

COMPOSIÇÃO QUÍMICA DA SILAGEM DE MILHO EM DIFERENTES ESTÁDIOS DE MATURAÇÃO

MELLO, Silvio Paula¹; SATO, Diogo Kazuo Aparecido²

O objetivo neste trabalho foi avaliar a qualidade da silagem de milho em diferentes estádios de maturação. O experimento foi realizado no campus da Faculdade Dr. Francisco Maeda, no município de Ituverava-SP, no período de novembro de 2015 a março de 2016. O delineamento experimental utilizado foi inteiramente casualizado com cinco tratamentos: T1: grãos sem linha de leite (SLL); T2: redução da linha de leite em 1/3 do grão (1/3 LL); T3: 1/2 do grão (1/2 LL); T4: 2/3 do grão (2/3 LL); e T5: camada negra (CN) formada e três repetições. Foram analisadas as características qualitativas das porcentagens de matéria seca (MS), proteína bruta (PB), fibra em detergente neutro (FDN) e fibra em detergente ácido (FDA). O milho ensilado quando os grãos apresentam metade da linha de leite (1/2LL) ou até 2/3LL foi o que proporcionou melhor qualidade bromatológica da silagem.

¹Faculdade Dr. Francisco Maeda/FAFRAM – Professor do curso de Agronomia e Medicina Veterinária

² Faculdade Dr. Francisco Maeda/FAFRAM
