

## عنوان مقاله:

ارزیابی تاثیر استفاده از تانن نیمهخالص بر بخش های مختلف پروتیین کنجاله های سویا و کلزا در سامانه CNCPS

## محل انتشار:

فصلنامه علوم دامی ایران، دوره 47، شماره 2 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

## نویسندگان:

نرگس وحدانی - دانش آموخته دکتری

مهدی دهقان بنادکی - دانشیارگروه علوم دامی، دانشکده علوم و مهندسی کشاورزی پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران، کرج

کامران رضایزدی - دانشیارگروه علوم دامی، دانشکده علوم و مهندسی کشاورزی پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران، کرج

فرحناز خلیقی سیکارودی - دانشیار پژوهش، مرکز تحقیقات گیاهان دارویی، پژوهشکده گیاهان دارویی جهاد کشاورزی، کرج، ایران

## خلاصه مقاله:

در این تحقیق به منظور بررسی تاثیر نوع و سطح مصرفی تانن بر هضم شکمبه ای پروتیین کنجاله های کلزا و سویا دو نوع آزمایش انجام شد. در آزمایش اول ترکیب تانن انار پسته به منظور فرآوری کنجاله سویا کنترل، 11 و 11 درصد از ماده خشک کنجاله ( و کنجاله کلزا) کنترل، 1 و 11 درصد از ماده خشک کنجاله استفاده شد. در آزمایش دوم ترکیب تانن های مختلف (انار پسته، چای پسته و انار) در یک سطح یکسان ( 11 درصد از ماده خشک کنجاله ها - برای فرآوری هر یک از کنجاله استفاده شد. در نهایت بخش های مختلف پروتیین کنجاله های فرآوری شده و نشده بر پایه روش CNCPS با پودر ماهی و کنجاله گلوتن ذرت مقایسه شدند. ترکیب تاننی انار پسته در سطح 11 درصد برای کنجاله سویا و 1 درصد برای کنجاله کلزا - می تواند سبب افزایش بخش عبوری قابل هضم در روده شود. این فرآوری ها نسبت بهخوراک هایی مانند پودر ماهی و کنجاله گلوتن ذرت بخش عبوری بیشتری را داشته اند. در نهایت چنین به نظر می رسد که کنجاله های فرآوری شده با ترکیب های تانن دار می توانند برای تامین بخش عبوری در جیره نشخوارکنندگان استفاده شوند. اما استفاده از روش های درون تنی برای تایید این نتایج ضروری به نظر می رسد.

## کلمات کلیدی:

پروتیین، تانن، کنجاله سویا، کنجاله کلزا

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/588949>

