

## عنوان مقاله:

مقایسه ارزش غذایی و قابلیت هضم پیت غنی شده و پیت غنی نشده نیشکر

## محل انتشار:

دومین سمینار پژوهشی گوسفند و بز کشور (سال: 1384)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

بهالالدین عالم زاده - مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان

اسحاق کردنژاد - مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان

سیروس نوروزی - مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان

عزیز کردونی - مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان

## خلاصه مقاله:

این آزمایش به منظور تعیین ترکیبات شیمیائی و قابلیت هضم پیت نیشکر و پیت غنی شده (با اوره) و تاثیر غنی سازی در ارزش غذایی پیت انجام گردید. در این تحقیق از 18 راس گوسفند نر بالغ به روش استفاده مستقیم از حیوان (In vivo)، در 3 تیمار و 6 بلوک در قالب طرح بلوکهای کامل تصادفی انجام گردید. تغذیه دامها به صورت اختیاری انجام شد و با جمع آوری مدفوع قابلیت هضم پیت تعیین گردید. نتایج نشان می دهند که پیت نیشکر دارای پروتئین خام (2/21 درصد) و ضریب هضم پروتئین منفی می باشد که در اثر غنی سازی، پروتئین آن بیش از 3 برابر (7/74 درصد) افزایش یافته و ضریب هضم پروتئین آن از 28/89- به 55/44 درصد رسید. همچنین درصد فیبر خام پیت (45/26 درصد) بالاتر از پیت غنی شده و یونجه بود (35 و 34/1 درصد) و نیز ضریب هضم الیاف خام آن پایین تر از پیت غنی شده و یونجه می باشد و همچنین ضریب هضم الیاف خام پیت غنی شده برتری معنی داری را نسبت به پیت نشان داد ( $P < 0/05$ ) در نتایج حاصل، کلیه ضرائب هضم و انرژی قابل هضم بین پیت و پیت غنی شده دارای اختلاف معنی داری می باشند ( $P < 0/01$ ) بطور کلی می توان بیان نمود که ارزش غذایی و ضریب هضم مواد مغذی و انرژی قابل هضم پیت پس از غنی سازی افزایش قابل ملاحظه های یافته است.

## کلمات کلیدی:

پیت نیشکر، غنی سازی، ارزش غذایی، ضریب هضمی، پروتئین قابل هضم، انرژی قابل هضم

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/55224>

