



## Características Fermentativas e Nutricionais da Silagem de Milheto (*Pennisetum Glaucum* L.)

Michele Gabriel Camilo, Danielle Ferreira Baffa, Sarah Ellen Eduardo Bernardo, Alberto Magno Fernandes, Tadeu Silva de Oliveira

A utilização de forragens conservadas, principalmente na forma de silagem, é uma alternativa viável para garantir o fornecimento de forragem de alta qualidade durante o período de escassez de alimentos. Devido a sua grande adaptação em diferentes biomas, o milheto (*Pennisetum glaucum* L.) vem ganhando destaque nos últimos anos, principalmente com a chegada de híbridos de alto potencial produtivo, oriundos do melhoramento genético, podendo ser plantado estrategicamente em regiões com problemas de veranico ou seca ou em plantios de sucessão. Em função de suas características agrônômicas, o milheto (*Pennisetum glaucum* L.) possui bom potencial para ser conservado e usado na forma de silagem. A ensilagem é um processo que permite a conservação do alimento em meio anaeróbico. O processo normal de ensilagem é a combinação entre a exclusão de oxigênio e a fermentação natural dos açúcares por bactérias, resultando na formação de ácidos orgânicos, principalmente o ácido láctico, responsável pela diminuição do pH do material (Silva et al., 2015). Os diferentes processos de conservação de forragens convivem rotineiramente com perdas de nutrientes de diversas magnitudes. Especificamente para o processo de ensilagem, a qualidade final do alimento está diretamente relacionada ao material que lhe deu origem e às condições em que o mesmo foi ensilado (Gerlach et al., 2013). O objetivo do presente estudo será avaliar as características fermentativas e nutricionais da silagem de milheto. O experimento será conduzido no departamento da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro - Campos dos Goytacazes, RJ, Brasil. Será utilizado o delineamento experimental em blocos casualizados, com cinco repetições por tratamento, em esquema fatorial 3 x 2, sendo 3 tipos de aditivos (sem aditivo, aditivo biológico, aditivo nutricional) e 2 métodos de ensilagem (mini-silos de pvc e sacos). Os tratamentos serão: Controle (sem uso de aditivo); Aditivo Microbiológico- Bactosilo AMS (Inoculante biológico formulado com *Lactobacillus buchneri* e *Propionibacterium acidipropionici*); Aditivo Sequestrante de Umidade – Fubá (material seco, que eleva o teor de MS e aumenta as chances de obter fermentação adequada). Após o corte do milheto o material será picado, serão adicionados ao milheto picado os inoculantes e o material será ensilado em silos de PVC e em sacos de polietileno. Após o processo de ensilagem por 60 dias, as amostras de silagem serão secas e moídas. E posteriormente serão realizadas as análises de matéria seca (MS), gordura bruta (GB) matéria mineral (MM), teor de proteína bruta (PB), fibra em detergente neutro (FDN), fibra insolúvel em detergente ácido (FDA) e lignina (LDA).