چکیده

در این تحقیق ارزش غذایی و قابلیت هضم ۳ نوع کاه (برنج، عدس و گندم) غنی سازی شده توسط دو نوع مولتی آنزیم کمین و روابیو (با استفاده از روش تولید گاز در یک طرح فاکتوریل انشعابی با ۲ فاکتور شامل کاه در ۳ سطح (عدس، برنج و گندم) و آنزیم در۲ سطح (کمین، روابیو) و هر کدام از سطوح آنزیم در ۳ سطح فرعی (۰، ۰/۵، ۱) گرم در کیلوگرم در ۳ تکرار مورد بررسی قرار می گیرد. برای غنی سازی ابتدا کاه به قطعات همگن و ریز ۳-۲ سانتی متر تبدیل شدند ودر هرکدام از تیمارها به اندازه ۱ کیلوگرم از هر کاه را در ظرف‌های پلاستیکی سیلو کردیم. علاوه بر مولتی آنزیم، نمک، اوره، ملاس و آب هم به علوفه اضافه نمودیم و پس از خالی کردن اکسیژن داخل هر ظرف پس از اتمام کار سیلو کردن و ماستیک زدن دور درب ظروف‌ها به وسیله پمپ خلا در آزمایشگاه برای ایجاد شرایط بی هوازی ظروف پلاستیکی رابه مدت ۳۰ روزدر یک محیط تاریک و سربسته نگهداری کردیم و پس از این مدت این ظروف پلاستیکی به آزمایشگاه انتقال یافت و سپس به منظور تعیین ترکیب شیمیایی درآون در دمای ۷۵ درجه سانتی گراد به مدت ۴۸ ساعت خشک شد. ترکیبات شیمیایی شامل مادۀ خشک، پروتئین خام، خاکستر خام (کوره)، الیاف خام (فایبرتیک)، چربی خام (سوکسله)، میزان دیوارۀ سلولی بدون همی سلولز (ADF) و دیوارۀ سلولی (NDF) بر اساس روش‌های معمول ون ست (۱۹۹۱) و AOAC (۲۰۰۲) مادۀ خشک پروتئین – دیوارۀ سلولی و دیوارۀ سلولزی عاری از همی سلولز ناپدید شده به روش تولید گاز در ۳ تکرار اندازه گیری شد.

واژه‌های کلیدی: آنزیم، قابلیت هضم، سیلو ـ آزمون گاز