

عنوان مقاله:

مقایسه فراسنجه های تخمیر شکمبه ای و کاهش فوران موجود در ملاس و شیر نبات با استفاده از روش برون تنی

محل انتشار:

سومین کنفرانس بین المللی پژوهشهای کاربردی در علوم کشاورزی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

زهره زرنگار - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم دامی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد

سید هادی ابراهیمی - استادیار گروه علوم دامی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد

عباسعلی نصریان - استادیار گروه علوم دامی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد

رضا ولی زاده - استادیار گروه علوم دامی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

هدف از اجرای این پژوهش مقایسه دو منبع کربوهیدرات محلول ملاس (M) و شیر نبات (RC) از طریق اندازه گیری ترکیب شیمیایی، میزان تولید گاز در شرایط برون تنی، پروفایل اسیدهای چرب فرار و تعیین میزان فوزان ها (فورفورال و دی هیدروکسی متیل فورفورال) بود. تولید گاز شیر نبات و ملاس طی مدت 24 ساعت انکوباسیون اندازه گیری شد. در پایان انکوباسیون میزان ازت آمونیاکی، پروتئین قابل استفاده، انرژی متابولیسمی و اسیدهای چرب فرار در تیمارهای آزمایشی تعیین شد. میزان ازت آمونیاکی به طور معنی داری در ملاس بیشتر از شیر نبات بود ($p < 0/05$). با وجود اینکه میزان اسیدهای چرب فرار در شیر نبات بیشتر بود تفاوت قابل ملاحظه ای بین این دو تیمار مشاهده نشد ($p > 0/05$). مقدار کمتر فوران ها پس از انکوباسیون نسبت به نمونه های خالص و زمان صفر حاکی از تجزیه این ترکیبات توسط میکروارگانیسم های شکمبه است. با توجه به نتایج حاصل از این مطالعه می توان از شیر نبات مانند ملاس به عنوان یک منبع انرژی در تغذیه نشخوارکنندگان استفاده نمود.

کلمات کلیدی:

کربوهیدرات های محلول، تخمیر شکمبه ای، شیر نبات، اسیدهای چرب فرار، فوران ها

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/465537>

