

Estabilidade aeróbia de silagens de bagaço de maçã

Na terra da maçã, saber aproveitar da maneira correta todas as partes deste fruto é muito importante. Nos casos em que há produção de sucos, geleias, aromatizantes tem-se como resultado um resíduo, o bagaço de maçã, frequentemente empregado na alimentação animal em sua forma in natura, o que torna o armazenamento um desafio. Uma das alternativas para uma melhor conservação do produto dá-se através do processo de silagem (ocorrido através da ausência de ar e conservado mediante fermentação em depósitos próprios chamados silos).



Foi a partir disso que iniciou em 2018 o projeto de pesquisa “Estabilidade aeróbia de silagens de bagaço de maçã” coordenado pelos professores do IFRS - Campus Vacaria, Ana Paula de Souza Fortaleza Pardo e Leandro De Conto (tendo como bolsista financiada pelo CNPq a estudante Giovana de Oliveira Xavier, do curso técnico de Agropecuária integrado ao ensino médio). A finalidade do estudo é avaliar as melhores formas de contribuir para a realização da produção animal de forma sustentável, possibilitando a redução do custo de produção e o aumento na rentabilidade.