

É hora de abrir o silo

No momento em que o silo é aberto, é preciso cuidar para servir um alimento de qualidade e que não seja rejeitado pelos animais

Este ano, o preço da arroba está subindo e a perspectiva de aumento permanece com a chegada da nova estação. Além disso, as previsões são de um inverno seco e frio, com carência de pasto e, assim, os preços da carne se elevarão. Esse cenário apresenta bons indicadores para o produtor que investiu na silagem como estratégia alimentar. Quando bem realizada, tem valor nutritivo próximo ao da forragem verde. O processo não melhora a qualidade, apenas mantém a original.

A silagem é o resultado da fermentação anaeróbica dos açúcares solúveis em água e sua conversão em ácido láctico. É um alimento dinâmico, nunca estático, que piora, consideravelmente, em determinadas circunstâncias e quem optou pela silagem como tática para a produção de leite, carne ou suplemento no período da seca já começou a abrir os silos e utilizar o volumoso para os bovinos. Nessa etapa algumas precauções são indispensáveis, do contrário, todo o trabalho executado, anteriormente, está comprometido.

“É muito comum o produtor se preocupar somente no momento de encher o silo. Ele fez a silagem e está tudo certo, mas não. A silagem é um material frágil. O momento em que é o silo é aberto até servi-la, pode haver deterioração. Então, é preciso haver certos cuidados para servir um alimento de qualidade, que não seja rejeitado pelos animais e que não tenha perdido o valor nutritivo”, alerta Haroldo Pires de Queiroz, zootecnista da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa.

Hora de tirar a lona

Haroldo elencou procedimentos a serem observados pelos produtores e seus colaboradores na hora de tirar a lona:

- ✔ Abrir o silo somente 30 dias após o fechamento. A silagem está pronta depois de completar o processo de fermentação, que leva em torno de três semanas e, por segurança, abre-se em um mês. Antes disso, ela apodrece. Ao se utilizar aditivo para acelerar, segue-se o tempo indicado no rótulo pelo fabricante. Um silo pode permanecer vedado por vários anos, desde que a fermentação esteja completa.
- ✔ Retirar a silagem somente na hora de servir. Ao abrir o silo e expô-lo ao ar, há uma explosão de microorganismos, ocorre uma refermentação da massa ensilada, que faz perder o valor energético. O volumoso aquecido perde açúcar e também proteína e o material fica indigestível.
- ✔ A fatia deve ser retirada diariamente, ter no mínimo 15 cm e corresponder a toda a face do silo, de um lado a outro. O silo tem que ser projetado para facilitar a operação e considerar o número de animais a serem alimentados no dia.
- ✔ Retirar a silagem de cima para baixo para evitar desmoronamento. Muitas vezes, o alimento é retirado de baixo para cima e o volume, além dos 15 cm que sair da proteção da massa ensilada, se não for consumido,

está descartado pela excessiva exposição.

- ✔ Proteger a abertura do sol e da chuva. O sol acelera o processo de respiração das bactérias e desidrata o volumoso, perdendo a palatabilidade. A chuva lava os nutrientes solúveis, deixando somente fibra. A proteção não deve abafar, reverter o processo aeróbico. O correto é cobrir, não lacrar.
- ✔ Monitorar a matéria seca (MS) semanalmente. O investimento em silagem é alto e espera-se uma garantia no desempenho dos animais, seja em litros de leite produzidos ou ganhos de peso por dia. A matéria seca determina a quantidade de massa que o animal pode consumir. Semanalmente, amostrar de oito a dez pontos da superfície do silo, homogeneizá-los somando 500 gramas e, em subamostras de 100 gramas, secar para se obter a porcentagem de MS, que pode variar entre 25% e 35%. A ingestão do animal é por quilo de matéria seca, de 1,5 a 3% do peso vivo, misturando silagem e ração.
- ✔ Ainda, a cada 20 dias, é realizado o monitoramento da proteína. O nível de proteína define o desempenho tanto para lactação quanto para produção de carne. A silagem flutua até 5% de proteína e é necessário esse acompanhamento.
- ✔ Descartar material fora do padrão. Massa com cor alterada, escura ou esbranquiçada, mofo, encharcada e com odor adverso é dispensada para consumo.



O produtor precisa ter uma estratégia nutricional para atravessar com relativa facilidade a estação seca

de material e servi-lo no outro dia, próximo ao cocho. A silagem tem que ser retirada e consumida no dia. São itens comuns e, às vezes, esquecidos”, frisa.

“O agropecuarista não deve esperar o período seco e só então tomar providências. É aconselhável pensar nessas estratégias de nutrição, planejar a propriedade como uma empresa rural”, reforça o pesquisador da Embrapa, José Alexandre Agiova da Costa. Também especialista em zootecnia, Alexandre Agiova, lembra que o produtor tem à mão um conjunto crescente de medidas — descarte de animais, vedação de pastagens, vedação com adubação, feno-em-pé com suplementos variados visando ao ganho de peso e terminação dos animais, fenação e silagem e “não precisa aplicar tudo para encarar o inverno, mas necessita de uma estratégia nutricional que propicie atravessar com relativa facilidade a estação. Ele não pode é cruzar os braços e esperar”.

Dalizia Aguiar
Embrapa Gado de Corte



A silagem não pode perder seu valor nutritivo

O analista da Embrapa Gado de Corte ressalta, por fim, que “o produtor deve retirar do silo só o que for servir, na hora. É normal retirar um volume