

عنوان مقاله:

تعیین ارزش غذایی بقایای زعفران خشک و سیلو شده به روش های درون کیسه ای و آزمایشگاهی

محل انتشار:

مجله تحقیقات دام و طیور، دوره 1، شماره 1 (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

وحید کاردان مقدم - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم دامی دانشگاه بیرجند

محمدحسن فتحی نسری - دانشیار گروه علوم دامی دانشگاه بیرجند

رضا ولی زاده - استاد گروه علوم دامی دانشگاه فردوسی مشهد

همایون فرهنگ فر - دانشیار گروه علوم دامی دانشگاه بیرجند

خلاصه مقاله:

هدف از تحقیق حاضر، بررسی تأثیر نحوه ذخیره سازی بر ارزش غذایی بقایای زعفران بود. بدین منظور ترکیب شیمیایی، فراسنجه های تجزیه پذیری و قابلیت هضم شکمبه ای-روده ای بقایای زعفران با استفاده از روش های درون کیسه ای و آزمایشگاهی (تولید گاز) تعیین شد. در این آزمایش تأثیر نحوه ذخیره سازی بقایای زعفران برداشت شده در مرحله رسیدگی فیزیولوژیکی (خشک کردن در مقابل سیلو کردن) مورد مقایسه قرار گرفت. داده های آزمایشی بر مبنای آزمون T-test و با استفاده از نرم افزار SAS تجزیه و تحلیل شدند. نتایج نشان داد سیلو کردن سبب کاهش کربوهیدرات های محلول در آب و افزایش پروتئین خام شد. سیلو کردن بقایای زعفران تأثیر معنی داری بر غلظت مواد معدنی و ترکیبات فنولی آنها نداشت. بخش سریع تجزیه ماده خشک (a)، تجزیه پذیری مؤثر ماده خشک، قابلیت هضم شکمبه ای ماده خشک و قابلیت هضم ماده خشک در کل دستگاه گوارش در اثر سیلو کردن تغییر معنی داری نداشت. همچنین تولید گاز حاصل از بخش با پتانسیل تجزیه پذیری (b)، انرژی قابل متابولیسم و قابلیت هضم ماده آلی تحت تأثیر نحوه ذخیره سازی قرار نگرفت. نتایج این آزمایش نشان داد نحوه ذخیره سازی بقایای زعفران بر ارزش غذایی آنها تأثیری ندارد با این حال انجام آزمایشات درون تنی در سطح مزرعه برای بررسی کامل تر ارزش غذایی بقایای زعفران خشک و سیلو شده پیشنهاد می شود.

کلمات کلیدی:

بقایای زعفران، تولید گاز، سیلو شده

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/351090>

