

## عنوان مقاله:

بررسی اثرات مکمل سازی سیلاژ یونجه با افزودنی تفاله پرتقال، لاکتوباسیلوس بوچنری و ملاس روی قابلیت تجزیه پذیری ماده خشک، پروتئین خام و ماده آلی به روش کیسه های نایلونی

## محل انتشار:

فصلنامه پژوهشهای تولیدات دامی، دوره 10، شماره 23 (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

مقصود بشارتی - University of Tabriz

نیلوفر شفیعیپور - University of Tabriz

ذبیح اله نعمتی - University of Tabriz

امیر کریمی - University of Tabriz

## خلاصه مقاله:

هدف از این طرح بررسی اثرات مکمل سازی سیلاژ یونجه با افزودنی لاکتوباسیلوس بوچنری، تفاله پرتقال و ملاس روی قابلیت تجزیه-پذیری ماده خشک، پروتئین خام و ماده آلی به روش کیسه های نایلونی بود. تیمارهای آزمایشی شامل: سیلاژ یونجه (تیمار شاهد)، سیلاژ یونجه فرآوری شده با افزودنی باکتریایی  $3 \times 10^8$  cfu/g، مخلوط سیلاژ یونجه و تفاله پرتقال، مخلوط سیلاژ یونجه و تفاله پرتقال فرآوری شده با افزودنی باکتریایی  $3 \times 10^8$  cfu/g، سیلاژ یونجه فرآوری شده با 5 درصد ملاس و سیلاژ یونجه فرآوری شده با 5 درصد ملاس و افزودنی باکتریایی  $3 \times 10^8$  cfu/g بودند. علوفه یونجه در مرحله گلدهی برداشت و پس از 24 ساعت پلاسیده شدن به همراه تفاله پرتقال با سطح ذکر شده لالسیل با نسبت وزنی 2100 گرم یونجه پلاسیده و 760 گرم تفاله پرتقال به مدت 90 روز سیلو گردید. پس از باز کردن سیلوها به منظور بررسی تجزیه پذیری ماده خشک، پروتئین خام و ماده آلی سیلاژها در ساعات 0، 2، 4، 6، 8، 12، 16، 24، 48، 72، 96 و 120 از دو راس گوسفند نر بالغ فیستولا گذاری شده استفاده گردید. داده های به دست آمده در قالب طرح آماری کاملاً تصادفی با 4 تکرار (2 تکرار در هر گوسفند) آنالیز گردید. با افزودن ملاس، تفاله پرتقال و افزودنی باکتریایی به یونجه قابلیت ناپدید شدن ماده خشک و پروتئین خام به روش کیسه های نایلونی به طور معنی داری نسبت به تیمار شاهد افزایش یافت ( $p < 0.05$ ). به طور کلی می توان نتیجه گرفت که افزودنی باکتریایی، ملاس و تفاله پرتقال به تنهایی و در کنار هم، سیلاژی با کیفیت تخمیری بهتر تولید کرد و استفاده از ملاس و یا تفاله پرتقال به عنوان منبع کربوهیدراتی قابل استفاده برای جمعیت باکتریایی مفید در تهیه سیلاژ با کیفیت از یونجه، به دلیل کمبودهای این گیاه ارزشمند، موثر بود.

## کلمات کلیدی:

Alfalfa silage, Bacterial additive, Degradability, Molasses, Orange pulp

سیلاژ یونجه، تفاله پرتقال، ملاس، افزودنی باکتریایی، تجزیه پذیری شکمبه ای

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1275076>



