

INOCULANTES MICROBIANOS E O PERFIL FERMENTATIVO DE SILAGENS DE CAPIM-ELEFANTE BRS CAPIAÇU

Daiana Lopes Lelis¹; Mirton José Frota Morenz²; Domingos Sávio Campos Paciullo²; Odilon Gomes Pereira¹; Carlos Augusto de Miranda Gomide²; Fernanda Helena Martins Chizzotti¹

¹Universidade Federal de Viçosa; ²Embrapa Gado de Leite

Palavras-chave: Ácidos orgânicos; Carboidratos solúveis; Conservação; Nitrogênio amoniacal

Objetivou-se avaliar o efeito da adição de inoculantes microbianos (In) sobre o perfil fermentativo de silagens de capim-elefante BRS Capiaçú (*Pennisetum purpureum* Schum.) com duas idades de rebrota (Id), 90 e 105 dias. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, em esquema fatorial 5×2 (5 In \times 2 Id), com três repetições. Os inoculantes avaliados foram: controle (sem inoculante); inoculantes comerciais Kera-Sil (Kera Nutrição Animal, Brasil), Sil-All (Lallemand, Brasil) e Silo-Max Centurium (Matsuda, Brasil); leite fermentado Yakult® (Yakult Honsha, Japão). Os inoculantes comerciais foram aplicados de acordo com as recomendações dos fabricantes. O Yakult® foi diluído na dose de 8 ml L⁻¹ de água e aplicação seguiu a relação de 10 L t⁻¹ de forragem. Houve efeito de interação In \times Id sobre os valores de pH, ácido acético, relação ácido láctico:ácido acético e carboidratos solúveis em água (CHOs). A silagem tratada com Kera-Sil apresentou menor pH e ácido acético, maior relação ácido láctico:ácido acético e maior teor de CHOs em relação a controle. Foi observado maior teor de CHOs na idade de rebrota aos 105 dias em comparação a de 90 dias, na silagem tratada com Kera-Sil. A silagem tratada com Sil-All com 105 dias apresentou menor pH e maior relação ácido láctico:ácido acético em relação a controle. O maior teor de nitrogênio amoniacal foi observado na silagem tratada com Yakult®. Para os teores de ácidos láctico e propiônico, não houve diferenças das silagens tratadas em comparação a controle. Maior teor de ácido propiônico foi observado na idade de rebrota aos 90 dias. Todas as silagens apresentaram bom perfil de fermentação, embora os inoculantes microbianos comerciais tenham melhorado algumas características no perfil de fermentação. A adição do Yakult® não promoveu quaisquer melhorias fermentativas. A idade de rebrota apresentou pouca influência no perfil de fermentação das silagens.