

EFEITO DE NÍVEIS CRESCENTES DE URÉIA SOBRE PARÂMETROS NUTRICIONAIS E DE CONSERVAÇÃO DE MANDIOCA IN NATURA

Andriotti, C. J. ¹; Patino, H. O. ²; Del Ré, D. ³; Pereira, C. H. ³

¹Acadêmico da Faculdade de Agronomia, Bolsista CNPQ UFRGS; ²Professor do Departamento de Zootecnia da UFRGS; ³ Alunos de pós graduação do departamento de zootecnia da UFRGS

INTRODUÇÃO

*A mandioca é uma cultura estabelecida de norte a sul do Brasil. Além de consumida na alimentação humana é uma alternativa para alimentação animal

OBJETIVO

*Verificar o efeito da inclusão de níveis de uréia sobre parâmetros nutricionais e de conservação em raiz de mandioca triturada.

MATERIAL E MÉTODOS

- As raízes foram colhidas e processadas na estação experimental da FEPAGRO, no município de Taquari, e teve continuação na Faculdade de Agronomia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul em Porto Alegre. A cultivar utilizada foi a FEPAGRO-14 com idade média de 3 anos
- Raízes : Foram colhidas, lavadas, trituradas em partículas de 3 à 5 cm, acondicionadas em recipientes de PVC, hermeticamente vedados e armazenados por cerca de 70 dias
- Tratamentos : 5 Níveis de uréia - 0; 2; 4; 6 e 8%
- Determinou-se os teores percentuais de: cinzas (CZ), Fibra em detergente neutro (FDN), Fibra em detergente ácido (FDA), proteína bruta (PB) e matéria seca (MS). A presença ou ausência de fungos foi avaliada visualmente. O delineamento experimental foi casualizado (5 tratamentos e três repetições cada) e as médias comparadas pelo teste de Tukey a 5%.

RESULTADOS:

- Não detectou-se a presença de fungos durante período de armazenamento. Os níveis de uréia não afetaram os valores médios de MS, CZ, MO, FDN e FDA ($P > 0,05$), obtendo-se valores médios de 31,89; 1,76; 98,23; 5,10 e 2,79%, respectivamente. O nível de uréia afetou a concentração de proteína bruta na Mandioca ($P < 0,05$) sendo que só foram detectadas diferenças significativas entre o nível 0 de uréia e os outros níveis (4,57 vs 12,00%)

Tabela 1: Efeito sobre Matéria Seca 105C (MS), Cinzas (CZ), Matéria Orgânica (MO), Fibra em detergente Neutro (FDN), Fibra em Detergente Ácido (FDA), Proteína Bruta (PB) com a adição de quantidades percentuais crescentes de uréia sobre a composição bromatológica em raiz de mandioca.

	Tratamentos				
	0% URÉIA	2% URÉIA	4% URÉIA	6% URÉIA	8% URÉIA
MS (%)	31,84	32,21	32,08	31,40	32,56
CZ (%)	1,74	1,87	1,99	1,50	1,72
MO (%)	98,25	98,12	98,01	98,50	98,28
FDN (%)	4,67	5,50	4,56	4,90	5,86
FDA (%)	2,71	3,27	2,56	2,50	2,91
PB %	4,57 ^b	11,32 ^a	11,75 ^a	14,08 ^a	11,64 ^a



CONCLUSÃO

*O tratamento de raízes frescas de mandioca triturada com 2% de uréia, permite a conservação deste material e incrementa os teores de PB.