

## عنوان مقاله:

تعیین ارزش غذایی پسماند ساقه و کمپوست قارچ دکمه ای سفید با استفاده از روش تولید گاز

## محل انتشار:

دومین کنفرانس بین المللی و ششمین کنفرانس ملی کشاورزی ارگانیک و مرسوم (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

بهزاد بزیون - کارشناس ارشد علوم دامی دانشگاه تبریز

اکبر تقی زاده - استاد گروه علوم دامی دانشگاه تبریز

حمید پایا - استادیار گروه علوم دامی دانشگاه تبریز

علی حسین خانی - دانشیار گروه علوم دامی دانشگاه تبریز

## خلاصه مقاله:

هدف از انجام این تحقیق تعیین ترکیبات شیمیایی و بررسی کینتیک هضم کمپوست و ساقه قارچ دکمه‌ای سفید با استفاده از روش تولید گاز بود. این تحقیق در قالب طرح کامل تصادفی برای سه ماده خوراکی ساقه و کمپوست قارچ و یونجه اجرا و داده‌های حاصل با نرم افزار SAS مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفت. مقادیر ماده خشک، پروتئین خام، خاکستر خام، عصاره اتری، دیواره سلولی نامحلول در شوینده خنثی و دیواره سلولی نامحلول در شوینده اسیدی در ساقه قارچ به ترتیب 10/3، 16/8، 8/6، 3/48، 31/5 و 13/4 و در کمپوست قارچ به ترتیب 12/8، 42/4، 3/14، 21/5 و 16/2 و در یونجه 96/4، 12/6، 9، 2/2، 38/6 و 32/3 بود. پس از 120 ساعت انکوباسیون مواد خوراکی در مایع شکمبه، ساقه قارچ بیشترین و کمپوست قارچ کمترین میزان گاز تولیدی را به خود اختصاص دادند. پتانسیل تولید گاز ساقه قارچ، یونجه و کمپوست به ترتیب 223/01، 200/0 و 114/53 میلی لیتر گاز به ازای هر گرم ماده خشک بدست آمد. نرخ تولید گاز (در ساعت) برای یونجه 0/08، ساقه قارچ 0/07 و کمپوست قارچ 0/03 بود. نتایج نشان داد ساقه قارچ دارای ارزش تغذیه ای بالاتری از یونجه اواخر گلدهی بوده، بنابراین می توان از آن بعنوان بخشی از جیره نشخوارکنندگان استفاده کرد.

## کلمات کلیدی:

قارچ دکمه ای سفید، ساقه قارچ، کمپوست، تولید گاز

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/932164>

