RESUMO SIMPLES - FORRAGICULTURA E PASTAGENS

QUALIDADE FERMENTATIVA DE SILAGENS DE CAPIM-MORI COM DIFERENTES ADITIVOS UTILIZANDO O PH COMO INDICADOR

Joyce Andrade Maia (andrademaiajoyce@gmail.com)

Elias Almeida De Sousa (eliasalmeidadesousa@hotmail.com)

Ewellym Yasmym Favacho Costa (yasminfavacho695@gmail.com)

Jheniffe Teixeira Sousa (jheniffe2002@gmail.com)

Maria Vitória Torres De Andrade (mariavitoriatorresdeandrade@gmail.com)

Thaís Da Costa Castro (thaiscostatcc27@gmail.com)

Wilton Dos Santos Marinho (zwmarinho@gmail.com)

Marcia Mourão Ramos Azevedo (marcia.azevedo@ufopa.edu.br)

Introdução: A produção de silagem de qualidade está diretamente relacionada à eficiência do processo fermentativo, sendo o pH um dos principais indicadores de conservação e estabilidade do material ensilado, especialmente em forrageiras de áreas de várzea, como o capim-mori, que podem apresentar limitações quanto ao teor de carboidratos solúveis. Objetivo: Avaliar a qualidade fermentativa de silagens de capim-mori submetidas à adição de diferentes aditivos, utilizando o pH como variável indicadora. Metodologia: O delineamento experimental utilizado foi o inteiramente casualizado, com quatro tratamentos: T1 (capim in natura), T2 (capim com adição de enzima - 0,0236 g), T3 (capim com adição de 3% de melaço) e T4 (capim com adição de enzima - 0,0236 g e 3% de melaço), com cinco repetições. O capim-mori foi coletado,

processado em forrageira e submetido à pré-secagem ao sol por aproximadamente três horas. Após o pré-emurchecimento, os aditivos foram incorporados manualmente ao material, com base na matéria natural, sendo posteriormente acondicionado em silos experimentais, devidamente compactados, vedados e mantidos em fermentação por 30 dias. Na abertura dos silos, foram descartados aproximadamente 5 cm da camada superior da silagem, sendo coletadas amostras para determinação do pH. Resultados: Observou-se diferença significativa entre os tratamentos ($p < 0,05$). O tratamento com adição de melaço (T3) apresentou o menor valor médio de pH (3,8±0,26), seguido de T4 (4,1±0,25) e T1 (4,3±0,20), enquanto T2 (4,4±0,30) apresentou o maior valor, indicando menor eficiência fermentativa. Os tratamentos T3 e T4 apresentaram valores de pH dentro da faixa considerada ideal para silagens (3,8 a 4,2), indicando adequada fermentação. Conclusões: A adição de melaço, isoladamente ou associada à enzima, favorece a melhoria da qualidade fermentativa da silagem de capim-mori, evidenciada pela redução do pH, constituindo uma estratégia eficiente para otimizar a conservação desse material.

Palavras-chave: capim de várzea; conservação de forragens; fermentação.