

QUALIDADE DO FENO DE LEGUMINOSAS

MEZADRI, Thomas Ferreira¹; **MELLO**, Silvio de Paula²

O experimento foi conduzido durante o ano agrícola 2015/2016, na cidade de Ituverava-SP no Campus da Faculdade Dr. Francisco Maeda - FAFRAM, localizada no Sítio das Acácias a 20°21'53.22" S de latitude e 47°46'22.23" O. O objetivo deste trabalho foi avaliar as características bromatológicas do feno de leguminosas. Utilizou-se delineamento experimental inteiramente casualizado, com quatro tratamentos: T1 – leucena, T2 – java, T3 – feijão guandu e T4 – soja com quatro repetições. Após o corte e secagem das leguminosas, amostras de fenos foram levadas ao laboratório de análise da FAFRAM para determinação das percentagens de matéria seca, proteína bruta, fibras em detergente neutro e ácido. Com os resultados obtidos, os fenos das leguminosas avaliadas apresentaram-se de boa qualidade, com valores médios de 70,91%, 18,08%, 47,94% e 65,53% de matéria seca, proteína bruta, fibra em detergente neutro e ácido, respectivamente, sendo assim, todos indicados para a alimentação animal.

¹ Faculdade Doutor Francisco Maeda/FAFRAM

² Faculdade Doutor Francisco Maeda/FAFRAM – Professor do curso de Medicina Veterinária
