ESTABILIDADE AERÓBICA DA SILAGEM DA PARTE AÉREA DA MANDIOCA COM ADIÇÃO DE MILHO GRÃO MOÍDO

Alan Souza Matins (alan08sm@gmail.com)

Lucas Augusto Mariotto (lucasmariotto0@hotmail.com)

Jaqueline Luiza Royer (jaqueline.royer123@gmail.com)

Carolina Marques Costa Araujo (carolinaufgd@hotmail.com)

Antonio Campanha Martinez (antunico@gmail.com)

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

A produção animal enfrenta desafios durante os períodos de entressafra, quando a escassez de alimentos compromete a alimentação dos ruminantes. Neste contexto, a silagem da parte aérea da mandioca (Manihot esculenta Crantz) destaca-se como uma alternativa promissora, devido ao seu potencial nutritivo e à viabilidade na conservação via fermentação anaeróbica. O objetivo desse trabalho foi avaliar parâmetros como a estabilidade aeróbica e o pH, que indicam a eficiência da fermentação e a resistência do material à deterioração após a abertura do silo. Os tratamentos foram diferentes proporções de milho moído (0%, 5% e 10%) adicionadas à silagem da parte aérea da mandioca, variedade BRS 429, com quatro repetições por tratamento. Após 60 dias de fermentação anaeróbica, os silos foram abertos e monitorados diariamente para variações de temperatura e pH durante o período de exposição ao oxigênio. Os resultados evidenciaram que a temperatura da silagem se manteve relativamente estável e próxima à temperatura ambiente até cerca de

100 horas após a abertura do silo, a estabilidade aeróbica é um parâmetro fundamental, pois a entrada de ar estimula o crescimento de leveduras e fungos filamentosos, que consomem ácidos e elevam o pH, favorecendo a deterioração. As médias dos três grupos de silagem apresentaram oscilações discretas, sem elevações significativas que caracterizam o início da deterioração aeróbica. A análise do pH apresentou comportamento similar, com até aproximadamente 100 horas os valores de pH permaneceram constantes em todos os tratamentos (pH ≤ 4). A partir desse ponto, os grupos com adição de milho apresentaram aumentos graduais no pH, especialmente o grupo com 10% de milho (pH 5,5), indicando que a adição do cereal não comprometeu a estabilidade, mas pode influenciar levemente a dinâmica do pH após longo tempo de exposição. De forma geral, a silagem da parte aérea da mandioca apresentou boa estabilidade aeróbica e qualidade fermentativa, mesmo com a adição de milho. O período de 100 horas de manutenção da estabilidade após a abertura é considerado adequado para o manejo diário nas propriedades, desde que o consumo seja rápido e o silo seja bem manejado. Além disso, a inclusão de milho representa uma estratégia para elevar a densidade energética da dieta sem comprometer significativamente a conservação no curto prazo. Esses resultados reforçam o potencial da parte aérea da mandioca como alternativa estratégica para alimentação de ruminantes em períodos de escassez, aliando viabilidade econômica, valor nutritivo e estabilidade no armazenamento.

Agradecimentos: CAPES; CNPq (309888/2023-9); Fundect (71/032.380/2022)

Palavras-chave: conservação de forragens; fermentação anaeróbica; manihot esculenta.