

عنوان مقاله:

تعیین قابلیت هضم سیلاژ یونجه فرآوری شده با اسید آلی و پروبیوتیک به روش آزمایشگاهی

محل انتشار:

کنفرانس بین المللی علوم کشاورزی، گیاهان دارویی و طب سنتی (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

رقیه بزرگرماشک - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه محقق اردبیلی

جمال سیف دواتی - استادیار دانشگاه محقق اردبیلی

فریبا رضایی سرتشنیزی - دانشجوی دکتری دانشگاه محقق اردبیلی

حسین عبدی بنمار - دانشیار دانشگاه محقق اردبیلی

خلاصه مقاله:

این تحقیق به منظور تعیین قابلیت هضم یونجه فرآوری شده با اسید آلی و پروبیوتیک به روش هولدن انجام شد. تیمارهای آزمایشی شامل 1- تیمار شاهد یونجه سیلو شده که فاقد هرگونه افزودنی بود. و به منظور ایجاد شرایط یکسان با تیمارهای دیگر به همان میزان آب مقطر به آن اضافه شد- 2 یونجه سیلو شده با افزودنی پروبیوتیک تجاری (ایکوسایل-3 Ecosyle,UK) یونجه سیلو شده با افزودنی اسید آلی (اسید استیک) -4 یونجه سیلو شده با افزودنی اسید آلی و پروبیوتیک تجاری. نتایج نشان داد بین تیمارها از نظر قابلیت هضم ماده خشک، ماده آلی، ماده آلی در ماده خشک و انرژی قابل متابولیسم تفاوت معنی داری وجود دارد. ($P < 0.05$) بیشترین قابلیت هضم ماده خشک و ماده آلی مربوط سیلاژ یونجه فرآوری شده با اسید آلی و پروبیوتیک بوده است. همچنین قابلیت هضم ماده آلی در ماده خشک و انرژی قابل متابولیسم به ترتیب در سیلاژ یونجه فرآوری شده با اسید آلی و شاهد بیشترین بوده است.

کلمات کلیدی:

سیلاژ یونجه، اسید آلی، پروبیوتیک و هولدن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/740168>

