

DIGESTIBILIDAD *IN VITRO* (PEPSINA/PANCREATINA) DE FOLLAJES ARBÓREOS TROPICALES: COMPARACIÓN DE CUATRO VARIETADES CULTIVADAS DE MORERA

IN VITRO DIGESTIBILITY (PEPSIN/PANCREATIN) OF TROPICAL TREE FOLIAGE: A COMPARISON OF FOUR CULTIVARS OF MULBERRY

Heberto Domínguez¹, Consuelo Díaz¹, Giraldo Martín², Martha Carón¹ y Julio Ly¹

¹ Instituto de Investigaciones Porcinas. PO Box 1, Punta Brava. La Habana, Cuba.
E-mail: julioly@utafoundation.org

² Estación Experimental de Pastos y Forrajes "Indio Hatuey". Central España Republicana. Matanzas, Cuba. E-mail: giraldo@indio.atenas.inf.cu

RESUMEN

Se comparó la digestibilidad *in vitro* (pepsina/pancreatina) de la harina de follaje de cuatro variedades cultivadas de *Morus alba* (acorazonada, cubana, doña betty y tigreada). El contenido de cenizas varió en las harinas entre 12,2 y 18,9%, mientras que el de fibra cruda estuvo entre 17,3 y 22,8%. El nivel de FDN fue sólo ligeramente superior al de fibra cruda. El follaje era rico en N (entre 3,17 y 3,70%). Se encontró que la digestibilidad *in vitro* de la MS y materia orgánica fue significativamente inferior ($P < 0,001$) en tigreada con respecto a las otras tres, que no difirieron entre sí. No hubo efecto de variedad en la digestibilidad *in vitro* del N, que fue generalmente muy alto (entre 56,0 y 67,7%). La digestibilidad *in vitro* de MS y de la materia orgánica estuvieron significativamente ($P < 0,001$) correlacionadas entre sí ($R^2 = 0,867$) y con el nivel dietético de fibra cruda ($R^2 = 0,672$ y $0,729$) y en menor grado con la concentración de FDN. No hubo interdependencia significativa entre la digestibilidad *in vitro* del N y ninguno de los otros índices examinados. Se sugiere que en las muestras representativas de las cuatro variedades cultivadas de morera que se evaluaron, la mejor fue la variedad acorazonada y la peor, la tigreada.

Palabras clave: Digestibilidad *in Vitro*, pepsina pancreatina, *Morus alba*, variedades