

عنوان مقاله:

اثر عصاره الکلی ضایعات چای سبز بر تجزیه پذیری شکمبه ای و قابلیت هضم روده ای کنجاله سویا

محل انتشار:

مجله پژوهش در نشخوارکنندگان، دوره 6، شماره 4 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

نویسندگان:

محمد ناصحی - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

نورمحمد تربتی نژاد - سردبیر مجله پژوهشهای نشخوارکنندگان/دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

مرتضی رضایی - موسسه تحقیقات علوم دامی کشور، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، کرج، ایران

تقی قورچی - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

سابقه و هدف: تجزیه شدن پروتئین جیره در شکمبه نشخوارکنندگان اغلب موجب هدر رفتن آن در حیوانات پرتولید می گردد. بدین منظور محافظت از پروتئین در حیوانات پرتولید که نیاز پروتئینی آن ها از ساخت پروتئین میکروبی قابل تامین نیست، ضروری می باشد. بنابراین پژوهش حاضر جهت بررسی اثر سطوح مختلف عصاره ضایعات چای سبز بر تجزیه پذیری شکمبه ای و قابلیت هضم روده ای ماده خشک و پروتئین خام کنجاله سویا انجام گرفته است. مواد و روش ها: به منظور عصاره گیری از ضایعات چای سبز، از یک حلال با نسبت 10 میلی لیتر متانول، 10 میلی لیتر اتانول و 80 میلی لیتر آب مقطر در هر 100 میلی لیتر استفاده شد. کنجاله سویا با سطوح صفر (شاهد)، 5، 10، 15 و 20 درصد ماده خشک با عصاره حاصل عمل آوری گردید. تجزیه پذیری شکمبه ای ماده خشک و پروتئین خام با استفاده از 2 راس گاو نر تالشی به روش کیسه های نایلونی در ساعات صفر، 2، 4، 6، 8، 12، 24 و 48 ساعت و قابلیت هضم روده ای آن به روش برون تنی اندازه گیری شد. یافته ها: عمل آوری در تمامی ساعات انکوباسیون مقدار تجزیه پذیری ماده خشک کنجاله سویا را به طور معنی داری کاهش داد ($P < 05/0$). پس از 48 ساعت انکوباسیون تجزیه پذیری پروتئین خام تیمارهای عمل آوری شده با سطوح 5 و 10 درصد تفاوت آماری معنی داری با تیمار شاهد نداشت ($P < 05/0$) اما سطوح 15 و 20 درصد عصاره به طور قابل توجهی تجزیه پذیری پروتئین خام را نسبت به تیمار شاهد کاست ($P < 05/0$). بخش سریع تجزیه ماده خشک کنجاله سویا در تیمارهای عمل آوری شده با سطوح 15 و 20 درصد عصاره به طور معنی داری نسبت به تیمار شاهد کاهش یافت ($P < 05/0$). بخش سریع تجزیه پروتئین خام در کلیه سطوح عمل آوری نسبت به تیمار شاهد کاهش معنی داری پیدا کرد ($P < 05/0$). بخش کند تجزیه و پتانسیل تجزیه پذیری ماده خشک در تیمارهای عمل آوری شده نسبت به تیمار شاهد به طور معنی داری کاهش یافت ($P < 05/0$). بخش کند تجزیه پروتئین خام در تیمارهای شاهد و عمل آوری شده با 5 و 10 درصد عصاره تفاوت معنی داری با هم نداشتند، اما سطوح 15 و 20 درصد عصاره مقدار این بخش را نسبت به تیمار شاهد به طور قابل توجهی کاهش داد ($P < 05/0$). نرخ ثابت تجزیه پذیری ماده خشک و پروتئین خام تیمارهای آزمایشی تفاوت معنی داری با هم نداشتند. تجزیه پذیری موثر ماده خشک و پروتئین خام (در سرعت های عبور 2، 5 و 8 درصد) در اثر عمل آوری کاهش یافت ($P < 05/0$). قابلیت هضم روده ای ماده خشک تیمارهای عمل آوری شده با سطوح 5 و 10 درصد عصاره به طور معنی داری از سایر تیمارهای آزمایشی بیشتر بود ولی سطح 20 درصد عصاره منجر به کاهش آن شد ($P < 05/0$). قابلیت هضم روده ای پروتئین خام نیز در تیمارهای عمل آوری شده با 5 و 10 درصد عصاره از سایر تیمارها بیشتر بود اما عمل آوری با 20 درصد عصاره منجر به کاهش آن گردید ($P < 05/0$). نتیجه گیری: عمل آوری کنجاله سویا با عصاره ضایعات چای سبز می تواند موجب کاهش تجزیه پذیری شکمبه ای آن گردد. با توجه به نتایج حاصل از اندازه گیری قابلیت هضم روده ای ماده خشک و پروتئین خام، سطوح 5 و 10 درصد عصاره ضایعات چ...

کلمات کلیدی:

پروتئین خام، تانن، ضایعات چای سبز، کیسه های نایلونی

