

Poster (Painel)**1980-1 Avaliação do perfil microbiológico da silagem de milho com níveis crescentes de glicerina**

Autores: Patrícia Magalhães Krempser (CNPGL - Embrapa Gado de LeiteFAPEMIG - Fundação de Amparo a Pesquisa de Minas Gerais); Marlice Teixeira Ribeiro (CNPGL - Embrapa Gado de LeiteFAPEMIG - Fundação de Amparo a Pesquisa de Minas Gerais); Marcelo Henrique Otonari (CNPGL - Embrapa Gado de LeiteFAPEMIG - Fundação de Amparo a Pesquisa de Minas Gerais); Ana Cristiana Wyllie Elyas (CNPGL - Embrapa Gado de LeiteFAPEMIG - Fundação de Amparo a Pesquisa de Minas Gerais); Raul Paes Xavier Lopes (CNPGL - Embrapa Gado de LeiteFAPEMIG - Fundação de Amparo a Pesquisa de Minas Gerais); Camila Branda (CNPGL - Embrapa Gado de LeiteFAPEMIG - Fundação de Amparo a Pesquisa de Minas Gerais); Jackson Costa Carneiro (CNPGL - Embrapa Gado de LeiteFAPEMIG - Fundação de Amparo a Pesquisa de Minas Gerais); Jackson Silva de Oliveira (CNPGL - Embrapa Gado de LeiteFAPEMIG - Fundação de Amparo a Pesquisa de Minas Gerais)

Resumo

A glicerina é um líquido viscoso com alta solubilidade em água e ampla aplicação na indústria química, farmacêutica, aliada e de cosméticos. A produção do biodiesel, gera grande quantidade de glicerina como resíduo da produção. O uso da glicerina como ingrediente de concentrados para ruminantes já vem sendo estudado nos últimos anos e em alguns países. Não há relatos sobre a adição de glicerina bruta durante o processo de ensilagem. Este estudo propõe avaliar o efeito da adição de glicerina no perfil microbiológico da silagem de milho. A silagem foi confeccionada no Campo Experimental da Embrapa Gado de Leite em Minas Gerais em silos foram preparados com zero e adição 5, 10 e 15% de glicerina na forragem. A abertura dos silos ocorreu com 1, 3, 7, 14, 21, 28, 35, 42, 49, 56 e 63 dias. Após a abertura procedeu-se análise microbiológica utilizando os meios de cultura para quantificação de bactérias ácido lácticas (Lactobacillus MRS Agar - Man-Rogosa-Sharpe). O delineamento utilizado foi inteiramente casualizado com repetições utilizando o esquema de parcelas subdivididas, considerando parcelas, os tratamentos e o fator atribuído a subparcela. Os dados foram analisados com programa SAS de estatística, com significância de $p < 0,05$. O crescimento microbiano (UFC/g) nos tratamentos 1, 2 e 3 foi maior, respectivamente nos 1º (0,14; 0,136; 0,118), 3º (0,130; 0,130; 0,130) e 7º (0,126; 0,126) dias de abertura do silo. No tratamento 4 o maior número de bactérias foi observado no 3º (0,130) e 7º (0,132) dias de abertura. Pode-se concluir que a adição de 5 ou 10% de glicerina na confecção da silagem de milho proporcionou a redução do número de bactérias do ácido láctico. A adição mais elevada de glicerina (15%) não interferiu no número de bactérias do ácido láctico. Os autores agradecem à FAPEMIG, CNPq e Embrapa o apoio financeiro recebido.

SP 5204
P 167

EDIÇÃO ESPECIAL

26°

Congresso Brasileiro

Micr  **biologia**

2 a 6 de outubro de 2011
Foz do Iguaçu-PR

PROGRAMA E RESUMOS

ISSN 1982-1301