
VALOR NUTRITIVO DA SILAGEM DE MILHO EM DIFERENTES ESTÁDIOS DE MATURAÇÃO

Luis Gustavo Avanci Lopes¹, Silvio de Paula Mello²

¹ Acadêmico do curso de Agronomia da Faculdade Dr. Francisco Maeda, Fundação Educacional de Ituverava.

² Professor Doutor da Faculdade Dr. Francisco Maeda, Fundação Educacional de Ituverava.

1245

RESUMO: O experimento foi conduzido durante o ano agrícola de 2013/2014, na cidade de Ituverava 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 de silagens de milho produzidas em diversos estádios de maturação. Utilizou-se delineamento experimental inteiramente casualizado, com cinco tratamentos e quatro repetições. O híbrido utilizado foi o 2B710Hx da empresa Dow Agrosciences o qual foi ensilado no seguintes estádios de maturação: grãos sem linha de leite (SLL); redução da linha de leite em 1/3 do grão (1/3 LL); 1/2 do grão (1/2 LL); 2/3 do grão (2/3 LL); e camada negra (CN) formada. A silagem de milho colhido no estádio 1/2LL foi o que apresentou melhor qualidade bromatológica, com porcentagens de MS, PB, FDA e FDN de 36,72; 6,94; 61,73; 35,42 respectivamente.

Palavras-Chave: *Zea mays*, Qualidade, Forragem conservada.