



EFEITO DO TEMPO DE ARMAZENAMENTO DA ENSILAGEM DO GRÃO DE MILHO REIDRATADO ACRESCIDA COM ENZIMA AMIOLÍTICA: VALOR NUTRICIONAL

Danielle Manganeli (danielle_smp@hotmail.com)
Jefferson Rodrigues Granda (jeffersongandra@unifesspa.edu.br)
Andrea Maria De Araújo Gabriel (andreagabriel@ufg.edu.br)
Jamille Débora De Oliveira Batista (jamilledeboraob@gmail.com)

Em relação ao maior uso de inovações tecnológicas para a produção animal, a silagem de milho se transformou no principal volumoso de alto índice de uso no Brasil. No entanto, as propriedades que tornam o milho um alimento bastante utilizado na alimentação animal e o fundamental ingrediente na fabricação da silagem, os fazem usando, na maioria das vezes, milhos dos híbridos cultivados no Brasil que contém alto vitreosidade, o que limita a sua digestibilidade. Sendo assim, o uso de aditivos enzimáticos na alimentação animal tem sido usado com mais frequência. Objetivou-se com este experimento avaliar as ações das enzimas amilolíticas e o tempo de armazenamento sobre o valor nutricional da silagem de grão de milho reidratado. Foram usados 120 silos experimentais, distribuídos em 3 tratamentos: 1- COM (sem adição de enzima amilolítica); 2- a-AMI (a-amilase, Kerazyme 3035, atividade enzimática 400 U.mL-1); 3- GLU – (glucoamilase, Kerazyme 4560, atividade enzimática 300 U.mL-1). Inoculante bacteriano - Lactobacillus plantarum 4x10¹⁰ UFC.g-1 + Propionibacterium acidipropionici 2.6x10¹⁰ UFC.g-1 – foi adicionado a uma dose de 4 g.t-1 de matéria fresca em todos os tratamentos. A cada 30 dias 05 silos de cada tratamento foram abertos até 240 dias de armazenamento. Os resultados foram submetidos a análise de variância pelo programa PROC MIXED do SAS 9.3. Em grandes períodos de armazenamento, a utilização da amilase influenciou (P=0,05) de forma negativa, aumentando as perdas de MS, amido, CNF, DIVMS e aumentou o acúmulo de PB, EE, lignina e EB. Assim o tempo máximo de utilização dos silos, nestas condições experimentais, foi de até 89 dias.