

عنوان مقاله:

اثر پژمرده سازی و استفاده از اسید فرمیک و اسید سولفوریک بر ترکیب شیمیایی، تجزیه پذیری و پایداری هوازی سیلاژ یونجه

محل انتشار:

فصلنامه کارافن، دوره 17، شماره 2 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

سمانه قاسمی - استادیار، دپارتمان فنی و کشاورزی دانشکده فنی و کشاورزی شهریار، دانشگاه فنی و حرفه ای استان تهران، ایران.

مهدی بهگر - استادیار، پژوهشکده کشاورزی هسته ای، پژوهشگاه علوم و فنون هسته ای، کرج، ایران.

خلاصه مقاله:

در این پژوهش، به منظور بررسی اثر پژمرده سازی و استفاده از اسیدفرمیک و اسیدسولفوریک بر ترکیب شیمیایی، پایداری هوازی و تجزیه پذیری سیلاژ یونجه در سه مرحله انجام شد. یونجه تازه، پژمرده و سه نوع سیلاژ تهیه شد. پژمرده سازی، تأثیری بر ترکیب شیمیایی یونجه نداشت. سیلاژ شاهد، کمترین مقدار پروتئین خام در مقایسه با سیلاژهای حاوی اسید و یونجه را داشت ($P<0.05$). سیلاژهای حاوی اسید در مقایسه با سیلاژ شاهد و یونجه مقادیر بالاتری از پروتئین خام و حقیقی و همچنین مقادیر کمتری از دیواره سلولی داشتند ($P<0.05$). نیتروژن غیرپروتئینی در سیلاژ شاهد و سیلاژ 2 در مقایسه با دیگر تیمارها کمتر بود ($P<0.05$). در تمام زمان های انکوباسیون نیتروژن آمونیاکی سیلاژ شاهد در مقایسه با سیلاژهای حاوی اسید بیشتر بود ($P<0.05$). داده های pH نشان داد که سایر سیلاژها در مقایسه با سیلاژ شاهد باعث حفظ سیلاژ تا 48 ساعت می شوند ($P<0.05$). سیلوسازی باعث کاهش بخش سریع تجزیه و افزایش بخش کند تجزیه ماده خشک در مقایسه با یونجه شد ($P<0.05$). بخش سریع تجزیه پروتئین در یونجه در مقایسه با سیلاژ فاقد افزودنی کمتر، ولی در مقایسه با سیلاژ حاوی افزودنی بیشتر بود و در مقابل بخش کند تجزیه دارای روندی عکس بود ($P<0.05$).

کلمات کلیدی:

سیلاژ یونجه، اسید فرمیک، اسید سولفوریک، پایداری هوازی، تجزیه پذیری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1140187>

