



تاثیر جایگزینی سطوح مختلف سیب زمینی خام بجای ملاس بر خصوصیات کیفی، اسیدیتته و دمای ذرت سیلو شده

فاطمه کاشفی^{۱*}، علی مهدوی^۲، اشکان جبلی^۲، عطا مهدوی^۳، بابک دارابی قانع^۴، مهسا طالب^۱

۱. دانشجویان کارشناسی ارشد تغذیه دام دانشگاه سمنان

۲. استادیار دانشکده دامپزشکی دانشگاه سمنان

۳. دانشیار دانشکده دامپزشکی دانشگاه سمنان

۴. دکتری تخصصی تغذیه دام

۵. دانشجو دکتری تخصصی تغذیه دام

kashefi@1222@gmail.com

تغذیه دام بیش از ۵۰٪ از هزینه های پرورش را به خود اختصاص داده است. تهیه جیره های ارزان و متوازن میتواند موجب بهبود بهره‌وری این صنعت گردد. تحولات اخیر در بخش کشاورزی سبب به هم خوردن نظام تلفیقی زراعت و دام گردیده است و بخش عمده کشاورزی به صورت واحدهای تولیدی تخصصی زراعی یا دامپروری تبدیل شده است. در این وضعیت نهنها پسماند و فراورده های فرعی کشاورزی افزایش یافته بلکه بخش قابل توجهی از آنها مورد استفاده چندانی نداشته و از بین میرود. در این نوشتار به الگوهای مناسب عملآوری و استفاده بهینه از بقایای کشاورزی جهت پاسخگویی به بخشی از نیازهای غذایی نشخوارکنندگان اشاره میگردد. بدین منظور، بررسی احتمال جایگزینی سیبزمینی خام بجای ملاس جهت تامین قند محلول مورد نیاز سیلاژ ذرت، آزمایشی در قالب طرح کاملاً تصادفی، شامل ۴ تیمار و ۵ تکرار صورت گرفت. تیمارهای آزمایشی شامل تیمار کنترل، تیمار افزودنی ملاس، تیمار افزودنی سیبزمینی خام در سطح ۳٪ و ۶٪ بودند. پس از گذشت دوماه سیلواها باز شده و از نظر خصوصیات فیزیکی و شیمیایی مورد ارزیابی قرار گرفت. خواص فیزیکی اندازهبگیری شده شامل رنگ، بو، قوام، دما و اسیدیتته بودند. سیلاژها در همه موارد دارای رنگ زرد مایل به سبز، بوی سرکه ای-میوه ای و قوام مناسب عاری از هرگونه کپکزدگی و فساد بودند. اسیدیتته در بین همگی تیمارها اختلاف معنی داری نداشت و دما تیمارها به ترتیب شامل: ۲۴/۲، ۲۳/۰، ۲۲/۴ و ۲۲/۴ بود. در همه موارد افزودنی موردنظر سبب بهبود خصوصیات کیفی ویا همسان با گروه کنترل بود. با توجه به شباهت آنالیز شیمیایی سیبزمینی خام و ملاس در حوزه کربوهیدرات و بخصوص قندهای محلول و دشواری کار کردن با ملاس بدلیل غلظت بالای آن در دمای معمولی، جایگزینی از مازاد محصولات کشاورزی بجای ملاس کاربردی بنظر میرسد. بهطور کلی نتایج آزمایشات حاکی از این امر بود که جایگزینی سیبزمینی خام با ملاس کاربردی بنظر میرسد. کلمات کلیدی: سیلاژ ذرت، قند محلول، ملاس، سیبزمینی خام

تاثیر بالانس انرژی و فسفر معدنی جیره بر مبنای فسفرآلی و انرژی آزادشده توسط آنزیم فایتاز بر عملکرد و پارامترهای بیوشیمیایی خون در جوجه های گوشتی

فاطمه کاشفی^{۱*}، احسان پورافشار^۲، علی مهدوی^۳، علی نوری امامزاده^۴، مهسا طالب^۱

۱. دانشجویان کارشناسی ارشد دانشگاه سمنان

۲. دانشآموخته و عضو هیئت علمی دانشکده کشاورزی دانشگاه آزاد واحد گرمسار

۳. استادیار دانشکده دامپزشکی دانشگاه سمنان

۴. استادیار دانشگاه آزاد اسلامی واحد گرمسار

Kashefi.1222@gmail.com

تحقیق حاضر به منظور مطالعه اثر آنزیم فایتاز در آزادسازی انرژی و اثرات آن بر عملکرد و پارامترهای بیوشیمیایی خون در جوجه های گوشتی انجام گرفت. در این آزمایش ۴۹۰ قطعه جوجه گوشتی سویه راس ۳۰۸ در قالب طرح کاملاً تصادفی با ۷ تیمار و ۷ تکرار قرار داشتند. جیره های آزمایشی شامل: جیره پایه فاقد آنزیم و جیره پایه به همراه آنزیم با لحاظ کردن ۲۵، ۵۰، ۷۵، ۱۰۰ درصد فسفر آزاد شده توسط آنزیم فایتاز و جیره پایه به همراه آنزیم با لحاظ کردن ۵۰ و ۱۰۰ درصد انرژی متابولیسمی آزادشده توسط آنزیم فایتاز بودند. در پایان دوره جوجه ها کشتار شده و خونگیری انجام گردید. پارامترهای اندازه گیری شده شامل گلوکز، اوره، کراتینین، تریگلیسرید، و کلسترول بودند. که در پارامترهای گلوکز، کراتینین، تریگلیسرید، و کلسترول اختلاف معنی داری بین گروه ها مشاهده نشد ولی در پارامتر اوره اختلاف معنی دار بود. نتایج حاکی از این امر بود که از نظر عملکردی گروه ۲۵ درصد فسفر با گروه کنترل اختلاف آماری معنی داری نداشته اما گروه ۵۰ و ۷۵ درصد با اختلاف آماری معنی دار دارای عملکرد بهتری بودند. با مشاهده میزان بالای اوره در گروه ۷۵ درصد (۲/۱۴ میلیگرم در دسیمتر) و عدم تفاوت آماری معنی دار اوره در گروه های ۲۵ و ۵۰ با گروه کنترل در مجموع گروه ۵۰ درصد فسفر از نظر سلامت و عملکرد بهتر از سایر گروه ها بود. بطور کلی بر اساس نتایج حاضر، استفاده از جیره پایه به همراه آنزیم فایتاز با لحاظ کردن ۵۰ درصد فسفر آزاد شده توسط آنزیم فایتاز میتواند عملکرد بهتری بدنبال داشته باشد. کلمات کلیدی: آنزیم فایتاز، پارامترهای بیوشیمیایی خون، فسفر