

EFEITO DO FATOR "STAYGREEN" SOBRE AS CARACTERÍSTICAS DA PLANTA DE MILHO NO MOMENTO DA ENSILAGEM

Oliveira, J.S.¹, Rezende, H.¹, Lopes, F.C.F.¹ e Braga, R.A.N.²

A consistência do grão tem sido usada como indicador do momento de ensilar o milho. O ponto farináceo é o recomendado, uma vez que nesse estágio a porcentagem de matéria seca (MS) da planta estará entre 32 e 38. Como as cultivares (CV) mais modernas de milho apresentam "staygreen" (SG) bastante pronunciado, o ponto de grão farináceo pode não mais refletir o teor ideal de MS para ensilagem. Foram plantadas em novembro na EMBRAPA-CNPGL quatro CV de milho sendo duas com alto SG (A1 = AG122 e A2 = AG405) e duas com baixo SG (B1 = AG106 e B2 = AG301), com quatro repetições. As avaliações ocorreram aos 114 dias após plantio quando as plantas apresentavam MS% ideal para ensilagem. O teor de MS dos grãos, da fração verde (FV = planta menos sabugos e grãos) e da planta toda foram determinadas. O delineamento foi inteiramente casualizado com quatro repetições. A MS das plantas aos 114 dias não diferiu ($F < 0,05$) e variou entre 35,9 e 37,9%. Também não houve diferença ($P < 0,05$) na MS da FV (máximo de 32,1 e mínimo de 29,0%). Embora todos os grãos apresentassem consistência farinácea a MS foi diferente ($P > 0,012$) entre as CV com níveis alto (A1 = 64,3; A2 = 62,8%) e baixo (B1 = 60,4; B2 = 59,1%) de SG. Para as CV estudadas o fator SG não comprometeu as condições para se fazer uma boa silagem, e a utilização do ponto farináceo do grão como indicador pode continuar sendo usado pelos produtores. Devido à tendência das CV com alto SG apresentarem maiores MS% nos grãos e menores na FV, é importante avaliar quais os efeitos disso na digestibilidade e eficiência de utilização de cada uma dessas frações (grãos e FV) pelos ruminantes.

¹ EMBRAPA-CNPGL, 36155-000, Coronel Pacheco, MG.

² CNPq - Bolsista de aperfeiçoamento.

Revisores: F. Deresz (EMBRAPA-CNPGL) e M.S. Dayrell (EMBRAPA-CNPGL)