

عنوان مقاله:

اثر هسته انار بر فراسنجه های تولید گاز و تجزیه پذیری ماده خشکتحت تنش اکسیداتیو القایی در شرایط آزمایشگاهی

محل انتشار:

اولین همایش ملی پژوهش های نوین در علوم دامی با محوریت تنش های محیطی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

س. ا. غیاثی - عضو هیئت علمی گروه علوم دامی دانشگاه بیرجند

رضا ولی زاده - عضو هیئت علمی گروه علوم دامی دانشگاه فردوسی مشهد

ع ناصریان - عضو هیئت علمی گروه علوم دامی دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

به منظور بررسی پتانسیل آنتی اکسیدانی هسته انار بر ویژگی های تخمیر میکروبی تحت شرایط تنش اکسیداتیو القا شده با روغن سویای اکسید شده، از آزمایش تولید گاز استفاده شد. فراسنجه های تولید گاز، تجزیه پذیری ماده خشک، فاز تاخیر، زمان متناظر با نصف حداکثر تولید گاز (t0/05) و فراسنجه های محاسباتی نظیر پروتیین میکروبی، انرژی قابل متابولیسم و قابلیت هضم ماده آلی در قالب طرح کاملا تصادفی با اندازه گیری های تکرار شده در زمان مورد ارزیابی قرار گرفت. تیمار های آزمایشی شامل 1) جیره پایه و 4 درصد ماده خشک روغن خام تازه سویا (کنترل مجازی)، 2) جیره پایه و 4 درصد ماده خشک روغن خام اکسید شده سویا و 3) جیره پایه، 4 درصد ماده خشک روغن خام اکسید شده سویا و 8 درصد ماده خشک، هسته انار آسیاب شده بود. روغن سویای اکسید شده فراسنجه های کل تولید گاز، تجزیه پذیری ماده خشک، t0/05 پروتیین میکروبی، انرژی قابل متابولیسم و قابلیت هضم ماده آلی را کاهش و فاز تاخیر را در مقایسه با تیمار حاوی روغن تازه افزایش داد. افزودن هسته انار به جیره به عنوان آنتی اکسیدان به طور معنی داری باعث افزایش کل تولید گاز، تجزیه پذیری ماده خشک، t0/05 انرژی قابل متابولیسم، قابلیت هضم ماده آلی و کاهش فاز تاخیر، درصد متان و نسبت مولی بوتیرات در مقایسه با تیمار حاوی روغن اکسید شده گردید. به طور کلی نتایج نشان داد که روغن اکسید شده، فراسنجه های مفید مرتبط با کشت میکروبی را از لحاظ کمی کاهش می دهد، اما هسته انار اثرات مخرب اسید های چرب غیر اشباع و ترکیبات پر اکسید روغن اکسید شده را اصلاح می کند.

کلمات کلیدی:

هسته انار، روغن سویای اکسید شده، آنتی اکسیدان، تخمیر شکمبه ای

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/746060>

