

**UTILIZAÇÃO DE ADITIVOS NO MELHORAMENTO DE ENSILAGENS DE  
*Medicago sativa***

ANTÓNIO FERNANDES, MANUEL MOTA, MARIA JOÃO VIEIRA, CARLA  
TAXA

Universidade do Minho, Centro de Engenharia Biológica, Campus de Gualtar,  
4719 Braga codex - Portugal

\* Estação Regional de Culturas Arvenses, Quinta de S. José, S. Pedro de  
Merelim, 4700 Braga - Portugal

Resumo

A *Medicago sativa* (luzerna), planta forrageira pobre em açúcares, mas rica em proteína e celulase, não é vulgarmente utilizada na ensilagem. Durante a ensilagem, processo de conservação da planta verde, ocorre uma fermentação ácida, produzindo-se ácido láctico, acético e butírico. A qualidade da silagem que se forma traduz-se pela razão de ácido láctico relativamente aos outros ácidos produzidos, podendo melhorar-se esta qualidade pela adição de aditivos.

Neste trabalho comparam-se silagens de luzerna obtidas na presença de aditivos- celulase, ácido acético e bactérias lácticas - com silagens sem aditivos.