

**Efeito do pré-murchamento e da adição de raspa de mandioca sobre as características da silagem de capim-elefante (*Pennisetum purpureum* Schum) – cortado em 3 estádios de desenvolvimento.**

**Iderval Farias**

**Resumo**

Este trabalho foi realizado no Departamento de Zootecnia da Universidade Federal de Viçosa, para se estudar os efeitos do pré-murchamento e da adição de raspa de mandioca, sobre as características das silagens de capim-elefante (*Pennisetum purpureum* Schum), em três estádios de desenvolvimento.

O delineamento experimental foi o de parcelas subdivididas, com 5 repetições. Na parcela principal, estudou-se o efeito do estádio de desenvolvimento do capim, na subparcela, o efeito do pré-murchamento e na sub-subparcela se estudou o efeito da adição de raspa de mandioca.

O pré-murchamento foi conseguido expondo-se o capim cortado ao sol, durante 5 horas. A raspa de mandioca foi misturada manualmente ao capim-picado, na quantidade de 75kg por tonelada de massa verde ensilada. Aos três estádios de desenvolvimento, corresponderam aos seguintes teores de matéria seca na planta: 15,7, 23,0 e 29,7%.

Como silos experimentais, foram usadas manilhas de cimento, medindo 0,40 x 1,00m. O período de fermentação observado variou de 21 a 38 dias, após o carregamento dos silos.

Foram estudados os seguintes parâmetros: percentagem de perdas de matéria seca, teores de matéria seca, de carboidratos solúveis, de ácido lático, de proteína bruta além do pH e digestibilidade "in vitro" da matéria seca das silagens resultantes.

Pelos resultados obtidos, pode-se estabelecer as seguintes conclusões:

1. A umidade excessiva do capim-elefante, ensilado no estádio I de desenvolvimento (15,7% MS.) resultou em elevadas perdas de matéria seca. A ensilagem de capim-elefante nos estádios II e III de desenvolvimento (23,0 e 29,7% MS., respectivamente) resultou em menores perdas, e redução do teor de ácido lático e da digestibilidade "in vitro" da matéria seca das silagens.
2. O pré-murchamento do capim revelou-se uma prática eficiente na redução das perdas de matéria seca, principalmente quando a forrageira foi ensilada muito tenra (15,7% MS). O pré-murchamento resultou em elevação do teor de matéria seca e de proteína bruta e em redução do pH e do teor de ácido lático das silagens.
3. A adição de raspa de mandioca elevou os teores de matéria seca, de carboidratos e de digestibilidade "in vitro" da matéria seca das silagens. No entanto, este aditivo não se revelou uma fonte de carboidratos facilmente fermentáveis pelos *Lactobacillus* em ácido lático e diminuiu o teor de proteína bruta das silagens.
4. Nas condições do presente experimento parece que o uso simultâneo de pré-murchamento e raspa de mandioca é recomendável quando o capim se apresenta com o teor de matéria seca próximo a 23,0%.

