RESUMO SIMPLES - NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE RUMINANTES

PARÂMETROS FERMENTATIVOS DE SILAGEM DE MILHO GRÃO REIDRATADO TRATADO COM PEPSINA EM DIFERENTES TEMPOS DE ENSILAGEM

Priscila Guimaraes Moreira (priscilaguimaraes21@hotmail.com)

Melina Santana Cohen (melinacohhen90@gmail.com)

Ana Luiza Siqueira Pereira (analuizapereirasiqueira@gmail.com)

Mariana Eduarda Candido Santana (mariana.santana302002@gmail.com)

Andrey Luís Dos Santos Brito (luisandrey067@gmail.com)

Jheine Cristiane Sima (jheinesima@gmail.com)

Julio Santos De Carvalho (juliocarvalho0011@gmail.com)

Ronaldo Francisco De Lima (ronaldo.lima@ufopa.edu.br)

Introdução: A qualidade da silagem está diretamente relacionada ao padrão fermentativo,

sendo influenciada por fatores como pH, teor de matéria seca e nitrogênio amoniacal. Em silagens de

milho grão reidratado, a utilização de enzimas proteolíticas pode alterar a dinâmica fermentativa e a

degradação de compostos nitrogenados. Objetivo: Avaliar o efeito da adição de pepsina e do tempo

de ensilagem sobre parâmetros fermentativos de silagem de milho grão reidratado. Metodologia: O

milho moído foi reidratado até 40% de umidade, tratado com doses de pepsina (0, 25, 50, 100 e 500

g/t) e ensilado por períodos de 0, 15, 30, 60, 120 e 240 dias. Resultados: Observou-se redução

acentuada do pH nos primeiros 15 dias de ensilagem, atingindo valores próximos a 4,0 e mantendo se estável nos períodos subsequentes, independentemente da dose de enzima. Houve aumento nos

teores de nitrogênio amoniacal com o avanço do tempo de ensilagem e com maiores níveis de pepsina,

indicando intensificação da proteólise. Os teores de matéria seca mantiveram-se relativamente

estáveis ao longo do período experimental. A interação entre tempo de ensilagem e adição de pepsina

influenciou significativamente os parâmetros avaliados, evidenciando mudanças no padrão

fermentativo da silagem. Conclusões: A utilização de pepsina associada ao tempo de armazenamento

modifica a dinâmica fermentativa, podendo contribuir para a melhoria da qualidade da silagem de

milho grão reidratado.

Palavras-chave: fermentação; nitrogênio amoniacal; ph; protease; silagem.