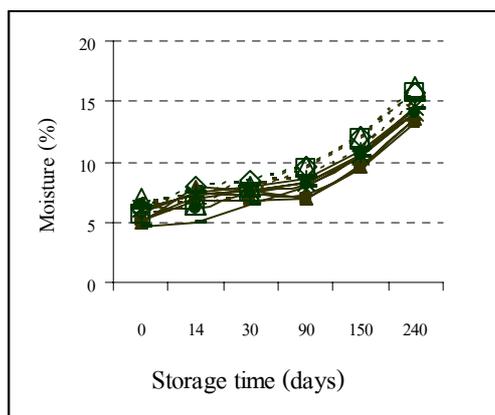
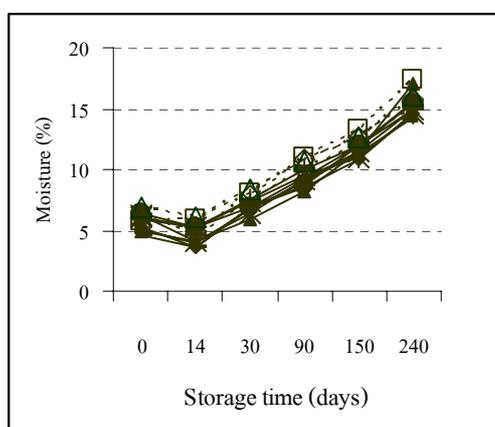


ตาผนวกที่ ข19 ผลของสารป้องกันเซลล์ต่อปริมาณความชื้นในผลิตภัณฑ์ของ *L. pentosus*  
KUB-ST 10-1 ในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิและระยะเวลาแตกต่างกัน

อุณหภูมิ	TC	สารป้องกันเซลล์ (%)		ความชื้น (%)					
		MSG	ascorbic acid	อายุการเก็บรักษา (วัน)					
				0	14	30	90	150	240
4 °C	1	0	0.0	5.20	6.88	7.29	7.32	9.77	13.57
	2	0	0.5	5.12	6.81	6.81	6.93	9.41	13.27
	3	0	1.0	4.96	7.95	7.66	7.01	9.60	13.49
	4	1	0.0	6.16	7.20	7.63	8.25	10.36	14.12
	5	1	0.5	6.13	7.26	7.63	8.26	10.65	14.52
	6	1	1.0	6.43	6.10	7.37	8.16	10.55	14.13
	7	2	0.0	5.86	7.36	7.93	8.67	10.90	14.30
	8	2	0.5	4.63	5.01	6.48	7.94	10.47	14.36
	9	2	1.0	6.30	7.52	8.12	8.74	11.11	15.03
	10	3	0.0	6.11	7.94	8.36	9.63	12.00	15.65
	11	3	0.5	5.70	6.27	7.41	9.42	11.91	15.76
	12	3	1.0	6.94	6.46	7.87	9.53	12.04	16.28
30 °C	1	0	0.0	5.20	3.62	6.91	8.59	10.90	14.54
	2	0	0.5	5.12	3.93	6.74	9.01	11.24	14.32
	3	0	1.0	4.96	4.08	5.89	8.25	11.55	17.06
	4	1	0.0	6.16	4.10	6.37	9.25	11.45	14.90
	5	1	0.5	6.13	5.23	7.32	9.48	10.93	14.57
	6	1	1.0	6.43	5.18	6.92	8.68	11.95	15.42
	7	2	0.0	5.86	5.20	7.61	10.05	11.98	15.58
	8	2	0.5	4.63	3.64	6.81	9.42	12.02	14.98
	9	2	1.0	6.30	4.58	7.38	9.95	12.13	15.02
	10	3	0.0	6.11	4.98	7.93	10.85	12.61	15.74
	11	3	0.5	5.70	5.95	7.97	11.05	13.26	17.40
	12	3	1.0	6.94	6.13	8.33	10.58	12.59	15.99



(a)



(b)

ภาพผนวกที่ ข16 ผลของสารป้องกันเชื้อต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณความชื้นในผลิตภัณฑ์ของ *L. pentosus* KUB-ST 10-1 ในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิและระยะเวลาแตกต่างกัน; ที่อุณหภูมิ 4°C (a), ที่อุณหภูมิ 30°C (b)

—●— TC 1    —■— TC 2    —▲— TC 3    —◆— TC 4  
 —●— TC 5    —●— TC 6    —▲— TC 7    —■— TC 8  
 ... TC 9    ...◇... TC 10    ...□... TC 11    ...△... TC 12

ตารางผนวกที่ ข 20 อิทธิพลของปริมาณหัวเชื้อและระยะเวลาในการหมักต่อประสิทธิภาพการหมักไซเลจ

ลักษณะที่ศึกษา	อิทธิพลของปัจจัย		
	ปริมาณหัวเชื้อ	ระยะเวลาในการหมัก	อิทธิพลร่วม
วัตถุแห้ง (%)	ns	**	**
พีเอช	**	**	**
น้ำตาลรีดิวิซ์ (%DM)	ns	**	**
กรดอินทรีย์ (%DM)			
กรดแลคติก	**	**	**
กรดอะซิติก	*	**	ns
กรดโปรปิโอนิก	nd	nd	nd
กรดบิวทีริก	nd	nd	nd
ปริมาณจุลินทรีย์ (log cfu/g silage)			
แบคทีเรียกรดแลคติก	**	**	**
ยีสต์และราเส้นใย	**	**	**
เอนเทอโรแบคทีเรีย	**	**	**
คลอสตริเดียม	*	*	**

หมายเหตุ ns = P>0.05, \* = P<0.05, \*\* = P<0.01, nd = not detectable

ตารางผนวกที่ ข21 ผลของปริมาณหัวเชื้อต่อปริมาณวัตถุแห้งในไซเลจที่ระยะเวลาการหมักแตกต่างกัน

ปริมาณหัวเชื้อ (cfu/g forage)	ปริมาณวัตถุแห้ง (%)							
	ระยะเวลาการหมัก (วัน)							
	0	1	3	5	7	10	21	25
กลุ่มควบคุม	19.83 <sup>a</sup>	18.04	17.43	16.32	16.98	17.31	16.33	18.51 <sup>a</sup>
1.00E+04	18.87 <sup>ab</sup>	18.22	16.61	17.65	17.75	16.76	16.96	16.94 <sup>b</sup>
1.00E+05	17.00 <sup>b</sup>	18.02	17.24	16.88	19.51	17.48	16.94	18.32 <sup>a</sup>
1.00E+06	20.57 <sup>a</sup>	19.03	17.46	17.38	17.55	16.34	17.50	17.98 <sup>ab</sup>
1.00E+07	17.48 <sup>b</sup>	19.11	17.68	18.26	16.53	18.00	16.99	16.97 <sup>b</sup>
C.V. (%)	6.41	4.14	4.24	5.35	9.86	3.7	5.03	3.88

<sup>abc</sup> อักษรกำกับในแถวตั้งเดียวกันต่างกันมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P<0.05)

ตารางผนวกที่ ข22 ผลของปริมาณหัวเชื้อต่อพีเอชของไซเลจที่ระยะเวลาการหมักแตกต่างกัน

ปริมาณหัวเชื้อ (cfu/g forage)	พีเอช							
	ระยะเวลาการหมัก (วัน)							
	0	1	3	5	7	10	21	25
กลุ่มควบคุม	4.94	5.52 <sup>a</sup>	5.38 <sup>a</sup>	5.21 <sup>a</sup>	5.28 <sup>a</sup>	5.17 <sup>a</sup>	5.23 <sup>a</sup>	5.92 <sup>a</sup>
1.00E+04	5.63	4.60 <sup>b</sup>	4.00 <sup>b</sup>	3.88 <sup>b</sup>	3.87 <sup>b</sup>	3.8 <sup>b</sup>	3.96 <sup>b</sup>	3.76 <sup>b</sup>
1.00E+05	5.39	4.37 <sup>c</sup>	3.93 <sup>b</sup>	3.89 <sup>b</sup>	3.86 <sup>b</sup>	3.82 <sup>b</sup>	3.88 <sup>b</sup>	3.84 <sup>b</sup>
1.00E+06	5.61	4.28 <sup>c</sup>	3.89 <sup>b</sup>	3.76 <sup>b</sup>	3.89 <sup>b</sup>	3.79 <sup>b</sup>	3.75 <sup>b</sup>	3.7 <sup>b</sup>
1.00E+07	5.54	4.08 <sup>d</sup>	3.76 <sup>b</sup>	3.83 <sup>b</sup>	3.72 <sup>b</sup>	3.75 <sup>b</sup>	3.78 <sup>b</sup>	3.71 <sup>b</sup>
C.V. (%)	2.68	1.98	4.20	3.80	4.40	2.07	6.61	14.10

<sup>abc</sup> อักษรกำกับในแถวตั้งเดียวกันต่างกันมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P<0.05)

ตารางผนวกที่ ข23 ผลของปริมาณหัวเชื้อต่อปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ของไซเลจที่ระยะเวลาการหมัก  
แตกต่างกัน

ปริมาณหัวเชื้อ (cfu/g forage)	ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ (% DM)							
	ระยะเวลาในการหมัก (วัน)							
	0	1	3	5	7	10	21	25
กลุ่มควบคุม	4.18	5.72	2.44 <sup>c</sup>	2.51 <sup>a</sup>	2.24	1.24	0.32 <sup>c</sup>	2.48
1.00E+04	5.49	5.88	4.26 <sup>a</sup>	1.56 <sup>b</sup>	1.79	0.87	0.67 <sup>bc</sup>	2.47
1.00E+05	4.96	5.43	3.15 <sup>b</sup>	2.04 <sup>ab</sup>	1.41	0.61	0.80 <sup>ab</sup>	1.96
1.00E+06	4.52	5.90	3.69 <sup>ab</sup>	2.65 <sup>a</sup>	1.51	1.13	1.04 <sup>ab</sup>	2.83
1.00E+07	7.39	5.46	3.86 <sup>ab</sup>	1.68 <sup>b</sup>	1.59	1.10	1.21 <sup>a</sup>	1.87
C.V. (%)	22.72	10.66	14.81	20.28	44.00	67.18	28.07	29.42

<sup>abc</sup> อักษรกำกับในแถวตั้งเดียวกันต่างกันมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P<0.05)

ตารางผนวกที่ ข24 ผลของปริมาณหัวเชื้อต่อปริมาณกรดแลคติกของไซเลจที่ระยะเวลาการหมัก  
แตกต่างกัน

ปริมาณหัวเชื้อ (cfu/g forage)	ปริมาณกรดแลคติก (%DM)							
	ระยะเวลาในการหมัก (วัน)							
	0	1	3	5	7	10	21	25
กลุ่มควบคุม	0	1.05 <sup>c</sup>	1.75 <sup>b</sup>	1.55 <sup>b</sup>	2.06 <sup>c</sup>	1.97 <sup>b</sup>	2.27 <sup>b</sup>	2.41 <sup>c</sup>
1.00E+04	0	1.28 <sup>c</sup>	4.06 <sup>a</sup>	4.35 <sup>a</sup>	5.22 <sup>ab</sup>	4.77 <sup>a</sup>	4.38 <sup>a</sup>	5.43 <sup>ab</sup>
1.00E+05	0	1.95 <sup>b</sup>	4.54 <sup>a</sup>	4.49 <sup>a</sup>	4.83 <sup>b</sup>	4.94 <sup>a</sup>	4.97 <sup>a</sup>	5.29 <sup>ab</sup>
1.00E+06	0	1.93 <sup>b</sup>	3.92 <sup>a</sup>	5.01 <sup>a</sup>	4.79 <sup>b</sup>	5.37 <sup>a</sup>	5.56 <sup>a</sup>	6.29 <sup>a</sup>
1.00E+07	0	2.49 <sup>a</sup>	4.82 <sup>a</sup>	4.68 <sup>a</sup>	6.16 <sup>a</sup>	5.06 <sup>a</sup>	5.22 <sup>a</sup>	5.79 <sup>b</sup>
C.V. (%)	-	4.79	7.63	6.12	6.18	7.26	11.66	3.78

<sup>abc</sup> อักษรกำกับในแถวตั้งเดียวกันต่างกันมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P<0.05)

ตารางผนวกที่ ข25 ผลของปริมาณหัวเชื้อต่อปริมาณกรดอะซิติกของไซเลจที่ระยะเวลาการหมัก  
แตกต่างกัน

ปริมาณหัวเชื้อ (cfu/g forage)	ปริมาณกรดอะซิติก (% DM)							
	ระยะเวลาในการหมัก (วัน)							
	0	1	3	5	7	10	21	25
กลุ่มควบคุม	0	0	0	0.47 <sup>a</sup>	2.89	1.62 <sup>ab</sup>	2.11	2.46
1.00E+04	0	0	0	0 <sup>b</sup>	1.74	1.62 <sup>a</sup>	1.70	2.32
1.00E+05	0	0	0	0 <sup>b</sup>	1.53	1.95 <sup>a</sup>	1.79	2.06
1.00E+06	0	0	0	0 <sup>b</sup>	1.72	2.45 <sup>a</sup>	2.14	2.45
1.00E+07	0	0	0	0 <sup>b</sup>	2.27	1.03 <sup>b</sup>	2.50	1.51
C.V. (%)	-	-	-	2.88	23.41	20.52	21.58	16.00

<sup>ab</sup> อักษรกำกับในแถวตั้งเดียวกันต่างกันมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P < 0.05$ )

ตารางผนวกที่ ข26 ผลของปริมาณหัวเชื้อต่อปริมาณ LAB ของไซเลจที่ระยะเวลาการหมัก  
แตกต่างกัน

ปริมาณหัวเชื้อ (cfu/g forage)	ปริมาณ LAB (log cfu/g silage)							
	ระยะเวลาในการหมัก (วัน)							
	0	1	3	5	7	10	21	25
กลุ่มควบคุม	4.085 <sup>d</sup>	7.109 <sup>b</sup>	5.206 <sup>d</sup>	6.699 <sup>c</sup>	6.492 <sup>d</sup>	7.393	6.848 <sup>a</sup>	7.757 <sup>a</sup>
1.00E+04	4.443 <sup>cd</sup>	7.494 <sup>a</sup>	6.060 <sup>b</sup>	7.607 <sup>ab</sup>	6.923 <sup>c</sup>	7.197	6.794 <sup>a</sup>	5.703 <sup>c</sup>
1.00E+05	4.661 <sup>c</sup>	7.691 <sup>a</sup>	5.905 <sup>c</sup>	7.590 <sup>b</sup>	7.480 <sup>b</sup>	7.480	6.102 <sup>b</sup>	5.539 <sup>c</sup>
1.00E+06	6.198 <sup>b</sup>	7.738 <sup>a</sup>	6.044 <sup>bc</sup>	7.644 <sup>ab</sup>	7.752 <sup>a</sup>	6.910	5.517 <sup>c</sup>	5.244 <sup>c</sup>
1.00E+07	7.397 <sup>a</sup>	7.519 <sup>a</sup>	7.179 <sup>a</sup>	7.741 <sup>a</sup>	7.668 <sup>a</sup>	7.316	5.687 <sup>cd</sup>	6.343 <sup>b</sup>
C.V. (%)	4.75	2.8	1.28	0.99	1.23	3.04	4.43	5.35

<sup>abc</sup> อักษรกำกับในแถวตั้งเดียวกันต่างกันมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P < 0.05$ )

**ตารางผนวกที่ ข27** ผลของปริมาณหัวเชื้อต่อปริมาณยีสต์และราเส้นใยของไซเลจที่ระยะเวลาการหมักแตกต่างกัน

ปริมาณหัวเชื้อ (cfu/g forage)	ปริมาณยีสต์และราเส้นใย (log cfu/g silage)							
	ระยะเวลาในการหมัก (วัน)							
	0	1	3	5	7	10	21	25
กลุ่มควบคุม	4.736 <sup>a</sup>	4.508 <sup>a</sup>	4.706 <sup>a</sup>	3.264 <sup>a</sup>	4.1 <sup>a</sup>	4.541	4.05 <sup>a</sup>	6.124 <sup>a</sup>
1.00E+04	4.524 <sup>b</sup>	4.556 <sup>a</sup>	0 <sup>b</sup>	0 <sup>b</sup>	0 <sup>b</sup>	1.543	0 <sup>b</sup>	1.038 <sup>bc</sup>
1.00E+05	4.518 <sup>b</sup>	4.668 <sup>a</sup>	0 <sup>b</sup>	0 <sup>b</sup>	0 <sup>b</sup>	1.296	0 <sup>b</sup>	2.856 <sup>ab</sup>
1.00E+06	4.320 <sup>c</sup>	4.720 <sup>a</sup>	0 <sup>b</sup>	0 <sup>b</sup>	0 <sup>b</sup>	1.570	0 <sup>b</sup>	1.274 <sup>bc</sup>
1.00E+07	4.325 <sup>c</sup>	3.962 <sup>b</sup>	0 <sup>b</sup>	0 <sup>b</sup>	0 <sup>b</sup>	0.929	0 <sup>b</sup>	0 <sup>c</sup>
C.V. (%)	0.51	1.19	0.34	1.68	1.90	52.00	0.27	33.00

<sup>abc</sup> อักษรกำกับในแถวตั้งเดียวกันต่างกันมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P<0.05)

**ตารางผนวกที่ ข28** ผลของปริมาณหัวเชื้อต่อปริมาณเอนเทอโรแบคทีเรียของไซเลจที่ระยะเวลาการหมักแตกต่างกัน

ปริมาณหัวเชื้อ (cfu/g forage)	ปริมาณเอนเทอโรแบคทีเรีย (log cfu/g fresh grass)							
	ระยะเวลาในการหมัก (วัน)							
	0	1	3	5	7	10	21	25
กลุ่มควบคุม	6.858 <sup>b</sup>	7.689 <sup>b</sup>	6.754 <sup>a</sup>	5.79 <sup>a</sup>	5.328 <sup>a</sup>	6.173 <sup>a</sup>	5.113 <sup>a</sup>	5.251 <sup>a</sup>
1.00E+04	7.539 <sup>a</sup>	8.806 <sup>a</sup>	6.168 <sup>b</sup>	5.404 <sup>b</sup>	4.659 <sup>d</sup>	4.145 <sup>b</sup>	0 <sup>b</sup>	0 <sup>b</sup>
1.00E+05	7.715 <sup>a</sup>	7.202 <sup>bc</sup>	6.109 <sup>b</sup>	5.146 <sup>c</sup>	4.884 <sup>c</sup>	3.655 <sup>c</sup>	0 <sup>b</sup>	0 <sup>b</sup>
1.00E+06	7.827 <sup>a</sup>	7.007 <sup>c</sup>	6.034 <sup>b</sup>	5.427 <sup>b</sup>	5.022 <sup>b</sup>	3.963 <sup>bc</sup>	0 <sup>b</sup>	0 <sup>b</sup>
1.00E+07	7.447 <sup>a</sup>	6.173 <sup>d</sup>	5.722 <sup>c</sup>	4.733 <sup>d</sup>	4.105 <sup>e</sup>	3.758 <sup>bc</sup>	0 <sup>b</sup>	0 <sup>b</sup>
C.V. (%)	1.26	1.84	0.61	0.95	0.59	2.67	5.06	1.59

<sup>abc</sup> อักษรกำกับในแถวตั้งเดียวกันต่างกันมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P<0.05)

ตารางผนวกที่ ๒๙ อิทธิพลของปริมาณหัวเชื้อและระยะเวลาในการหมักต่อประสิทธิภาพ  
การหมักไซเลจ

ลักษณะที่ศึกษา	อิทธิพลของปัจจัย		
	ปริมาณหัวเชื้อ	ระยะเวลาในการหมัก	อิทธิพลร่วม
วัตถุแห้ง (%)	ns	**	**
พีเอช	**	**	**
น้ำตาลรีดิวิซ์ (%DM)	ns	**	**
กรดอินทรีย์ (%DM)			
กรดแลกติก	**	**	**
กรดอะซิติก	*	**	ns
กรดโพรปีโอนิก	nd	nd	nd
กรดบิวทีริก	nd	nd	nd
ปริมาณจุลินทรีย์ (log cfu/g silage)			
แบคทีเรียกรดแลกติก	**	**	**
ยีสต์และราเส้นใย	**	**	**
เอนเทอโรแบคทีเรีย	**	**	**
คลอสตริเดียม	*	*	**

หมายเหตุ ns = P>0.05, \* = P<0.05, \*\* = P<0.01, nd = not detectable

ตารางผนวกที่ ข30 ผลของระดับกลูโคสต่อปริมาณวัตถุแห้งของไซเลจที่ระยะเวลาการหมักแตกต่างกัน

ระดับ กลูโคส (%)	ปริมาณวัตถุแห้ง (%)								
	ระยะเวลาในการหมัก (วัน)								
	0	1	3	5	7	10	21	60	65
0	14.92 <sup>b</sup>	14.98	14.63	14.37	14.46 <sup>ab</sup>	13.96 <sup>b</sup>	15.23	13.52	14.84
1	16.00 <sup>a</sup>	15.58	14.86	13.27	16.40 <sup>a</sup>	14.61 <sup>b</sup>	13.57	15.55	17.44
2	16.15 <sup>a</sup>	16.40	16.08	16.16	13.10 <sup>cb</sup>	14.55 <sup>b</sup>	14.77	15.34	16.67
3	16.87 <sup>a</sup>	15.75	15.80	13.10	11.62 <sup>c</sup>	18.03 <sup>a</sup>	12.46	15.72	17.44
C.V. (%)	3.98	7.88	11.34	15.02	10.33	7.83	9.68	7.57	10.13

<sup>abc</sup> อักษรกำกับในแถวตั้งเดียวกันต่างกันมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P<0.05)

ตารางผนวกที่ ข31 ผลของระดับกลูโคสต่อพีเอชในไซเลจที่ระยะเวลาการหมักแตกต่างกัน

ระดับ กลูโคส (%)	พีเอช								
	ระยะเวลาในการหมัก (วัน)								
	0	1	3	5	7	10	21	60	65
0	6.77 <sup>a</sup>	5.20 <sup>a</sup>	5.70 <sup>a</sup>	4.57 <sup>a</sup>	4.43 <sup>a</sup>	4.63 <sup>a</sup>	5.33 <sup>a</sup>	5.10 <sup>a</sup>	5.10 <sup>a</sup>
1	4.67 <sup>b</sup>	4.23 <sup>b</sup>	4.53 <sup>b</sup>	3.87 <sup>b</sup>	3.87 <sup>b</sup>	3.70 <sup>b</sup>	3.90 <sup>b</sup>	3.90 <sup>b</sup>	3.93 <sup>b</sup>
2	4.60 <sup>b</sup>	4.03 <sup>b</sup>	4.57 <sup>b</sup>	3.77 <sup>b</sup>	3.83 <sup>b</sup>	3.53 <sup>b</sup>	3.53 <sup>b</sup>	3.46 <sup>c</sup>	3.53 <sup>c</sup>
3	4.70 <sup>b</sup>	4.07 <sup>b</sup>	4.73 <sup>b</sup>	3.80 <sup>b</sup>	3.70 <sup>b</sup>	3.50 <sup>b</sup>	3.60 <sup>b</sup>	3.47 <sup>c</sup>	3.53 <sup>c</sup>
C.V. (%)	5.84	7.03	9.60	4.15	2.82	5.47	5.28	2.99	1.76

<sup>abc</sup> อักษรกำกับในแถวตั้งเดียวกันต่างกันมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P<0.05)

ตารางผนวกที่ ข32 ผลของระดับกลูโคสต่อปริมาณน้ำตาลรีดิวิซ์ของไซเลจที่ระยะเวลาการหมัก  
แตกต่างกัน

ระดับ กลูโคส (%)	ปริมาณน้ำตาลรีดิวิซ์ (% DM)								
	ระยะเวลาในการหมัก (วัน)								
	0	1	3	5	7	10	21	60	65
0	0.02 <sup>d</sup>	0.49 <sup>c</sup>	0.07 <sup>c</sup>	0.13 <sup>b</sup>	0.11 <sup>b</sup>	0.03 <sup>c</sup>	0.12 <sup>b</sup>	0.19 <sup>c</sup>	0.07 <sup>c</sup>
1	0.81 <sup>c</sup>	1.19 <sup>b</sup>	0.67 <sup>b</sup>	0.57 <sup>b</sup>	0.42 <sup>a</sup>	0.22 <sup>b</sup>	0.26 <sup>b</sup>	0.47 <sup>bc</sup>	0.32 <sup>c</sup>
2	1.94 <sup>b</sup>	1.54 <sup>a</sup>	1.05 <sup>a</sup>	1.16 <sup>a</sup>	0.48 <sup>a</sup>	0.32 <sup>ab</sup>	0.52 <sup>b</sup>	0.88 <sup>b</sup>	1.79 <sup>b</sup>
3	2.51 <sup>a</sup>	1.58 <sup>a</sup>	0.82 <sup>b</sup>	0.62 <sup>b</sup>	0.44 <sup>a</sup>	0.46 <sup>a</sup>	1.56 <sup>a</sup>	1.69 <sup>a</sup>	3.76 <sup>a</sup>
C.V. (%)	15.06	11.95	18.15	40.99	30.57	32.22	66.27	30.93	35.23

<sup>abc</sup> อักษรกำกับในแถวตั้งเดียวกันต่างกันมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P<0.05)

ตารางผนวกที่ ข33 ผลของระดับกลูโคสต่อปริมาณกรดแลคติกของไซเลจที่ระยะเวลาการหมัก  
แตกต่างกัน

ระดับ กลูโคส (%)	ปริมาณกรดแลคติก (% DM)								
	ระยะเวลาในการหมัก (วัน)								
	0	1	3	5	7	10	21	60	65
0	0.00	1.98 <sup>b</sup>	2.96	1.93 <sup>b</sup>	2.28 <sup>c</sup>	2.01 <sup>b</sup>	1.03 <sup>d</sup>	0.01 <sup>c</sup>	0.18 <sup>c</sup>
1	0.00	2.28 <sup>ab</sup>	4.56	7.14 <sup>a</sup>	3.02 <sup>cb</sup>	5.18 <sup>a</sup>	3.04 <sup>c</sup>	1.36 <sup>b</sup>	2.10 <sup>b</sup>
2	0.01	2.64 <sup>a</sup>	4.02	5.40 <sup>a</sup>	3.78 <sup>ab</sup>	5.18 <sup>a</sup>	4.88 <sup>b</sup>	4.20 <sup>a</sup>	5.33 <sup>a</sup>
3	0.02	2.80 <sup>a</sup>	3.42	6.31 <sup>a</sup>	4.88 <sup>a</sup>	4.96 <sup>a</sup>	7.12 <sup>a</sup>	5.15 <sup>a</sup>	6.16 <sup>a</sup>
C.V. (%)	1.34	5.23	21.57	13.14	7.39	10.30	8.06	10.31	9.74

<sup>abc</sup> อักษรกำกับในแถวตั้งเดียวกันต่างกันมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P<0.05)