

**Projetos Alunos**

12/11/2011

CAG - CÂMARA DE AGRICULTURA ( ORAL )

NOME: CARLA MACHADO RODRIGUES

TÍTULO: EFEITOS DA ALTURA DE CORTE DO MILHO (ZEA MAYS) E USO DE INOCULANTE EM SILAGEM NO DESENVOLVIMENTO DE MICROORGANISMOS

AUTORES: CARLA MACHADO RODRIGUES, MATEUS DUTRA MARQUES, RICARDO FERREIRA GODINHO, CARLA DA SILVA ÁVILA

ORIENTADOR: Rita de Cássia Ribeiro Carvalho

AGÊNCIA FINANCIADORA (se houver): FESP

PALAVRA CHAVE: bactérias lácticas; fungos, leveduras.

## RESUMO

EFEITOS DA ALTURA DE CORTE DO MILHO (Zea mays) E USO DE INOCULANTE EM SILAGEM NO DESENVOLVIMENTO DE MICROORGANISMOS

Carla Machado Rodrigues; Mateus Dutra Marques; Ricardo Ferreira Godinho; Carla da Silva Ávila; Rita de Cássia Ribeiro Carvalho

A silagem de milho é um alimento nobre e muito utilizado na maioria das propriedades leiteiras. O entendimento do processo fermentativo e estabilidade aeróbia da silagem fazem-se necessário para obtenção de um produto de qualidade desejável. O objetivo do presente estudo foi avaliar a qualidade e da silagem de milho sob diferentes alturas de colheita associada ou não à utilização de inoculante, buscando quantificar leveduras, fungos e bactérias. Foram utilizados microsilos confeccionados de garrafa pet. A adição de inoculante na ensilagem do milho, bem como a altura de corte não influenciaram no processo fermentativo não apresentando diferenças significativas na presença de fungos, leveduras e bactérias lácticas com média de 0,9604; 4,3356; 6,3474 UFC respectivamente. Tais resultados não significam que não usar inoculante seja indicado, pois outros fatores podem ter interferido nos resultados, já que estes são parciais.

Palavras-chave: bactérias lácticas; fungos, leveduras.