

عنوان مقاله:

تاثیر مصرف گیاه مرزه (خوزستانی) برقابلیت هضم، فراسنجه های تخمیر شکمبه ای و سنتز پروتئین میکروبی در گاوهای شیری هلستاین تغذیه شده با روغن ماهی و سویا

محل انتشار:

ششمین کنفرانس ملی نوآوری در کشاورزی، علوم دامی و دامپزشکی (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسندگان:

مصطفی مهدی پور گل بته - دانش آموزته دکتری گروه علوم دامی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه بوعلی سینا، همدان، ایران

مصطفی ملکی - دانشیار گروه علوم دامی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه بوعلی سینا، همدان، ایران

حسن علی عربی - استاد گروه علوم دامی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه بوعلی سینا، همدان، ایران

پویا زمانی - استاد گروه علوم دامی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه بوعلی سینا، همدان، ایران

خلاصه مقاله:

هدف از این مطالعه بررسی اثرات تغذیه گیاه کامل مرزه خوزستانی *Satureja khuzistanica* بر هضم خوراک، فراسنجه های تخمیر شکمبه ای و سنتز پروتئین میکروبی در جیره حاوی روغن ماهی FOD و جیره حاوی روغن سویا (SOD) در گاوهای شیری هلستاین بود. ترکیب شیمیایی روغن اسانسی و ترکیبات اصلی عصاره هیدروالکلی به ترتیب با استفاده از GC-MS و HPLC تعیین شدند. این آزمایش در قالب یک طرح مربع لاتین ناقص چرخشی $4 \times 4 + 1$ با 5 تیمار با استفاده از 10 راس گاوشیری هلستاین دو شکم زا $4/33 \pm 100/8$ روز شیردهی طراحی و اجرا شد. تیمارهای آزمایشی شامل 1) جیره پایه حاوی دو درصد روغن ماهی بدون مرزه FOD و 2) جیره پایه حاوی دو درصد روغن سویا بدون مرزه SOD و 3) جیره پایه حاوی دو درصد روغن ماهی + 370 گرم گیاه مرزه FODs و 4) جیره پایه حاوی دو درصد روغن سویا + 370 گرم گیاه مرزه SODs و 5) جیره پایه حاوی یک درصد روغن سویا + یک درصد روغن ماهی + 370 گرم گیاه مرزه FSODs بود. بر اساس آنالیز شیمیایی، کارواکرول ماده موثره اصلی روغن اسانسی و رزمارینیک اسید ترکیب فنلی اصلی در عصاره هیدروالکلی بود. مقدار ماده خشک مصرفی روزانه تحت تاثیر منبع روغن قرار گرفت و این مولفه در جیره های حاوی روغن سویا بالاتر از جیره های حاوی ماهی بودند $P < 0/05$. گوارش پذیری مواد مغذی تحت تاثیر منبع روغن و گیاه مرزه قرار گرفت $P < 0/05$. بطوریکه گوارش پذیری اغلب مواد مغذی در جیره های حاوی روغن سویا بدلیل افزایش خوراک مصرفی در این جیره ها کاهش یافت. با اینحال، افزودن گیاه مرزه موجب بهبود گوارش پذیری ماده خشک ماده آلی، عصاره اتری، و کربوهیدرات های غیر الیافی گردید $P < 0/05$ غلظت کل اسیدهای چرب فرار در جیره های حاوی روغن سویا نسبت به تیمارهای ماهی تمایل به افزایش داشت $P = 0/057$ اما تحت تاثیر گیاه مرزه قرار نگرفت. همچنین غلظت آمونیاک و جمعیت پروتوزوایی در جیره های حاوی سویا پایین تر از ماهی بود و این دو مولفه بواسطه گیاه مرزه کاهش یافتند $P < 0/05$. جریان نیتروژن میکروبی به روده کوچک تحت تاثیر منبع روغن قرار گرفت به طوریکه در جیره آزمایشی SOD بالاتر از جیره های FOD بودند. در مجموع، نتایج این تحقیق نشان داد که گیاه کامل مرزه موجب بهبود گوارش پذیری گردید. در این میان روغن سویا موجب بهبود شرایط تغذیه ای و بهبود پروتئین میکروبی گردید

کلمات کلیدی:

مرزه خوزستانی، روغن ماهی و سویا، پروتئین میکروبی، قابلیت هضم، گاوشیری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1601590>



