

عنوان مقاله:

تعیین ارزش مغذی دانه ذرت عمل آوری شده با روش های شیمیایی و فیزیکی

محل انتشار:

همایش بین المللی پژوهش های کاربردی در کشاورزی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

حسین حق محمدلو - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم دامی، گرایش تغذیه دام، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ساوه

کیوان کرکودی - دانشجوی گروه علوم دامی دانشگاه آزاد اسلامی واحد ساوه

علیرضا علیزاده - استادیار دانشگاه آزاد اسلامی واحد ساوه

خلاصه مقاله:

در این پژوهش اثر چهار روش فرآوری بر صفات فیزیکوشیمیایی دانه ذرت مورد ارزیابی قرار گرفت. غله مذکور به چهار روش پلت، غلطک خشک، آسیاب، ورقه با بخار آب فرآوری گردید. و سه نمونه از هر روش عمل آوری (جمعاً 12 نمونه) به صورت تصادفی اخذ و برخی صفات شیمیایی به ویژه نشاسته و دیواره سلولی و برخی صفات فیزیکی بالاخص وزن مخصوص و اندازه ذرات اندازه گیری شد. نوع عمل آوری بطور معنی داری بر کلیه صفات فوق در دانه ذرت تأثیر گذار بود. بیشترین میزان نشاسته و عصاره اتری، کمترین مقدار دیواره سلولی و وزن مخصوص در روش غلطک خشک مشاهده گردید. چنین نتیجه گیری می شود که عمل آوری به روش آسیاب به علت تولید ذرات پودری فراوان و خطر اسیدوز و وزن مخصوص بالاتر در دانه ذرت روشی نامناسب است. وزن مخصوص پایین منجر به تراکم نشاسته کمتر و بهبود ظرفیت نگهداری آب و کندی کینیتک هضمی می گردد و چون عمل آوری به روش غلطک خشک در ذرت منجر به کاهش اندازه ذرات پودری و حداکثر نشاسته و حداقل دیواره سلولی می گردد. بدین وسیله بهترین روش عمل آوری برای دانه ذرت می باشد.

کلمات کلیدی:

دانه ذرت، فیزیکوشیمیایی، غلظت خشک، نشاسته، اندازه ذرات

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/415138>

