



Análisis bromatológico y efecto de enzimas fibrolíticas exógenas sobre digestibilidad in vitro de panca de maíz [

2015

text (article)

Analítica

La panca de maíz (PM) es un residuo de cosecha muy utilizado para la alimentación de bovinos, especialmente en época de escasez de forraje. El objetivo de este trabajo es determinar el análisis bromatológico y el efecto de enzimas fibrolíticas exógenas (EFE) sobre digestibilidad in vitro de la materia seca (DIVMS) y fibra detergente neutra (DIVFDN) de PM. Se evaluaron dos tipos: celulasas, xilanasas y la mezcla de estas dos (50 % xilanasas + 50 % celulasas) con cuatro niveles, 0 (control), 2 000, 4 000 y 8 000 UI/kg.MS, en muestras obtenidas de invierno y verano. La PM tuvo 5,4 % de proteína cruda; 79,9 % de FDN; 47,1 % de FDA; 9,6 % de ceniza y 32,8 % de hemicelulosa, en promedio para las dos épocas. La DIVMS y DIVFDN, a las 48 horas, en relación a los tipos de enzimas, fueron similares, pero en relación a los niveles fueron mayores ($p < 0.01$) aquellas que se aplicaron 4 000 y 8 000 UI/kg.MS (62,3; 62,1 % y 52,7; 53,5 %, respectivamente) y por época fueron mejores en verano frente a invierno. La aplicación de enzimas sí mejora la DIVMS y DIVFDN. Palabras clave: panca de maíz, fibra detergente neutra, fibra detergente ácida, celulasas y xilanasas

La panca de maíz (PM) es un residuo de cosecha muy utilizado para la alimentación de bovinos, especialmente en época de escasez de forraje. El objetivo de este trabajo es determinar el análisis bromatológico y el efecto de enzimas fibrolíticas exógenas (EFE) sobre digestibilidad in vitro de la materia seca (DIVMS) y fibra detergente neutra (DIVFDN) de PM. Se evaluaron dos tipos: celulasas, xilanasas y la mezcla de estas dos (50 % xilanasas + 50 % celulasas) con cuatro niveles, 0 (control), 2 000, 4 000 y 8 000 UI/kg.MS, en muestras obtenidas de invierno y verano. La PM tuvo 5,4 % de proteína cruda; 79,9 % de FDN; 47,1 % de FDA; 9,6 % de ceniza y 32,8 % de hemicelulosa, en promedio para las dos épocas. La DIVMS y DIVFDN, a las 48 horas, en relación a los tipos de enzimas, fueron similares, pero en relación a los niveles fueron mayores ($p < 0.01$) aquellas que se aplicaron 4 000 y 8 000 UI/kg.MS (62,3; 62,1 % y 52,7; 53,5 %, respectivamente) y por época fueron mejores en verano frente a invierno. La aplicación de enzimas sí mejora la DIVMS y DIVFDN. Palabras clave: panca de maíz, fibra detergente neutra, fibra detergente ácida, celulasas y xilanasas

<https://rebiunoda.pro.baratznet.cloud:28443/OpacDiscovery/public/catalog/detail/b2FpOmNlbGVicmF0aW9uOmVzLmJhcmF0ei5yZW4vMzExOTM5NDE>

Título: Análisis bromatológico y efecto de enzimas fibrolíticas exógenas sobre digestibilidad in vitro de panca de maíz electronic resource]

Editorial: 2015

Tipo Audiovisual: corn stover neutral detergent fiber acid detergent fiber cellulases and xylanases panca de maíz
fibra detergente neutra fibra detergente ácida celulasas y xilanasas

Documento fuente: La Técnica, ISSN 2477-8982, N°. 14, 2015 (Ejemplar dedicado a: Junio), pags. 40-49

Nota general: application/pdf

Restricciones de acceso: Open access content. Open access content star

Condiciones de uso y reproducción: LICENCIA DE USO: Los documentos a texto completo incluidos en Dialnet son de acceso libre y propiedad de sus autores y/o editores. Por tanto, cualquier acto de reproducción, distribución, comunicación pública y/o transformación total o parcial requiere el consentimiento expreso y escrito de aquéllos. Cualquier enlace al texto completo de estos documentos deberá hacerse a través de la URL oficial de éstos en Dialnet. Más información: <https://dialnet.unirioja.es/info/derechosOAI> | INTELLECTUAL PROPERTY RIGHTS STATEMENT: Full text documents hosted by Dialnet are protected by copyright and/or related rights. This digital object is accessible without charge, but its use is subject to the licensing conditions set by its authors or editors. Unless expressly stated otherwise in the licensing conditions, you are free to linking, browsing, printing and making a copy for your own personal purposes. All other acts of reproduction and communication to the public are subject to the licensing conditions expressed by editors and authors and require consent from them. Any link to this document should be made using its official URL in Dialnet. More info: <https://dialnet.unirioja.es/info/derechosOAI>

Lengua: Spanish

Enlace a fuente de información: La Técnica, ISSN 2477-8982, N°. 14, 2015 (Ejemplar dedicado a: Junio), pags. 40-49

Baratz Innovación Documental

- Gran Vía, 59 28013 Madrid
- (+34) 91 456 03 60
- informa@baratz.es