

عنوان مقاله:

تاثیر نوع منبع کربوهیدرات غیر الیافی بر تخمیرپذیری برخی از مواد خوراکی با استفاده از روش تولید گاز و کشت ثابت

محل انتشار:

مجله پژوهش در نشخوارکنندگان، دوره 2، شماره 1 (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 20

نویسندگان:

فرخنده رضائی - هیات علمی

محسن دانش مسگران - هیات علمی

خلاصه مقاله:

در این آزمایش اثر افزودن انواع مختلف کربوهیدرات های غیر الیافی (ساکارز، نشاسته یا مخلوط مساوی از هر دو) بر مقدار تولید گاز و فراسنجه های تخمیر پذیری برخی از مواد خوراکی مورد مطالعه قرار گرفت. مواد خوراکی در آزمایش تولید گاز (سلولز خالص، علف خشک یونجه و تفاله چغندر قند) و کشت ثابت (علف خشک یونجه، سیوس گندم و تفاله چغندر قند) به صورت مکمل نشده و یا مکمل شده (70 میلی گرم به ازای گرم ماده خشک) با کربوهیدرات های غیر الیافی (ساکارز، نشاسته و ساکارز + نشاسته) استفاده شدند. نتایج حاصل از تولید گاز نشان داد که افزودن ساکارز در مقایسه با نمونه شاهد موجب افزایش معنی دار نرخ تولید گاز در علف خشک یونجه شد (069/0 در مقابل 060/0). افزودن نشاسته به تفاله چغندر قند باعث کاهش معنی دار نرخ تولید گاز شد. همچنین زمانی که علوفه پایه علف خشک یونجه یا تفاله چغندر قند بود افزودن ساکارز، نشاسته یا ساکارز + نشاسته به طور معنی داری تولید گاز از بخش قابل تخمیر را افزایش داد. در آزمایش کشت ثابت افزودن کربوهیدرات های غیر الیافی هضم ماده خشک را در علف خشک یونجه به طور معنی داری کاهش داد. ثابت نرخ هضم ماده خشک در تفاله چغندر قند و سیوس گندم (به جز زمانی که ساکارز به سیوس گندم اضافه شد) به طور معنی داری با افزودن کربوهیدرات های غیر الیافی کاهش یافت. بخش فاقد پتانسیل هضم ماده خشک در علف خشک یونجه با افزودن کربوهیدرات های غیر الیافی به محیط کشت به طور معنی داری افزایش پیدا کرد.

کلمات کلیدی:

سلولز، یونجه، تفاله چغندر قند، ساکارز، نشاسته

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/955289>

