

**Tabla 20.- Comparación entre la digestibilidad *in vitro* y la neutro detergente celulasa, para ensilados, dentro del laboratorio 4 (n = 397muestras).**

<b>Modelo : <math>D_{ovivo} = a_0 + f_0 + (a_1 + f_1) \times D_{laboratorio}</math></b>								
$a_0$	$f_0$	$a_1$	$f_1$	$D_{laboratorio}$	$R^2$	CV	rsd	F
+ 21,1 ± 2,5****	n.s.	+ 0,69 ± 0,04 ****	n.s.	Dovitro	0,59	5,97	± 4,01	187,5
+ 25,0 ± 1,9****	n.s.	+ 0,71 ± 0,03****	*	DoNDC	0,63	5,63	± 3,79	226,5

\*\*\*\*:  $P \leq 0,0001$ ; \*\*\*:  $P \leq 0,001$ ; \*\*:  $P \leq 0,01$ ; \*:  $P \leq 0,05$

**Nota:**

SOLO PARA ENSILADOS.

Si no se corrige el efecto "tanda" con muestras patrón incorporadas a cada una, es más preciso el método "neutro detergente-celulasa".