

عنوان مقاله:

ارزیابی گوارش پذیری و کیفیت پروتیین علوفه تازه و سیلو شده تاج خروس بر اساس سیستم کربوهیدرات و پروتیین خالص کرنل

محل انتشار:

فصلنامه علوم دامی ایران، دوره 40، شماره 3 (سال: 1388)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

جواد رضایی - کارشناسی ارشد دانشکده کشاورزی دانشگاه تربیت مدرس تهران

یوسف روزبهان - عضو هیئت علمی دانشکده کشاورزی دانشگاه تربیت مدرس

حسن فضایی - عضو هیئت علمی موسسه تحقیقات علوم دامی کشور کرج

خلاصه مقاله:

هدف از تحقیق حاضر ارزیابی کیفیت پروتیین علوفه تازه و سیلوشده تاج خروس amaranth بر اساس سیستم کربوهیدرات و پروتیین خالص کرنل CNCPS و ضرایب گوارش پذیری آزمایشگاهی برون تنی باروش تیلی و تری بود میزان پروتیین خام و پروتیین حقیقی در علوفه تازه به ترتیب 117 و 70 گرم در کیلوگرم ماده خشک و مقادیر پروتیین محلول و بخشهای پروتیینی B1 B2 B3 C نیز به ترتیب برابر 411 و 395 و 16 و 349 و 158 و 82 گرم در کیلوگرم پروتیین خام محاسبه گردید گوارش پذیری ماده خشک و الی و ماده الی قابل هضم در ماده خشک در علوفه تازه به ترتیب برابر 712 و 677 و 586 گرم در کیلوگرم و میزان انرژی قابل سوخت و ساز 9/2 مگاژول در کیلوگرم ماده خشک بود پس از سیلو کردن غلظت پروتیین خام پروتیین محلول و بخشهای B1 A افزایش و مقادیر پروتیین حقیقی و بخشهای C, B3, B2 کاهش یافت $P < 0/05$ ضریب گوارش پذیری ماده خشک نیز بطور معنی داری در علوفه سیلو شده پایین تر از علوفه تازه بود $P < 0/05$ از سوی دیگر افزودن ملاس به علوفه سیلوشده موجب کاهش غلظت پروتیین خام پروتیین حقیقی و بخشهای C, B3, B2 و افزایش بخشهای پروتیینی A, B1 و ضرایب گوارش پذیری گردید $P < 0/05$

کلمات کلیدی:

علوفه تاج خروس، CNCPS، سیلو کردن، پروتیین، گوارش پذیری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/588647>

