



PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS VOLÁTEIS E ÁCIDO LÁCTICO DA SILAGEM DE MILHETO

Bruno Mendonça de Deus, Michele Gabriel Camilo, 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 que se possa garantir o fornecimento de forragem de alta qualidade durante o período de escassez de alimentos. Um aspecto bastante relevante quanto à utilização de silagens em dietas de ruminantes é o conhecimento da composição químico-bromatológica, pois esta informação permite planejar a utilização correta de alimentos concentrados, visando atender os requerimentos nutricionais dos animais. Assim, a determinação das características que interferem na qualidade de uma silagem, como os constituintes da parede celular é de suma importância (FERREIRA et al., 2013). O objetivo com este trabalho é avaliar o perfil de ácidos graxos voláteis e ácido láctico da silagem de milheto. As análises serão realizadas por meio de cromatografia gasosa. Para os ácidos graxos de cadeia longa serão utilizados dois passos de fundamental importância nesta análise: a etapa de derivatização (como são compostos de elevado ponto de ebulição é necessário a preparação de metil ésteres de ácidos graxos para a realização da análise) e a análise cromatográfica propriamente dita. Para os ácidos graxos voláteis, entretanto, não há necessidade da etapa de derivatização, o extrato pode ser injetado diretamente no cromatógrafo gasoso, facilitando o processo de determinação. A obtenção desse extrato é relativamente simples e existem basicamente dois métodos que são bem aceitos e utilizados por grande parte dos laboratórios que realizam essas determinações. Kung Jr et al. (1984), propuseram que o preparo das amostras fosse feito a partir da produção de um extrato aquoso com a silagem. Esse extrato é obtido misturando-se 25 g de silagem com 225 mL de água deionizada, processados em liquidificador industrial durante 1 min e a seguir filtrado. Segundo o autor, a partir desse extrato pode-se determinar as concentrações de ácido láctico, ácidos graxos voláteis (AGVs), etanol, pH e nitrogênio amoniacal.

Palavras-Chave: Químico-bromatológica, cadeia longa, extrato.

Instituição de fomento: CNPq