

Nas condições de campo, há a necessidade da determinação expedita e confiável do teor de matéria seca (MS) dos vários tipos de alimentos para ruminantes. Neste sentido o forno de microondas apresenta-se como alternativa ao método convencional de laboratório (estufa 65°C por 72h). Um forno de microondas Sharp Carousel operando a 70% (630W), foi utilizado nas secagens de 50g de amostras picadas a 1cm de comprimento, contidas em sacos de papel aberto (capacidade de 3kg), previamente tarados. No fundo do forno foi colocado um copo de Becker com 250ml de água, a fim de evitar o encandecimento do material. Depois de um período inicial de secagem que variou de 15 a 17 min., conforme a espessura do colmo da forragem, foi feita a pesagem em balança de precisão e a água do Becker foi trocada. Em seguida foram feitas novas pesagens a intervalos de 2 min. até peso constante. Foi necessário repor o nível d'água do Becker, que foi perdida por evaporação ao longo da secagem. Os teores de MS determinados no forno de microondas foram: Aveia preta (estádio vegetativo) 13,26%; alfafa (pré-floresc.) 23,9%; capim elefante anão (pré-floresc.) 16,27%; trevo branco (plena floração) 21,37% e silagem fresca de alfafa 24,6% não diferindo estatisticamente ($P>0,05$) dos obtidos com estufa e, respectivamente, de 12,92%; 23,85%; 17,94%; 21,29% e 25,18%. (FAPERGS - CCGL).