

EFEITO DE ADITIVOS BIOLÓGICOS NA QUALIDADE DE SILAGEM DE AVEIA FRESCA OU EMURCHECIDA NO ESTÁDIO VEGETATIVO. *Vinicius S. Lima, Jorge L. Berto, Paulo R. F. Mühlbach.* (Departamento de Zootecnia, Faculdade de Agronomia, UFRGS).

A aveia preta (*Avena strigosa*), quando ensilada no estágio vegetativo, apresenta boas características nutricionais, com certos limites à produção de uma silagem de boa qualidade. Assim, o uso de inoculantes biológicos (enzimas e lactobacilos) tem sido proposto para oportunizar melhores resultados no processo fermentativo. Com essa finalidade, o material foi segado no estágio vegetativo, 66 dias após o plantio. Parte foi ensilado fresco (15,32% MS) e parte emurhecido por 26 h (31,22% MS). Ambos foram submetidos a três tratamentos (**a.** controle; **b.** com lactobacilos; **c.** com lactobacilos mais enzimas), e ensilados em silos de laboratório por 140 dias. O emurhecimento determinou menor produção de ácidos totais, com maior relação ácido láctico/acético, restringiu a produção de ácido butírico na silagem controle e economizou carboidratos solúveis, além de preservar o N protéico e evitar a produção de efluentes. Os inoculantes determinaram menor produção de ácido butírico e amônia no material fresco, relação ácido láctico/acético mais favorável e maior proteção do N protéico. A enzima apresentou efeito aditivo aos lactobacilos. Nas condições do experimento, o uso de inoculantes biológicos e a prática de emurhecer melhoraram as características fermentativas e bromatológicas das silagens. No material emurhecido todas as silagens apresentaram boa qualidade. Já no material mais úmido, o uso dos inoculantes garantiu a qualidade do processo fermentativo. (FAPERGS)