

ตารางที่ 23 ผลของปริมาณกลูโคสต่อประสิทธิภาพการหมักไซเลจ

พารามิเตอร์	ปริมาณกลูโคส (%)				ระยะเวลาในการหมัก (วัน)								
	0	1	2	3	0	1	3	5	7	10	21	60	65
วัตถุแห้ง (%)	14.55	15.25	15.47	14.91	15.98	15.68	15.34	14.22	13.90	15.29	14.02	15.03	15.95
ฟิเชอร์	5.20 ^a	4.07 ^b	3.87 ^c	3.90 ^c	5.18 ^a	4.38 ^c	4.88 ^b	4.00 ^{cd}	3.96 ^{cd}	3.84 ^c	4.09 ^d	3.98 ^{ed}	4.03 ^{ed}
ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ (% DM)	0.14 ^d	0.55 ^c	1.07 ^b	1.50 ^a	1.32 ^{ab}	1.20 ^b	0.65 ^c	0.62 ^{ed}	0.36 ^{dc}	0.26 ^c	0.62 ^{ed}	0.81 ^c	1.49 ^a
ปริมาณกรดอินทรีย์ (% DM)													
กรดแลคติก	1.38 ^c	3.19 ^b	3.94 ^a	4.54 ^a	0.01 ^e	2.42 ^d	3.74 ^{bc}	5.20 ^a	3.49 ^{bc}	4.33 ^{ab}	4.02 ^{bc}	2.68 ^d	3.44 ^{cd}
กรดอะซิติก	0.64 ^a	0.27 ^b	0.22 ^b	0.21 ^b	0.19	0.21	0.37	0.16	0.60	0.20	0.25	0.61	0.42
กรดโพรปีโอนิก	0.60 ^a	0.24 ^b	0.20 ^b	0.25 ^b	0.21	0.21	0.41	0.17	0.27	0.22	0.28	0.67	0.46
บัพเฟอร์ริงคาปาซิติ (milliequiv. NaOH/100g DM)	67.86 ^a	52.19 ^c	50.69 ^c	61.42 ^b	22.39 ^d	34.53 ^d	65.02 ^{bc}	55.02 ^b	72.90 ^b	61.51 ^{bc}	86.36 ^a	68.53 ^{bc}	56.10 ^c

^{abcde} อักษรกำกับในแถวบนภายใต้พารามิเตอร์เดียวกันต่างก็มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P<0.05)