

## عنوان مقاله:

اثرات سطوح مختلف اسیدهای آلی و معدنی بر کیفیت و فراسنجه های تجزیه پذیری شکمبه های مواد مغذی شبدر قرمز سیلویی

## محل انتشار:

فصلنامه پژوهشهای تولیدات دامی، دوره 8، شماره 17 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

## نویسندگان:

مطلب احمدی

اسداله تیموری یانسی

محمدعلی تاجیک قنبری

## خلاصه مقاله:

به منظور ارزیابی اثرات سه اسید آلی (اسید فرمیک، اسید استیک و اسید پروپیونیک) و دو اسید معدنی (اسید سولفوریک و اسید کلریدریک) در سطوح صفر، یک، دو نیم و پنج درصد (حجم بر وزن ماده خشک مواد سیلویی) بر محتوای ماده خشک، ماده آلی، الیاف نامحلول در شویندهی خنثی، پروتئین خام، نیتروژن آمونیاکی، pH و فراسنجه های تجزیه پذیری شکمبه ای ماده خشک و مواد مغذی شبدر سیلویی ایرانی، آزمایشی در قالب طرح کاملا تصادفی با روش فاکتوریل ۵×۳ انجام شد. معادل سه کیلوگرم ماده خشک شبدر پس از برداشت در ۱۵ درصد گلدهی به صورت شاهد و تیمار شده به مدت ۳۵ روز سیلو شدند. تجزیه پذیری شکمبه ای ماده خشک و مواد مغذی شبدر سیلویی با روش کیسه های نایلونی و با استفاده از سه راس میش نژاد زل فیستوله شده (تقریباً دو ساله و با وزن ۳۰±۲ کیلوگرم) در طی زمان های انکوباسیون صفر، ۴، ۸، ۱۲، ۲۴، ۳۶، ۴۸ و ۷۲ ساعت، اندازه گیری شدند. تحت تاثیر نوع، سطح و اثر متقابل نوع و سطوح اسید محتوای الیاف نامحلول در شویندهی خنثی، نیتروژن آمونیاکی و pH مواد سیلویی کاهش یافت. فراسنجه های تجزیه پذیری ماده خشک، پروتئین خام و الیاف نامحلول در شویندهی خنثی مواد سیلویی به طور معنی داری تحت تاثیر نوع اسید و سطوح مورد استفاده قرار گرفتند. همه مواد سیلویی عمل آوری شده با اسید، دارای میانگین بخش سریع تجزیه ماده خشک و الیاف نامحلول در شویندهی خنثی بالاتر و پروتئین کمتری نسبت به مواد سیلویی شاهد بودند. افزودن اسیدهای آلی و معدنی منجر به افزایش ماده خشک قابل تجزیه شکمبه ای، کاهش تجزیه پذیری شکمبه ای پروتئین خام و در مجموع سبب افزایش ارزش تغذیه ای و کیفیت مواد سیلویی شد.

## کلمات کلیدی:

Iranian Clover Silage, Quality Characteristics, Ruminant Degradability

شبدر سیلویی، تیمار شیمیایی، ارزیابی کیفی، تجزیه پذیری شکمبه ای

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1285144>

