

Zootecnia

## **EFEITO DO HÍBRIDO DE MILHO E DA MATURIDADE SOBRE O VALOR NUTRITIVO DE SILAGENS DE ESPIGA**

Raphaella Alexandra de Castro - 10o modulo de Zootecnia, UFLA, Bolsista CNPq

Jessica Oliveira Gusmão - Doutoranda DZO, UFLA.

Thiago Fernandes Bernardes - Orientador DZO, UFLA - Orientador(a)

### **Resumo**

O objetivo desse estudo foi avaliar o valor nutritivo dos componentes da espiga e de silagens de espiga produzidas com diferentes híbridos, colhidos em três diferentes estágios de maturidade. Durante dois ciclos anuais, cinco híbridos (H1, H2, H3, H4 e H5) foram cultivados em parcelas experimentais (6 x 5 m), com uma população de 70,000 plantas/ha, em três blocos. Os híbridos foram colhidos nos seguintes estágios: 60% de MS (M1), 65% de MS (M2) e 70% de MS (M3). As espigas colhidas em cada estágio foram subdivididas em 2 subamostras. A primeira subamostra foi fracionada em palha, sabugo e grãos, e a segunda foi processada e ensilada em silos laboratoriais de 5L e estocadas por 90 d. Foram analisadas a composição química e a digestibilidade in vitro da fibra em detergente neutro (D-FDN30h) e a digestibilidade in situ do amido (DISA7h) dos componentes da espiga e da silagens. Foi utilizado um delineamento em blocos casualizado. Os dados foram analisados utilizando PROC MIXED do SAS e as médias foram comparadas pelo teste de t student's ( $P \leq 0,05$ ). As concentrações de MS das espigas no momento da colheita foram 59,1, 64,2 e 68,3% para M1, M2 e M3, respectivamente. As concentrações de FDN no sabugo aumentaram (77,1, 79,3 e 81,9 % da MS) e a D-FDN30h reduziu (26,1, 24,4 e 20,9% da FDN) para M1, M2 e M3, respectivamente. As concentrações de FDN na palha foram 81,9, 83,7 e 84,1% da MS e a DFDN30h foram 32,0, 25,7 e 24,6% da FDN para M1, M2 e M3, respectivamente. As concentrações de amido nas silagens foram afetadas pelo híbrido ( $P < 0,01$ ) e pela maturidade ( $P = 0,02$ ). As silagens produzidas com H1, H4 e H5 apresentaram as maiores concentrações de amido (55,4, 54,1 e 53,7%, respectivamente). A DISA7h foi afetada pelo híbrido ( $P < 0,01$ ) e pela maturidade ( $P = 0,01$ ). Silagens de espiga produzidas com H2, H3 e H4 apresentaram as maiores DISA7h (77,8; 81,8 e 74,4% do amido, respectivamente). Com o aumento da maturidade, a DISA7h reduziu (78,3; 73,1 e 70,3% do amido) para M1, M2 e M3, respectivamente. Baseado nos resultados parciais desse trabalho, silagens de espigas tem uma janela de corte longa e esse tipo de silagem pode ser produzido com 60, 65 ou mesmo 70% de MS. Contudo, a maturidade de colheita e o híbrido afetam o perfil de fermentação e valor nutritivo e isso deve ser considerado quando dietas são formuladas para bovinos de corte e leite. Híbridos com maior digestibilidade do amido devem ser priorizados para produção desse tipo de silagem.

Palavras-Chave: Híbrido de Milho, Silagem de Espigas, Valor Nutritivo. .

Instituição de Fomento: CNPq

Link do pitch: <https://youtu.be/1DQYu7Ep0S4>