto é utilizado como alimento para o homem e na fabricação de farinha, bem como a produção de palmito. Após a extração do palmito, sobram as folhas, caule e bainhas, que podem apresentar potencial para uso na alimentação dos ruminantes (RODRIGUES NETO et al., 2001).

O baixo teor de matéria seca (MS) presente nesses subprodutos, podem ocasionar fermentações secundárias. Dessa forma, o uso de aditivos que possuam alto teor de matéria seca, carboidratos solúveis, elevada capacidade de retenção de água é uma opção interessante para melhorar as características fermentativas da silagem. O fubá de milho é um alimento padrão que apresenta bom valor energético, elevado teor de MS (91,65%) e de proteína bruta (10,44%) quando comparados com o sub-produto da pupunha.

O presente trabalho teve como objetivo avaliar o perfil fermentativo das silagens do co-produto agroindustrial da extração do palmito da pupunha *in natura*, aditivada com fubá de milho e emurchecido

MATERIAL E MÉTODOS

O experimento foi conduzido na Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC). Analisou-se o perfil de fermentação de silagens do co-produto da extração *in natura* (T1), silagem do co-produto da pupunha acrescida de 10% de fubá de milho (T2) e silagem de co-produto da pupunha pré-emurchecida (6 horas ao sol). Os silos experimentais utilizados foram feitos de PVC, adaptados com válvula tipo "Bunsen" e com capacidade para aproximadamente 2,5 a 3 kg de silagem.

Foi amostrado o material original e os silos foram abertos com 1, 3, 5, 7, 14, 28, 56 dias após a ensilagem. Foi retirada o suco da silagem através de uma prensa hidráulica, utilizado para determinar os valores de nitrogênio amoniacal como parte do nitrogênio total (N-NH₃/NT) e pH. O material foi homogeneizado, sendo colhidas amostras para a determinação das análises de matéria seca (MS), proteína bruta (PB), conforme SILVA e QUEIROZ (2002).

O delineamento experimental utilizado foi o inteiramente casualizado utilizando o esquema fatorial 3x7 (tratamentos e dias de abertura) com duas repetições. Os dados foram submetidos à análise de variância, as médias comparadas

E Efeito da adicao do fuba de ...
2007 SP-PP-00566



CPATSA-37238-1

pelo teste de Tukey ao nível de 5% de probabilidade, e os resultados avaliados por regressão, utilizando-se o programa do SAEG (1995).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O teor de PB foi influenciado ($P < 0,05$) pela adição de 10% do fubá de milho (10,44% de PB), elevando o valor de PB (7,09%) no T2. Nos tratamentos T1 e T3 os teores de PB (4,54 e 4,35%) não diferiram significativamente ($P > 0,05$).

Foi observado interação entre os tratamentos e os dias de abertura para os parâmetros PB e $N-NH_3/NT$. Entre os tempos de ensilagem observou-se que para os três tratamentos em estudo ocorreu uma tendência de aumento dos teores de PB e $N-NH_3/NT$, onde o tratamento com inclusão de fubá de milho apresentou os maiores valores para PB em todos os tempos de abertura e o maior valor de NNH_3/NT (14,8%) no último dia (56º dia)

Foram observadas reduções lineares dos teores de MS dos tratamentos, exceto o tratamento T3 que apresentou um efeito quadrático ($y = 22,83782 - 0,10264x + 0,0015x^2$; $R^2 = 0,78$), ao longo dos tempos de abertura.

Para os valores de pH foram observados comportamentos cúbicos diante dos períodos de abertura das silagens (T1: $y = 4,20417 - 0,1355x + 0,00621x^2 - 0,000069x^3$; $R^2 = 1$; T2: $y = 3,78963 - 0,03281x + 0,00146x^2 - 0,000016x^3$ $R^2 = 1$; T3: $y = 4,24127 - 0,12654x + 0,0056x^2 - 0,000063x^3$ $R^2 = 1$). O valor médio do pH do primeiro dia de abertura (0 horas) dos tratamentos foi 4,08; observando uma redução dos valores do primeiro (24 h) ao décimo quarto dia de abertura, com posterior aumento dos níveis de pH até o último dia observado (56º dia), não sendo observado estabilização durante o período estudado para os tratamentos. Estes valores oscilaram muito durante os tempos de ensilagem, porém com pequena amplitude.

CONCLUSÕES

A adição de 10% fubá de milho na silagem elevou os teores de MS e PB, melhorando assim qualidade a silagem.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

RIBEIRO Jr., J.I. **Análises estatísticas no SAEG (Sistema para análises estatísticas)**. Viçosa, MG: UFV, 2001. 301p.

SILVA, D.J., QUEIROZ, A.C. **Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos**. 3.ed. Viçosa, MG: Universidade Federal de Viçosa, 2002. 235p.

RODRIGUES NETO, A.J.F., BERGAMASCHINE, A.F., ISEPON, O.I., et al. Efeitos de aditivos no valor nutritivo de silagens feitas com subproduto da extração do palmito da pupunha (*Bactris gasipaes*). **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.30, n.4, p.1367-1375, 2001.

PALAVRAS CHAVE: alimentos, nutrição, ruminantes.

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESB