

## عنوان مقاله:

تعیین ارزش غذایی و مقایسه روش های متفاوت خشک کردن بر ترکیب شیمیایی، مولفه های تولید گاز و قابلیت هضم تفاله انواع مرکبات

## محل انتشار:

مجله تحقیقات دام و طیور، دوره 3، شماره 3 (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

## نویسندگان:

سکینه نوری  
جواد بیات کوهسار  
ابراهیم غلامعلی پور علمداری  
فرزاد قنبری

## خلاصه مقاله:

مطالعه ای به منظور تعیین ارزش غذایی و مقایسه روش های متفاوت خشک کردن بر ترکیب شیمیایی، مولفه های تولید گاز و قابلیت هضم تفاله مرکبات شمال و جنوب (پرتقال، نارنگی، لیمو شیرین و لیمو ترش) و تفاله خشک تجاری انجام شد. نمونه های مرکبات جمع آوری شده پس از آب گیری، در آفتاب خشک شدند. نتایج نشان داد که بین انواع تفاله مرکبات از نظر ترکیب شیمیایی اختلاف معنی داری وجود داشت ( $P < 0.05$ ). تفاله خشک تجاری در مقایسه با تفاله پرتقال شمال دارای خاکستر، الیاف نامحلول در شوینده اسیدی و الیاف نامحلول در شوینده خنثی بالاتری بود. انواع تفاله مرکبات از نظر فراسنجه های تولید گاز اختلاف معنی داری داشتند ( $P < 0.05$ ). تفاله خشک تجاری پایین ترین پتانسیل تولید گاز، قابلیت هضم ماده آلی، انرژی قابل متابولیسم و غلظت اسیدهای چرب کوتاه زنجیر را در مقایسه با سایر تیمارها داشت. بین انواع تفاله مرکبات به جزء تفاله خشک تجاری از نظر قابلیت هضم ماده خشک و ماده آلی در ساعت 24 انکوباسیون و فراسنجه های تخمیری (عامل تفکیک، تولید توده میکروبی و بازده تولید توده میکروبی) اختلاف معنی داری وجود نداشت. به طور کلی نتایج نشان داد روش فرآوری می تواند ارزش تغذیه ای تفاله مرکبات را تحت تاثیر قرار دهد.

## کلمات کلیدی:

تفاله مرکبات، ترکیب شیمیایی، تولید گاز، قابلیت هضم

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/896829>

