

## عنوان مقاله:

اثر قارچ نورو سپورا سیتوفیلا بر ترکیب شیمیایی، قابلیت هضم و تجزیه پذیری تفاله چغندر قند

## محل انتشار:

فصلنامه علوم دامی ایران، دوره 40، شماره 4 (سال: 1388)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

## نویسندگان:

مسعود دشتی ساریدرق - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشکده کشاورزی دانشگاه تربیت مدرس

یوسف روزبهان - عضو هیئت علمی دانشکده کشاورزی دانشگاه تربیت مدرس

سیدعباس شجاع الساداتی - عضو هیئت علمی دانشکده فنی و مهندسی دانشگاه تربیت مدرس

## خلاصه مقاله:

تحقیق حاضر به منظور تعیین ارزش غذایی تفاله چغندر قند خشک پرک و بدون ملاس عمل آوری شده و باقارچ نورو سپورا سیتوفیلا *Neurospora sitophila* از طریق تعیین ترکیب شیمیایی ضرایب قابلیت هضم به روش *in vitro* و تجزیه پذیری ماده خشک DM، پروتئین خام CP به روش *in sacco* انجام شد نتایج بدست آمده توسط آزمون T مورد مقایسه قرار گرفت مقادیر CP DM دیواره سلولی NDF دیواره سلولی بدون همی سلولز ADF و خاکستر خام در تفاله چغندر قند قبل از عمل آوری به ترتیب 90 و 27/2 و 25/4 و 6/3 درصد ماده خشک و پس از عمل آوری به ترتیب برابر 78 و 25/6 و 27/2 و 25/4 و 6/3 درصد ماده خشک بود فرایند عمل آوری باقارچ موجب کاهش معنی دار مقادیر DM NDF ADF و افزایش CP شد  $P < 0/05$  ضرایب هضمی ماده خشک و الی و ماده آلی قابل هضم در ماده خشک برای تفاله چغندر قند خام به ترتیب 65/8 و 70/9 و 66/9 درصد و برای تفاله عمل آوری شده 82/4 و 89/6 و 83/9 درصد بود تفاوت در ضرایب هضمی انجام شده بین نمونه های خام و عمل آوری شده معنی دار بود  $P < 0/05$  میزان انرژی قابل متابولیسم ME در تفاله خام 2/5 مگا کالری در کیلوگرم ماده خشک بود که پس از عمل آوری باقارچ افزایش 3/1 مگا کالری در کیلوگرم ماده خشک یافت  $P < 0/05$

## کلمات کلیدی:

تفاله چغندر قند/نورو سپورا سیتوفیلا/ترکیب شیمیایی، قابلیت هضم، تجزیه پذیری

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/588652>

