

عنوان مقاله:

تأثیر حرارت بر ترکیبات شیمیایی و تجزیه پذیری ماده خشک گندم وارپته سیستان به روش *in situ*

محل انتشار:

سومین کنفرانس بین المللی یافته های نوین در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

مرضیه صادقی بهمنی - دانش آموخته کارشناسی ارشد تغذیه دام دانشگاه زابل

محمد رضا دهقانی - استادیار دانشگاه زابل

مصطفی یوسف الهی - دانشیار دانشگاه زابل

خلاصه مقاله:

این پژوهش به منظور بررسی اثر حرارت بر ترکیبات شیمیایی و فراسنجه های تجزیه پذیری با روش کیسه های نایلونی، گندم اصلاح شده به نام سیستان استفاده گردید. فرآوری حرارتی در سه دمای مختلف به وسیله آون (60، 70 و 75 درجه سانتیگراد) صورت گرفت. سپس ترکیبات شیمیایی (ماده خشک، ماده آلی، خاکستر، پروتئین، دیواره سلولی بدون همی سلولز) را با روش استاندارد AOAC تعیین گردید. تجزیه پذیری به روش کیسه های نایلونی در زمانهای 0، 3، 6، 12، 24 و 48 ساعت اندازه گیری گردید. داده های حاصل در یک طرح کاملاً تصادفی با 4 تیمار و 6 تکرار مورد بررسی قرار گرفت. از نرم افزار SAS نسخه 9/1 و برای مقایسه میانگین ها با آزمون توکی در سطح 5 درصد انجام شد. نتایج نشان داد حرارت باعث افزایش ماده خشک، خاکستر، پروتئین و همچنین کاهش ADF، افزایش بخش سریع تجزیه، بخش بالقوه قابل تجزیه و همچنین افزایش نرخ تجزیه پذیری موثر در سطح 2%، 5% و 8% گردید.

کلمات کلیدی:

حرارت، گندم، ترکیبات شیمیایی، تجزیه پذیری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/610605>

