



## PERDAS FERMENTATIVAS DA SILAGEM DE MILHETO ENSILADA COM FARELO DE ARROZ E INOCULANTES MICROBIANOS

Rafael Machado dos Santos, discente de graduação, Universidade Federal do Pampa, Campus Itaqui  
Carine Rey Rodrigues, discente de graduação, Universidade Federal do Pampa, Campus Itaqui  
Eduardo Avelino Faleiro, discente de graduação, Universidade Federal do Pampa, Campus Itaqui  
Roberto Cantoia Júnior, discente de pós-graduação, Universidade Estadual de Maringá, Campus Umuarama  
Eduardo Bohrer de Azevedo, docente, Universidade Federal do Pampa  
Tiago Antonio Del Valle, docente, Universidade Federal do Pampa

[rafaelmds2.aluno@unipampa.edu.br](mailto:rafaelmds2.aluno@unipampa.edu.br)

A conservação de volumosos através da ensilagem pode auxiliar na oferta de alimento em períodos de vazio forrageiro e otimizar a utilização de forrageiras tropicais como o milho. No entanto, a ensilagem de milho apresenta algumas limitações, como o reduzido teor de carboidratos solúveis, o que pode causar perdas fermentativas. Desta forma, o presente estudo foi conduzido com os objetivos de avaliar o efeito da adição de farelo de arroz desengordurado (FAD) e de inoculantes microbianos (INO) sobre as perdas fermentativas da silagem de milho. O experimento foi conduzido em delineamento em blocos casualizados. Foram utilizadas duas cultivares de milho (BRS1501<sup>®</sup>, EMBRAPA, e ADR500<sup>®</sup>, ATTO Adriana Sementes) como blocos. Os tratamentos foram obtidos a partir de um arranjo fatorial 3 × 3, sendo os fatores avaliados a adição de FAD: 0, 100 e 200 g/kg de matéria natural (MN); e de INO: 1) controle (CON), sem adição de INO; 2) heterofermentativo (HET): com adição de *Lactobacillus buchneri*; e 3) homofermentativo (HOM): com adição de *Lactobacillus plantarum* e *Pediococcus pentaceus*. Os silos foram pesados 163 ± 2,58 dias após a ensilagem para a quantificação das perdas. Independentemente da adição de farelo de arroz ( $P \geq 0,88$ ), os INO não afetaram ( $P \geq 0,60$ ) o pH da silagem na abertura. A adição de FAD durante a ensilagem aumentou ( $P \leq 0,05$ ) o teor de matéria seca e o pH da silagem. Não houve interação entre os efeitos de INO e FAD ( $P \geq 0,62$ ) sobre as perdas fermentativas. A adição de INO aumentou ( $P \leq 0,02$ ) as perdas fermentativas. A adição de 200 g/kg de FAD reduziu ( $P \leq 0,05$ ) as perdas por gases, sem afetar ( $P = 0,51$ ) as perdas por efluentes. Não houve diferenças entre os inoculantes avaliados ( $P \geq 0,06$ ) nas perdas fermentativas, independentemente da adição de FAD ( $P \geq 0,71$ ). Desta forma, a adição de 200 g/kg de farelo de arroz reduz as perdas por gases, enquanto que a adição de inoculantes microbianos teve efeito contrário ao esperado sobre as perdas fermentativas da silagem de milho.

**Agradecimentos:** FAPERGS.

**Palavras-chave:** efluentes; ensilagem; *Lactobacillus*; perdas por gases; pH.