

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر عصاره کاکوتی بر فراسنجه های تخمیری شکمبه گوسفند و تولید گاز متان به روش تکنیک تولید گاز

محل انتشار:

ششمین کنگره علمی پژوهشی توسعه و ترویج علوم کشاورزی و منابع طبیعی در ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

پروین علی میرزایی حقدادی - دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان

فاطمه دالوند - دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان

خلاصه مقاله:

در این مطالعه ی برون تنی، اثر چهار سطح (صفر، 60، 80 و 100 میکرولیتر) عصاره ی کاکوتی بر فراسنجه های تخمیر شکمبه مورد بررسی قرار گرفت. جیره های مخلوط از 40٪ علوفه و 60٪ کنسانتره به عنوان خوراک پایه مورد استفاده قرار گرفت. نتایج این مطالعه نشان داد که پتانسیل و نرخ تولید گاز تحت تاثیر تیمارهای آزمایشی قرار نگیرد ولی تیمارهای حاوی عصاره کاکوتی نسبت به شاهد روند افزایشی غیر معنی دار داشته اند. ماده آلی واقعا هضم شده، PF، تولید توده میکروبی و بازده تولید توده میکروبی غیر معنی دار شده است و تیمارهای حاوی سطوح مختلف عصاره ی کاکوتی نسبت به شاهد روند افزایشی غیرمعنیدار داشت. از آنجایی که میزان گاز تولید شده با تخمیر پذیری مواد خوراکی رابطه مستقیم دارد و هر چقدر میزان تخمیر پذیری بیشتر باشد میزان گاز تولید شده نیز بیشتر است. بنابراین افزایش میزان گاز تولید شده در تیمارها با افزودن مقادیر مختلف گیاهان دارویی می تواند نشان دهنده بهبود گوارش پذیری مواد خوراکی با افزودن این ترکیبات باشد.

کلمات کلیدی:

عصاره، کاکوتی، تکنیک تولید گاز

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/911184>

