DEGRADABILIDADE IN SITU DE FONTES DE NITROGÊNIO NÃO PROTEICO EXTRUSADAS COM MILHO OU MANDIOCA

Gleice Kélen Rodrigues Da Silva (kelenrodriguesdasilvag@gmail.com)

Fernanda Naiara Fogaça Da Cruz (fogaca.fernandaa@gmail.com)

Michelly Almeida Matheus (michelly_almeidamatheus@hotmail.com)

Lucas Gabriel Batista Domiciano (lucas.domiciano480@academico.ufgd.edu.br)

Yasmin Gonçalves Da Silva De Souza (yasmingoncalves12ss@gmail.com)

Rafael Henrique De Tonissi E Buschinelli De Goes (rafaelgoes@ufgd.edu.br)

Fontes de nitrogênio não proteicas (NNP) alternativas são utilizadas para associar a disponibilidade de nitrogênio para síntese de proteína microbiana à segurança dos animais em relação a alta solubilidade destes produtos. Objetivou-se com este experimento determinar a degradabilidade in situ de fontes de nitrogênio não proteicas; utilizando-se três novilhos mestiços canulados, com média de idade de 24 meses e peso corporal de 550 kg. Foram utilizados a ureia convencional e a SAFEPRO (ureia extrusada com milho e/ou mandioca, com e sem vapor), totalizando-se 5 alimentos. Foram confeccionados sacos de TNT (100g/cm2 -5x5 cm), e as amostras pesadas e adicionadas em aproximadamente 0,5g, e em seguida adicionados em sacolas de filó (náilon), medindo 15 x 30 cm, com um peso de chumbo de 100g para a permanência das amostras submersas dentro do rúmen. As sacolas foram introduzidas diretamente no rúmen, através da cânula ruminal e em ordem decrescente de 1440, 960, 480, 240, 120, 60, 30, 0 minutos, em triplicatas por animal/tempo de incubação. Para os saquinhos de 0 horas, estes foram mergulhados em ambiente ruminal e imediatamente retirados. Todas as amostras foram retiradas ao mesmo tempo e lavados em água corrente até que a água ficasse translúcida, sendo mantidos em estufa de circulação forçada por 65°C por até 48h, e pesados na sequência para se determinar o

desaparecimento da matéria seca, através da diferença do peso da amostra incubada em relação ao peso remanescente dos saquinhos após incubação. Para a estimativa dos parâmetros da cinética de degradação da MS, foi utilizada o pacote estatístico “R”, e os dados ajustados por modelos de regressão não linear e modelo assintótico de primeira ordem. A ureia apresentou degradabilidade potencial, de 89%, e solubilidade de 81,97%. A adição de mandioca proporcionou solubilidade média de 71.83%, enquanto a do milho foi de 75,99%, com degradabilidade efetiva (DE5%) de 78,63 e 84,14%. A presença do vapor melhorou a DE5% (84,49 x 78,33%), com fração solúvel de 76,84 x 70,98%. Contudo, todos os alimentos apresentaram elevados níveis de degradabilidade, e alta solubilidade, onde o produto com milho em sua composição apresentou os resultados mais elevados e o tratamento térmico utilizando o vapor também influenciou positivamente nos parâmetros analisados. Agradecimentos: Fundect-MS, CNPq e UFGD