

تعیین ارزش غذایی سیلاژ یونجه فرآوری شده با اسید آلی و پروبیوتیک با استفاده از روش تولید گاز

رقیه برزگر ماشک^۱، جمال سیف دواتی^۲، فریبا رضائی سرتشنیزی^{۳*}، حسین عبدی بنمار^۴، فرزاد میرزایی

آقچه قشلاق^۵، رضا سید شریفی^۶

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه محقق اردبیلی

۲- استادیار دانشگاه محقق اردبیلی

۳- دانشجوی دکتری دانشگاه محقق اردبیلی

۴ و ۵- دانشیار دانشگاه محقق اردبیلی

چکیده

این تحقیق به منظور بررسی ارزش غذایی سیلاژ یونجه فرآوری شده با اسید آلی (اسید استیک) و پروبیوتیک با استفاده از روش تولید گاز انجام شد. میزان تولید گاز در زمان های ۳، ۶، ۱۲، ۲۴، ۴۸، ۷۲، ۹۶، ۱۲۰ ساعت تعیین شد. طول مدت سیلو کردن ۴۰ روز بود. تیمارهای آزمایشی شامل ۱- تیمار شاهد یونجه سیلو شده که فاقد هرگونه افزودنی بود. و به منظور ایجاد شرایط یکسان با تیمارهای دیگر به همان میزان آب مقطر به آن اضافه شد ۲- یونجه سیلو شده با افزودنی پروبیوتیک تجاری (ایکوسایل Ecosyle, UK) ۳- یونجه سیلو شده با افزودنی اسید آلی (اسید استیک) ۴- یونجه سیلو شده با افزودنی اسید آلی و پروبیوتیک تجاری. نتایج نشان داد که بین تیمارها از نظر تولید گاز، انرژی متابولیسمی، قابلیت هضم ماده آلی و ضریب b تفاوت معنی داری وجود دارد ($p < 0.05$). بیشترین تولید گاز، بیشترین مقدار انرژی متابولیسمی، قابلیت هضم ماده و ضریب b مربوط به سیلاژ یونجه فرآوری شده با اسید آلی بوده است.

واژه های کلیدی: سیلاژ یونجه، اسید آلی، پروبیوتیک و تولید گاز