

چکیده

این آزمایش به منظور بررسی افزودن منابع مختلف کربوهیدرات‌های محلول (شیره خرما و ملاس) بر قابلیت هضم و ارزش غذایی سیلوی محتوای شکمبه+کاه جو به روش تولید گاز انجام شد. آزمایش بصورت طرح کاملاً تصادفی در هفت تیمار با سه تکرار انجام گردید. تیمارهای آزمایشی شامل: شاهد (۱۰۰ درصد مخلوط حاوی ۸۰۰ گرم محتوای شکمبه- ۲۰۰ گرم کاه جو)، تیمار ۲: ۹۵ درصد مخلوط حاوی ۷۶۰ گرم محتوای شکمبه- ۱۹۰ گرم کاه جو - ۵۰ گرم ملاس، تیمار ۳: ۹۲/۵ درصد مخلوط حاوی ۷۴۰ گرم محتوای شکمبه- ۱۸۵ گرم کاه جو - ۷۵ گرم ملاس، تیمار ۴: ۹۰ درصد مخلوط حاوی ۷۲۰ گرم محتوای شکمبه- ۱۸۰ گرم کاه جو- ۱۰۰ گرم ملاس، تیمار ۵: ۹۵ درصد مخلوط حاوی ۷۶۰ گرم محتوای شکمبه- ۱۹۰ گرم کاه جو - ۵۰ گرم شیره خرما، تیمار ۶: ۹۲/۵ درصد مخلوط حاوی ۷۴۰ گرم محتوای شکمبه- ۱۸۵ گرم کاه جو - ۷۵ گرم شیره خرما، تیمار ۷: ۹۰ درصد مخلوط حاوی ۷۲۰ گرم محتوای شکمبه- ۱۸۰ گرم کاه جو - ۱۰۰ گرم شیره خرما بودند. نتایج نشان داد که درصد ماده خشک، درصد ماده آلی، درصد پروتئین خام، درصد خاکستر، درصد فیبرخام، درصد عاری از ازت و درصد چربی خام تحت تاثیر تیمارهای آزمایشی قرار گرفتند ($p > 0.05$). تولید گاز در تیمار ۹۵ درصد مخلوط حاوی ۷۶۰ گرم محتوای شکمبه- ۱۹۰ گرم کاه جو - ۵۰ گرم شیره خرما، تقریباً نسبت به سایر تیمارها، در تمامی پس از ساعت‌های انکوباسیون بیشتر بود ($P < 0.05$). مکمل کردن ۹۵ درصد مخلوط حاوی ۷۶۰ گرم محتوای شکمبه- ۱۹۰ گرم کاه جو - ۵۰ گرم ملاس، بخش به سهولت قابل هضم (a)، بخش با تجزیه پذیری کند (b)، ثابت نرخ تجزیه (c) و بخش بالقوه قابل تجزیه (a+b) را بطور معنی داری نسبت به تیمار شاهد افزایش داده بود ($P < 0.05$). از نتایج پژوهش حاضر می توان نتیجه گیری کرد که افزودن منابع مختلف کربوهیدرات‌های محلول (شیره خرما و ملاس) بر قابلیت هضم و ارزش غذایی سیلوی محتوای شکمبه+کاه جو را بهبود می دهد.

کلمات کلیدی: کربوهیدرات‌های محلول، ملاس، شیره خرما، ارزش غذایی، قابلیت هضم، سیلوی محتویات شکمبه-کاه جو