



AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE HÍBRIDOS DE MILHO PARA ENSILAGEM ADAPTADOS ÀS REGIÕES NORTE E NOROESTE FLUMINENSES

Laila Cecília Ramos Bendia, Jocarla Ambrosim Crevelari, Antônio Paulo de Oliveira Neto, Messias Gonzaga Pereira, Ricardo Augusto Mendonça Vieira

A necessidade de atender à produção intensiva de ruminantes e a estacionalidade produtiva de forragens de boa qualidade impulsionam produtores a adotarem práticas de conservação de forragens. No Brasil, híbridos de milho tradicionalmente selecionados para maior produção de grãos são os mesmos utilizados para a confecção de silagem da planta inteira de milho. No entanto, resultados de pesquisas indicam grande variabilidade na degradabilidade do amido do milho e na digestibilidade da fração fibrosa da planta de milho. Ampla variabilidade genética sugere que melhora no valor nutritivo da silagem de milho pode ser obtido selecionando plantas com maior digestibilidade. Objetiva-se selecionar híbridos de milho para ensilagem adaptados às regiões Norte e Noroeste Fluminenses. Os ensaios de avaliação foram implantados simultaneamente em Campos dos Goytacazes e em Itaocara em dois anos consecutivos, 2015 e 2016, constituindo, portanto, dois ambientes e dois anos de avaliação. O delineamento experimental foi o de Blocos ao acaso. A colheita do milho foi realizada manualmente, após avaliação visual da posição da linha do leite na metade do grão, em pelo menos três das cinco repetições. Amostras de grão e porção volumosa foram avaliadas quanto aos teores de matéria seca, proteína bruta, gordura bruta, cinzas, fibra detergente neutro e lignina. A digestibilidade será estimada utilizando o método de produção de gases da fermentação ruminal *in vitro*. Espera-se que por meio de análises nutricionais, da cinética de produção de gases e análises bromatológicas, possa-se selecionar, numa primeira competição de híbridos, milhos que se diferenciem em termos de qualidade nutricional potencial para ensilagem visando a alimentação de ruminantes.

Palavras-chave: Digestibilidade ruminal, Amido, Vitreosidade.

Instituição de fomento: CNPq, FAPERJ, UENF