

129

EFEITO ASSOCIATIVO ENTRE CONCENTRADOS E VOLUMOSO, ATRAVÉS DA DIGESTIBILIDADE “IN SITU” DA MATÉRIA SECA (MS) E DA FIBRA EM DETERGENTE NEUTRO (FDN). *Thais Michel, Ricardo Villas-Bôas Ferrari, Júlio Otávio J. Barcellos, Enio Rosa*

Prates (orient.) (Programa de Pós-Graduação em Zootecnia, Faculdade de Agronomia, UFRGS).

O experimento avaliou, através de incubações ruminais de um volumoso misturado a diferentes concentrados, a ocorrência de influência mútua entre esses alimentos. Foi utilizado um animal Hereford fistulado no rúmen, em três períodos experimentais. Foram incubados, por 24 horas, os seguintes ingredientes: farelo de soja, farelo de arroz integral, milho integral moído misturados com volumoso (feno de capim coast-cross) nas seguintes proporções de concentrado: 100, 50, 40, 30, 20 e 0%. Foi estudada a digestibilidade da MS e da FDN das misturas, através do desaparecimento de amostra e da análise dos resíduos e amostras. Ao comparar-se as medidas obtidas com as estimadas através do cálculo proporcional das degradabilidades individuais dos ingredientes não se obteve diferença significativa entre a degradabilidade obtida e estimada da MS de nenhum dos alimentos em nenhuma das proporções. A mesma comparação realizada com a FDN mostrou algumas diferenças numéricas entre as medidas observadas e estimadas nas misturas de feno + farelo de soja e feno + milho moído. No entanto, esses resultados não foram significativos ($P > 0,05$) possivelmente pela alta variabilidade da técnica em relação ao pequeno número de repetições testadas. O farelo de arroz utilizado nesse experimento apresentou características muito próximas às encontradas no feno e por isso não houve diferença significativa entre as degradabilidades obtida e estimada na mistura de farelo de arroz com o feno. A técnica “in situ”, da forma como a metodologia foi testada, não foi capaz de mostrar benefícios ou prejuízos significativos a degradação da MS e FDN dos alimentos misturados. (PIBIC/CNPq-UFRGS).