

**TÍTULO -ESTUDO QUALI-QUANTITATIVO DE MICRORGANISMOS DETERIORANTES  
PRESENTES EM SILAGENS PRODUZIDAS NO EXTREMO-OESTE CATARINENSE.**

**IMPACTO NA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA.**

Pesquisador(es): BIANCHET, Ester Antonia; ROSSI, Eliandra Mirlei; BEURON Daniele Cristine.

Curso: Medicina Veterinária

Área: Ciências Da vida.

Resumo: A produção de silagem até o produto final e fornecido aos animais apresenta vários impasses que implicam em qualidade química e microbiológica, favorecendo assim o crescimento de microrganismos indesejáveis, alterando a bioquímica do valor nutricional do alimento fornecido na dieta, além de grande relevância quanto à presença de microrganismos patogênicos em silagens sobre os produtos lácteos produzidos. O objetivo do presente trabalho foi quantificar isolar, e identificar a população dos principais microrganismos considerados deteriorantes e nocivos presentes em amostras de silagem de milho produzidas na região Extremo-oeste de Santa Catarina. O estudo foi realizado no período de março de 2017 a março de 2018, através de um estudo quali-quantitativo no Laboratório de Microbiologia (LAMIVET), posteriormente os dados foram tabulados. Os resultados apontaram a presença e variação de microrganismos em log UFCg-1 de silagem como *Clostridium butyricum*, *Lactobacillus* sp, enterobactérias e *Bacillus cereus*. A contagem de leveduras e clostrídios, além das enterobactérias encontradas permitiram observar que a presença destes microrganismos pode influenciar negativamente a qualidade da silagem.

Palavras-chave: Qualidade. Silagem. Microrganismos deteriorantes.

E-mails: [daniele.beuron@unoesc.edu.br](mailto:daniele.beuron@unoesc.edu.br); [esterantoniabianchet@gmail.com](mailto:esterantoniabianchet@gmail.com)