

## عنوان مقاله:

مطالعه ارزش غذایی علوفه گیاه شورزیست کوشیا (*Kochia scoparia*) در شرایط تنش شوری

## محل انتشار:

فصلنامه تنش های محیطی در علوم زراعی، دوره 6، شماره 2 (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

## نویسندگان:

جعفر نباتی - دکتری زراعت از دانشگاه فردوسی مشهد

محمد کافی - عضو هیئت علمی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد

احمد نظامی - عضو هیئت علمی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد

پرویز رضوانی مقدم - عضو هیئت علمی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد

علی معصومی - دکتری زراعت از دانشگاه فردوسی مشهد

محمد زارع مهرجردی - عضو هیئت علمی دانشگاه پیام نور خراسان رضوی

## خلاصه مقاله:

تولید علوفه باکیفیت از گیاهان شورزیست از اهداف اصلی زراعت در بومزیست های تحت تنش شوری می باشد. کوشیا گیاهی شورزیست است که ظرفیت مناسبی برای تولید علوفه دارد. هدف از این آزمایش بررسی کیفیت و کمیت علوفه کوشیا و برخی مواد ضد تغذیه ای علوفه تولیدی تحت شرایط آبیاری با آب شور بود. این آزمایش با استفاده از سه توده کوشیا (بیرجند، بروجرد و سبزوار) و سه سطح شوری (۲/۵، ۱۰/۵ و ۲۳/۱ دسی زیمنس بر متر) به صورت آزمایش کرت های خرد شده در قالب طرح بلوک های کامل تصادفی در سه تکرار اجرا شد. نتایج نشان داد که قابلیت هضم ماده خشک برگ و کل اندام هوایی تحت تاثیر شوری قرار نگرفت، اما قابلیت هضم ماده خشک ساقه در تنش شدید شوری افزایش پیدا کرد. قابلیت هضم ماده آلی برگ، ساقه و کل اندام هوایی در تیمار ۵/۱۰ دسی زیمنس بر متر بیشتر از سایر تیمارها بود. افزایش شدت تنش شوری موجب کاهش درصد پروتئین کل اندام هوایی شد ولی بین توده های کوشیا اختلافی مشاهده نشد. افزایش میزان شوری موجب کاهش درصد الیاف نامحلول در شوینده خنثی (NDF) و الیاف نامحلول در شوینده اسیدی (ADF) کل اندام هوایی شد. بین توده ها، توده سبزوار از نظر درصد NDF کل اندام هوایی بیشترین مقدار را دارا بود، اما از نظر درصد ADF کل اندام هوایی اختلافی بین توده ها مشاهده نشد. میزان فنل و تانن با افزایش شدت تنش شوری روند افزایشی نشان دادند با این وجود اختلاف معنی داری بین سطوح مختلف شوری مشاهده نشد. در میان توده های کوشیا نیز توده سبزوار بیشترین میزان فنل کل و تانن را در اندام های هوایی خود تولید کرد. در مجموع کیفیت علوفه کوشیا در ابتدای مراحل گل دهی قابل مقایسه با سایر گیاهان علوفه ای رایج می باشد و تا ۲۳/۱ دسی زیمنس بر متر اختلافی از نظر کیفیت علوفه در توده های مورد مطالعه وجود نداشت.

## کلمات کلیدی:

پروتئین، تانن، درصد الیاف نامحلول، فنل، قابلیت هضم

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1271904>



