

عنوان مقاله:

اثر افزودنی های باکتریایی و پری بیوتیکی بر ترکیب شیمیایی، تولید گاز و پایداری هوازی سیلاژ ذرت

محل انتشار:

فصلنامه پژوهشهای علوم دامی ایران، دوره 10، شماره 2 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسندگان:

سیما علائی باهر - دانشگاه تبریز

حمید محمدزاده - دانشگاه تبریز

اکبر تقی زاده - گروه علوم دامی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

علی حسین خانی - گروه علوم دامی دانشکده کشاورزی دانشگاه تبریز

خلاصه مقاله:

این طرح به منظور بررسی اثرات افزودنی میکروبی تجاری با نام لالسیل فرش ۵ (حاوی لاکتوباسیلوس بوکنری) و افزودنی پری بیوتیکی (پودر آب پنیر) روی ترکیب شیمیایی، pH، پایداری هوازی و قابلیت هضم آزمایشگاهی سیلاژ ذرت انجام شد. تیمارهای آزمایشی به ترتیب شامل ۱) سیلاژ ذرت شاهد (بدون افزودنی)، ۲) سیلاژ ذرت تیمار شده با پودر آب پنیر، ۳) سیلاژ ذرت تیمار شده با افزودنی باکتریایی با نام تجاری لالسیل-فرش و ۴) سیلاژ ذرت تیمار شده با پودر آب پنیر به همراه افزودنی باکتریایی لالسیل بودند. در پایان ۹۰ روز دوره آزمایشی، تیمار پودر آب پنیر و افزودنی باکتریایی سبب کاهش تولید پساب و افزایش در ماده خشک سیلاژ نسبت به گروه شاهد شدند. کمترین مقاومت در برابر فساد هوازی مربوط به تیمار پودر آب پنیر و بیشترین میزان مربوط به تیمار لالسیل بود (به ترتیب ۷۰ ساعت و ۱۴۴ ساعت). تیمارهای مکمل شده با افزودنی باکتریایی و آب پنیر افزایش در حجم گاز تولیدی را نسبت به گروه شاهد در ساعات مختلف انکوباسیون نشان دادند. نتایج نشان داد که افزودن پودر آب پنیر با کاهش نرخ تولید پساب، افزایش غلظت پروتئین خام، کاهش غلظت الیاف نامحلول در شوینده خنثی و الیاف نامحلول در شوینده اسیدی و افزایش درصد قابلیت هضم سیلاژ ذرت می تواند باعث بهبود ارزش غذایی سیلاژ گردد. همچنین افزودنی باکتریایی لالسیل با کاهش سریع pH و افزایش پایداری هوازی سیلاژ ذرت می تواند موجب رسیدن سریع سیلاژ و بهبود پایداری سیلاژ حاصله در برابر فساد هوازی گردد.

کلمات کلیدی:

افزودنی میکروبی، باکتری های تولیدکننده اسید لاکتیک، پودر آب پنیر، لاکتوباسیلوس بوکنری، مخمر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1420830>

