

عنوان مقاله:

اثر اسانس های گیاهی پونه کوهی، پرتقال و زیره سبز بر ترکیب شیمیایی و فراسنجه های تجزیه پذیری سیلاژ ذرت در شرایط آزمایشگاهی

محل انتشار:

فصلنامه پژوهشهای علوم دامی ایران، دوره 8، شماره 3 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

هادی قربانی - دانشگاه فردوسی

سید علیرضا وکیلی - دانشگاه فردوسی

محسن دانش مسگران - دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

این پژوهش به منظور بررسی اثر اسانس های گیاهی پونه کوهی، پرتقال و زیره سبز (۵۰، ۱۰۰ و ۱۵۰ میلی گرم اسانس، به ازای کیلوگرم ماده خشک سیلاژ) بر ترکیب شیمیایی، فراسنجه های تولید گاز، پایداری هوازی و تجزیه پذیری ماده خشک سیلاژ ذرت انجام گرفت. سیلوکردن در کیسه های پلاستیکی انجام شد. سیلوها در قالب طرح کاملا تصادفی بعد از ۲۵۶ روز باز شدند. سیلاژ های تیمار شده با پونه ۱۵۰ و زیره ۱۵۰، pH سیلاژ ذرت را در مقایسه با تیمار شاهد کاهش دادند. تیمار پونه ۱۵۰ پروتئین خام بیشتری نسبت به تیمار شاهد داشت. مقدار نیتروژن آمونیاکی در تیمارهای پونه ۱۰۰، پونه ۱۵۰ و زیره ۱۵۰ نسبت به تیمار شاهد کاهش پیدا کرد. اسانس های پونه ۱۰۰، پونه ۱۵۰ و پرتقال ۱۵۰ باعث افزایش فراسنجه های تولید گاز از بخش قابل تخمیردر مقایسه با تیمار شاهد شدند. هم چنین اسانس های زیره ۵۰، زیره ۱۵۰ و پرتقال ۱۵۰ باعث کاهش معنی دار بخش قابل تخمیر نسبت به تیمار شاهد شدند. پونه ۱۰۰ باعث افزایش، پونه ۵۰ و پرتقال ۵۰ باعث کاهش ثابت نرخ تولید گاز شدند. پونه ۱۰۰ و ۱۵۰ باعث افزایش اسیدهای چرب کوتاه زنجیر، انرژی متابولیسمی و قابلیت هضم ماده آلی در مقایسه با تیمار شاهد شدند. زیره ۱۰۰ و ۱۵۰ باعث کاهش قابلیت هضم ماده خشک در ماده آلی، اسیدهای چرب کوتاه زنجیر و قابلیت هضم ماده آلی در مقایسه با تیمار شاهد شدند. سیلاژهای عمل آوری شده با زیره ۱۵۰، زیره ۱۰۰، پونه ۱۵۰، پونه ۱۰۰ و پرتقال ۱۵۰ پایداری هوازی بیشتری در مقایسه با تیمار شاهد داشتند. تجزیه پذیری ماده خشک سیلاژ ذرت تحت تاثیر تیمارهای مختلف در شرایط آزمایشگاهی قرار نگرفت.

کلمات کلیدی:

اسانس های گیاهی، پایداری هوازی، تولید گاز، سیلاژ ذرت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1420926>

