

A técnica da degradabilidade *in situ* vem se tornando importante na avaliação de alimentos devido ao fato de fornecer informações que permitem prever a quantidade e a relação de nutrientes disponíveis tanto para o animal como para os microrganismos ruminais. Este trabalho está inserido num projeto que visa estudar as principais fontes de variação da técnica de modo a padronizar seu uso. Amostras de 5 g de feno de Aveia (*Avena Sativa*, L.) foram colocadas dentro de sacos de náilon (10x22 cm e poros de 45 μ), os quais foram incubados dentro do rúmen de quatro terneiros Hereford (150 kg) durante 3,6,9,12,24,48,72 e 96 horas. Após a incubação os sacos de náilon foram lavados, secos em estufa de ar forçado a 60°C durante 72 horas e posteriormente seu conteúdo analisado para MS correspondente. O efeito dos métodos de secagem sobre a degradabilidade foi testado através de regressão linear simples, obtendo-se a equação $Y = -0.825 + 1.0057 X$ ($R^2 = 99.83\%$ e $EPE = 0.833$), onde Y é a degradabilidade ruminal da MS a 105°C e X a degradabilidade ruminal da MS a 60°C. O intercepto da regressão não foi diferente de zero ($P < 0.01$) e a inclinação não foi diferente de um ($P < 0.01$), significando que os métodos de secagem podem ser considerados idênticos quanto a determinação da degradabilidade ruminal da MS de forragens (FAPERGS).