

عنوان مقاله:

تعیین خصوصیات آنتی اکسیدانی، ارزش غذایی و قابلیت هضم شکمبه ای- رو ده ای برگ بنه (*Pistacia atlantica*) به روش کیسه های نایلونی

محل انتشار:

فصلنامه پژوهشهای علوم دامی ایران، دوره 10، شماره 4 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

فاطمه گنجی - بیرجند

مسلم باشتنی - بیرجند

همایون فرهنگ فر - بیرجند

سید احسان غیائی - بیرجند

خلاصه مقاله:

این مطالعه به منظور بررسی ارزش غذایی، خصوصیات آنتی اکسیدانی، ترکیبات فنولی برگ بنه در مراحل مختلف رشد و همچنین قابلیت هضم شکمبه ای - رو ده ای برگ بنه به روش کیسه های نایلونی انجام شد. برگ بنه طی سه مرحله از کوهپایه های اطراف شهرستان بیرجند جمع آوری و خشک گردید. ترکیب شیمیایی، فراسنجه های تجزیه پذیری، مقدار کل ترکیبات فنولی، تانن و فعالیت آنتی اکسیدانی به وسیله ۲،۲- دی فنیل-۱- پیکریل هیدرازیل (DPPH) اندازه گیری شد. با پیشرفت مرحله رشد درصد ماده خشک، چربی خام، NDF و ADF افزایش یافت. در مراحل اولیه رشد بیشترین میزان ترکیبات فنولی و آنتی اکسیدانی مشاهده شد. مقدار کل ترکیبات فنولی و آنتی اکسیدان کل برگ بنه در پایان مرحله رشد به ترتیب ۳۶/۵ و ۲۷/۸۳ درصد گزارش شد. بیشترین اسید چرب غیراشباع برگ بنه اسید لینولنیک به میزان ۵۴/۲۶ درصد گزارش شد. بخش سریع تجزیه ماده خشک برگ بنه ۳/۲۸ درصد و تجزیه پذیری موثر آن در نرخ عبور ۴/۰، ۶/۰ و ۸/۰ به ترتیب ۲۹/۴۸، ۳۹/۴۳ و ۴۰/۴۰ درصد بود. کمترین نرخ تجزیه پذیری (c) در مورد پروتئین خام دیده شد (۱۳۷/۰). قابلیت هضم ماده خشک در کل دستگاه گوارش بیشتر از قابلیت هضم پروتئین خام بود. برگ بنه به دلیل دارا بودن اسید لینولنیک به عنوان یک منبع امگا-۳ و نیز ترکیبات فنولی و آنتی اکسیدانی بالا دارای ارزش غذایی بالایی است و می توان در جیره نویسی دام ها به منظور غنی سازی و افزایش پایداری اکسیداتیو محصولات دامی نظیر شیر و گوشت، از این اطلاعات بهره برد.

کلمات کلیدی:

آنتی اکسیدان، برگ بنه، تجزیه پذیری، کیسه های نایلونی، مرحله رشد

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1420789>

