



Ensilado de remolacha:

composición química, parámetros de fermentación y utilización de la tecnología NIRS para la identificación de distintas variedades

Carmen Valdés

Sonia Andrés

M^a Luisa Tejido

Ricardo García

F. Javier Giráldez

*Pablo Llorente

Material y métodos



Sandrina KWS 1193



Tilly KWS 2733



Gerty KWS 2734



Páramo 3359



Resultados

Composición y parámetros de fermentación de los ensilados



Sandrina KWS 1193



Tilly KWS 2733



Gerty KWS 2734



Páramo 3359

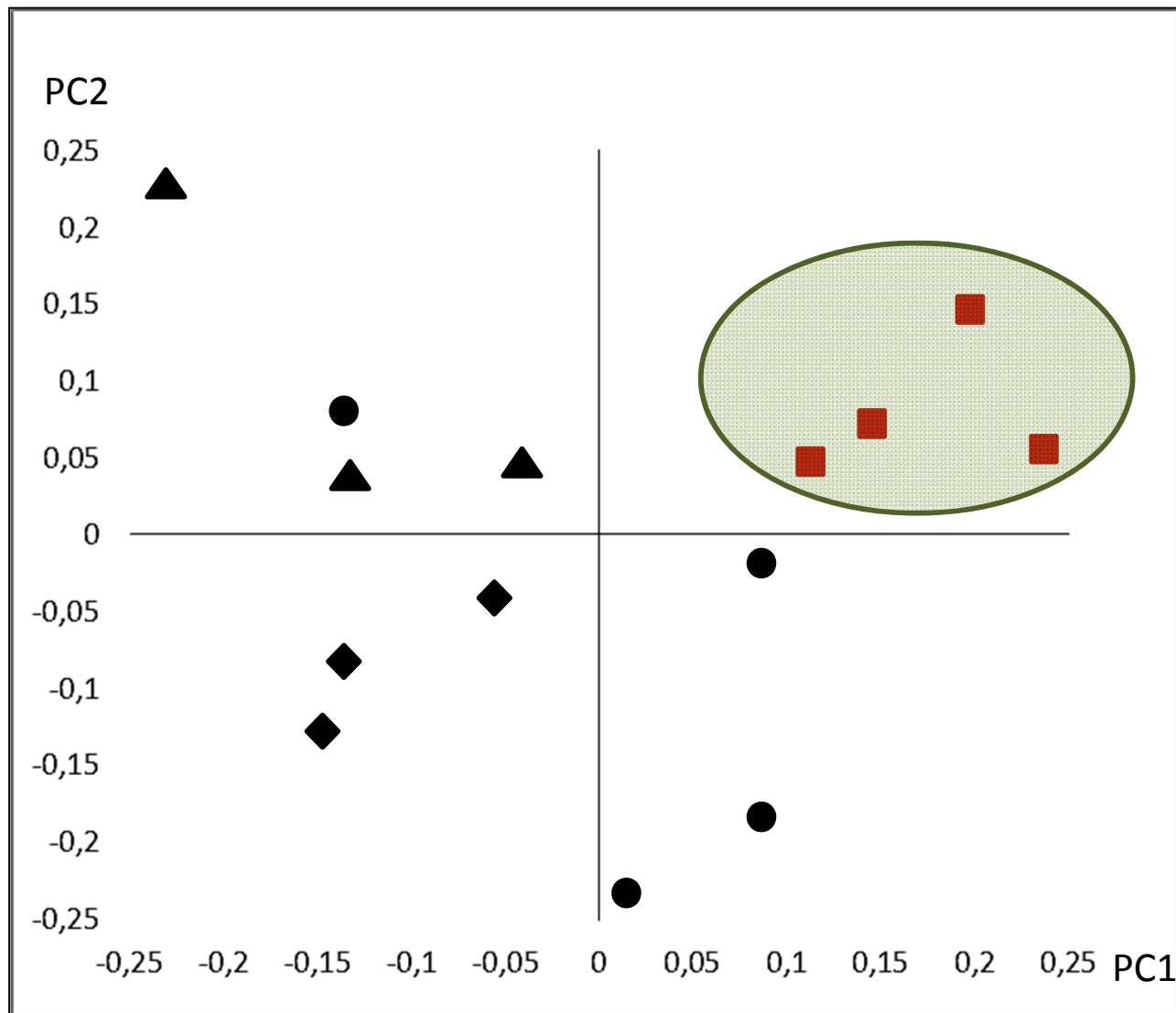
MS	182 ^c	117 ^a	173 ^b	186 ^d
PB	25 ^a	29^b	24 ^a	25 ^a
FND	141 ^b	166^c	138 ^b	107 ^a
FAD	67 ^a	85 ^c	78 ^b	66 ^a
AGV	27 ^b	38^d	32 ^c	21 ^a
Láctico	12 ^b	34^c	9 ^a	13 ^b

Materia seca (MS) en g/kg de materia fresca; proteína bruta (PB), fibra neutro detergente (FND), fibra ácido detergente (FAD), ácidos grasos volátiles (AGV); y ácido láctico en g/kg MS.

a, b, c, d Dentro de la misma fila, la diferencia entre valores con distinto superíndice es estadísticamente significativa (P<0,05)

Resultados

Análisis de componentes principales de los espectros NIRS de los jugos de los ensilados



El análisis separa la variedad **Tilly KWS 2733**