

A mandioca é uma cultura estabelecida de norte a sul do Brasil. Cultivada, principalmente, por pequenos produtores, apresenta grande importância, pois além de consumida na alimentação humana é uma alternativa para alimentação animal. As raízes de mandioca, fatiadas, moídas ou trituradas, tanto na forma fresca como seca são consumidas pelos ruminantes, sendo utilizada largamente no Brasil e em muitos países localizados nos trópicos, como substituto para grãos de cereais na alimentação animal. A mandioca se deteriora com facilidade poucos dias após a colheita, dificultando, conseqüentemente, a sua conservação in natura. Tanto a deterioração fisiológica, que se inicia nas primeiras 48h pós-colheita, como a microbiana, que se manifesta 5 a 7 dias após a primeira, induzem invariavelmente a perda de tubérculo. A adição da uréia em diversos produtos pode resultar em maior conservação e ganhos nutricionais. O objetivo deste trabalho foi verificar o efeito da inclusão de níveis de uréia sobre parâmetros nutricionais e de conservação em raiz de mandioca triturada. O trabalho teve início com a colheita e processamento das raízes na estação experimental de FEPAGRO, no município de Taquari, tendo sua continuação na Faculdade de Agronomia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul em Porto Alegre. O cultivar de mandioca utilizado foi o FEPAGRO-14 com idade média de 3 anos. As raízes de mandioca colhidas foram lavadas e trituradas em partículas de 3 à 5 cm, acondicionadas em recipientes de PVC, com capacidade volumétrica de 2,5L. Os níveis de ureia utilizadas para cada tratamento foram 0; 2; 4; 6 e 8%. Os recipientes foram hermeticamente vedados para impedir troca de gases e umidade com o meio externo. Os tratamentos foram armazenados por cerca de 70 dias, após esse período 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 utilizado foi completamente casualizado com 5 tratamentos e três repetições cada e as médias foram comparadas pelo teste de Tukey a 5%. Não foi detectada a presença de fungos durante o período em que o material ficou armazenado. Os níveis de uréia não afetaram os valores médios de MS, CZ, MO, FDN e FDA ($P > 0,05$), obtendo-se valores médios de 30,3; 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%). Concluiu-se que o tratamento de raízes frescas de mandioca triturada com 2% de uréia permite a conservação deste material e incrementa os teores de PB.