

تعیین ارزش غذایی کاه‌گندم غنى سازی شده با آب پنیر

● احمد افضلزاده، عضو هیات علمی مجتمع آموزش عالی ابوریحان، دانشگاه تهران
تاریخ دریافت: اسفند ماه ۷۸

است که مصرف ازت غیر پروتئینی در نشخوارکنندگان را آسان می‌کند. در صورت مصرف اوره درجیره، لاکتوز با ازت و آمونیاک حاصل داخل شکمبه توسط میکروگانزیمهای موجود مصرف ومانع تراکم زیاد آمونیاک در شکمبه گشته و ضمن جلوگیری از مسمومیت آمونیاکی، سنتر پروتئینهای میکروبی در شکمبه رانیز افزایش می‌دهد (۲، ۶ و ۱۶).

شاید بتوان گفت که ساده‌ترین روش استفاده از آب پنیر مصرف مستقیم آن در تغذیه دام است. نشخوارکنندگان قادرند به جای تمامی یا سه‌همی از آب آشامیدنی روزانه از آب پنیر استفاده کنند. یک گاو شیرده پر تولید قادر است روزانه یکصد لیتر آب پنیر تازه مصرف کند. گوساله‌های درحال رشد نیز می‌توانند روزانه ۳۰ لیتر معادل ۳۰ درصد کل ماده خشک جیره آب پنیر مصرف کنند. مخلوط آب پنیر و شیر چربی گرفته شده را می‌توان در تقدیم گوسفند از سالین ۲-۴ ماهگی مصرف نمود. همچنین آب پنیر تازه را به میزان ۵ لیتر در روز می‌توان برای گوساله‌های یکماهه توصیه کرد. بالاضافه کردن ترکیبات مکمل پروتئینی (کنجاله‌ها) به آب پنیر می‌توان از آن در تغذیه گوساله و بره بعنوان خوارک جانشین شونده به همراه شیر پس چرخ استفاده کرد (۵، ۶، ۱۴، ۸).

همچنین به منظور بهبود کیفیت و نگهداری علوفه‌های سیلو شده می‌توان از آب پنیر تازه یا مایع غلیظ شده آن و یا پودر آب پنیر استفاده کرد، که سبب افزایش قابلیت هضم، کاهش از دست دادن ازت و آمونیاک و افزایش خوش خوارکی سیلو گشته و درنتیجه بازدهی دام افزایش می‌یابد (۶ و ۱۶).

به هنگام مصرف تازه آب پنیر به هر صورت باید از سلامت و عاری بودن آن از عوامل بیماری‌زا مطمئن بود. همچنین مراقبت‌های بهداشتی لازم در هوای گرم، هنگام حمل و نقل و مصرف باید اعمال گردد تاز تخمیر بوتیریک و آلوگی میکروبی آن جلوگیری شود.

هدف از این تحقیق یافتن راهی مناسب، ارزان و بهداشتی به منظور ذخیره‌سازی و مصرف آب پنیر از طریق سیلوکردن آن باکاه و تعیین ارزش غذائی سیلوی حاصل در گوسفند بود.

مواد و روش‌ها

ظرفیت نگهداری آب توسط کاه

برای تعیین نسبت‌های مختلف آب پنیر و کاه، قبل از سیلوکردن، لازم بود که ظرفیت نگهداری آب توسط

✓ **Pajouhesh & Sazandegi, No 45 PP: 118-121**
Determination of feed intake, digestibility coefficient and degradability of straw treated with whey in sheep.

By: Afzalzadeh, A., Member of scientific board of Abooreyhan Higher Education Complex, Tehran Univ. In an experiment chopped wheat straw treated with whey in proportion of 1:1, 1:2, 1:3, and 1:4. The silage with 1:2 proportion of wheat straw and whey had the best quality. The voluntary feed intake digestability and rumen degradability of this silage and wheat straw determined in sheep. The voluntarg feed intake, digestability and rumen degradability of the silage was 43, 9.5 and 17 percent higher than straw, but only the diffrence between intake of silage and wheat straw was significant, ($P<0.05$).

Key Words: Feed intake, digestability, degradability, wheat straw, whey, sheep

چکیده

کاه گندم سیلو شده با آب پنیر با نسبت‌های ۱:۴، ۱:۳، ۱:۲ و ۱:۱ تهیه و سپس بهترین نوع سیلو (۱:۲) انتخاب و مصرف اختیاری، ضربه هضمی و تجزیه‌پذیری آن باکاه معمولی به کمک چهار گوسفند نراخته بالغ مقایسه گردید. میزان مصرف کاه سیلو شده با آب پنیر، ضربه هضمی و تجزیه‌پذیری آن در شکمبه نسبت به کاه معمولی به ترتیب ۹/۵، ۴۳ و ۱۷ درصد بیشتر بود، که تنها مقایسه میانگین مصرف کاه گندم سیلو شده با آب پنیر باکاه از لحاظ آماری معنی دار بود (۵٪). (P.)

واژه‌های کلیدی: کاه گندم، آب پنیر، خوارک مصرفی، ضربه هضمی، تجزیه‌پذیری، گوسفند.

مقدمه

چون هزینه خوارک حدود ۶۰-۷۰٪ مخارج نگهداری و تولید را در دامپروری تشکیل می‌دهد، لذا یکی از روش‌های کاهش هزینه تقدیم، استفاده صحیح از فراورده‌های فرعی کارخانجات صنایع غذایی و ضایعات کشاورزی است. در حال حاضر سالانه حدود ۲۰۰ هزار تن پنیر درکشور تولید می‌شود که میزان آب حاصل از آن حدود ۲ میلیون تن یا معادل ۱۵۰ هزار تن ماده خشک است (۶ و ۷). چون ارزش آب پنیر از نظر مواد غذایی موجود در آن از نظر انرژی، پروتئین، مواد معدنی و ویتامین‌ها زیاد است لذا از آن می‌توان به عنوان مکمل غذایی استفاده کرد.

آب پنیر مایعی سبز رنگ است که با اضافه‌نمودن مایه‌پنیر به شیر، انعقاد آن و پس از بریدن و آبگیری لخته حاصل می‌شود. ترکیب آب پنیر شامل لاکتوز، پروتئین‌های محلول، مواد ازته غیرپروتئینی، چربی، ویتامین‌ها و مواد معدنی می‌باشد. اسیدیته آب پنیر تازه ۵/۸ تا ۶/۹٪ ماده خشک آن حدود ۷/۵ درصد است. مقدار ریبوفلاوین موجود در آن نیز قابل توجه است. حدود ۵٪ درصد کلسیم و فسفر شیر در آب پنیر موجود است (۳، ۴، ۸ و ۱۴). اسیدهای آمینه ضروری آب پنیر از

۹۶ و ۷۲، ۴۸، ۲۴، ۸ ساعت در داخل شکمیه گوسفند گذاشته شد.

میزان تجزیه‌پذیری از تفاصل ماده خشک اولیه بامداد خشک داخل کیسه پس از مدت زمان موردنظر محاسبه شد. جهت تجزیه و تحلیل داده‌های تجزیه‌پذیری از معادله نمائی: $P = a + b(1 - e^{-ct})$ توسط برنامه کامپیوتری NOWAY استفاده شد (۱۷). دراین معادله P عبارتست از درصد تجزیه‌پذیری ماده خشک، a درصد مواد محلول در زمان صفر، b درصد مواد غیر محلول قابل تجزیه در زمانهای مختلف، c نرخ ثابت تجزیه‌پذیری و t عدد نپرین ۲/۷۱۸ می‌باشد.

روش آماری

برای مقایسه میانگین‌ها از آزمون (T-student) با فرمول زیر استفاده گردید.

$$T = \frac{\bar{X} - \bar{X}_0}{\sqrt{\frac{S_1^2}{n_1} + \frac{S_2^2}{n_2}}}$$

نتایج

ظرفیت نگهداری آب توسط کاه

میانگین نگهداری آب توسط هر گرم ماده خشک کاه معادل $(\pm 0/۳)$ ۶/۷ میلی‌لیتر بود.

ارزیابی کاه سیلو شده با آب پنیر

سیلوهای تهیه شده با نسبت‌های مختلف آب پنیر، دارای رنگ زرد طلائی روشن و بوی مطبوع سیلوی ذرت با عطر اسد لاكتیک بود. بافت و فشرده‌گی سیلو کاه و آب پنیری که با نسبت‌های ۱:۲ و ۱:۳ تهیه شده بود بهتر بود. سیلوی حاصل از نسبت ۱:۱ بعلت کمی رطوبت فشرده‌گی مظلوب رانداشت و خشک‌تر بنظر می‌رسید. سیلوی حاصل از نسبت ۱:۴ کمی شل و آبکی بود. اسیدیتیه سیلوها تقریباً نزدیک به یکدیگر و در دامنه ۳/۸-۳/۶ متفاوت بود. ماده خشک سیلوهای ۱:۱، ۱:۲، ۱:۳ و ۱:۴ به ترتیب ۴۹/۵، ۳۳/۲، ۲۶/۴ و ۲۱/۲ درصد بود. سیلوئی که برای آزمایش اصلی استفاده شد دارای نسبت ۱:۲ اسیدیتیه و ماده خشک آن ۳/۶ و ۳۲/۴ درصد بود.

ترکیب شیمیایی

ترکیب شیمیایی کاه، کاه سیلو شده با آب پنیر و آب پنیر مورد استفاده در جدول شماره ۱ راکه شده است. اسیدیتیه آب پنیر تازه مصرفی ۶/۴ بود.

خوراک مصرفی

میانگین ماده خشک مصرفی کاه سیلو شده با آب پنیر (± ۸۲) ۷۹/۵ و کاه (± ۶۱) ۵۵/۵ گرم در روز بود (نمودار شماره ۱). بدین ترتیب مصرف کاه سیلو شده با آب پنیر در حدود ۲۴۰ گرم یا ۴۳ درصد نسبت به کاه بیشتر بود که این افزایش معنی دار بود ($P < 0/۰۵$).

آب مصرفی

میانگین آب مصرفی روزانه بوسطه دامهای تغذیه شده با کاه معادل ۱۷۳۰ و برای حیوانات تقدیه شده با کاه سیلو شده با آب پنیر ۱۸۱ گرم بود، که کاهش زیادی راشان داد.

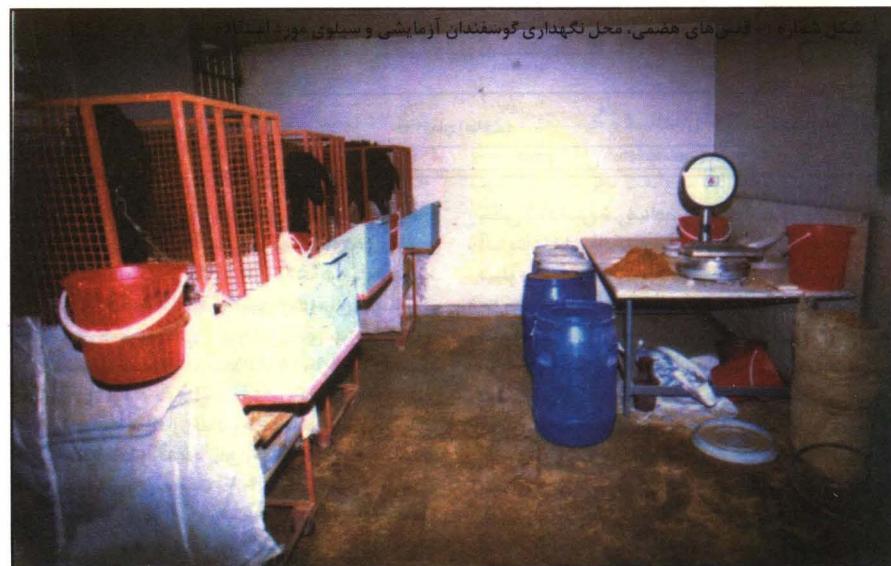
ضریب هضمی ماده خشک

میانگین ضریب هضمی ماده خشک برای کاه و کاه سیلو شده با آب پنیر به ترتیب $(\pm ۲/۲)$ ۴۸/۶ و $(\pm ۳/۴)$ ۴۸/۶ و سازندگی

بافت، بو و اسیدیتیه ارزیابی شدند. برای تعیین اسیدیتیه حدود ۱۰۰ گرم مواد سیلوی داخل بشر ریخته شد و با ۲۵ میلی‌لیتر آب مقطور مخلوط شد. پس از فشردن مخلوط و جدا کردن مایع آن اسیدیتیه سیلو تعیین شد. از مایع تجمع یافته در ته بشکه‌های سیلو نیز جهت تعیین اسیدیتیه سیلوها استفاده شد. ترکیب شیمیایی آب پنیر، کاه و کاه سیلو شده با آب پنیر به روش تجزیه تقریبی اندازه‌گیری شد.

نگهداری و روش خوارک دادن دامها
از چهار کوسفند برخانه شده باع تزاد زندی با میانگین وزن (± ۳) ۴۰ کیلوگرم استفاده شد. دامها پس از توزین به منظور عادت‌پذیری با قفس‌ها و جیره‌های

کاه تعیین گردید. ظرفیت نگهداری آب توسط کاه باستفاده از روش Mc Connell و همکاران (۱۹۷۴) تعیین شد. حدود یک گرم کاه آسیاب شده، با آب گرم چندین بار شستشو شد تاکلیه مواد قابل حل آن جدا شود. این نمونه بتدریج با محلول اتانول ۳۰، ۵۰، ۹۰ و ۱۰۰ درصد شستشو شد. سپس نمونه در آرون بمدت ۴۸ ساعت خشک گردید. این فرایند بدین منظور صورت گرفت تا ساختار سلولی و ساختمانی الیاف تغییر نکند. حدود ۲۰۰ میلی‌گرم از این نمونه خشک شسته شده با ۱۰ میلی‌لیتر آب مقطور در لوله آزمایش مخلوط و به مدت نیم ساعت با سرعت هزار دور در دقیقه سانتریفیوژ شد. سپس لوله آزمایش حاوی آب و نمونه کاه به



آزمایشی به مدت ۱۰ روز در قفس‌های هضمی نگهداری شدند. در مرحله دوم به مدت ۱۰ روز مصرف اختیاری کاه و کاه گندم سیلو شده با آب پنیر توسط هر گوسفند اندازه‌گیری شد. خوارک بصورت روزانه و در حد مصرف اختیاری در ساعت ۸ صبح توزیع و باقی‌مانده خوارک روز قبل نیز توزین می‌شد. در هر مرحله آزمایش از خوارک مصرفی برای تعیین ماده خشک و ترکیب شیمیایی آن نمونه‌برداری می‌شد. دریابان آزمایش دامها توزین و تغییرات وزن آنها یادداشت گردید.

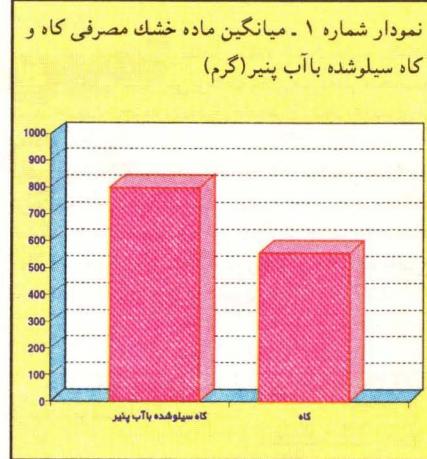
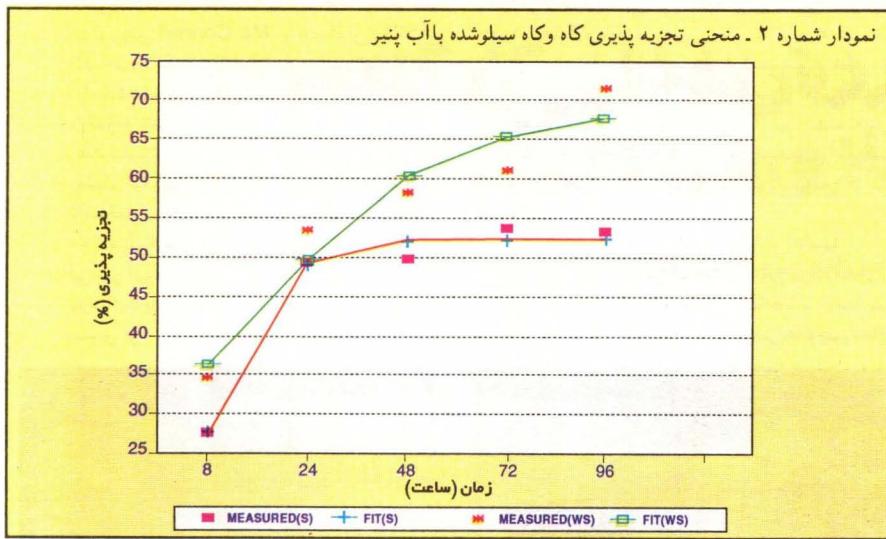
آب مورد نیاز دامها به صورت آزاد در اختیار آنها بود. مقدار آب مصرفی روزانه نیز برای هر دو تیمار تعیین شد. درجه حرارت اتاق محل نگهداری دامها با توجه به فصل پاییز بین ۱۵-۲۰ درجه سانتی‌گراد بود. مدفوع روزانه گوسفندها بطور انفرادی جمع آوری و توزین و برای تعیین ماده خشک و ترکیب شیمیایی آن نمونه‌برداری و در ۱۰ درجه سانتی‌گراد نگهداری شد.

آهستگی واگون گردید تا آب روی نمونه خارج شود. پس از آن لوله حاوی نمونه به مدت ۳۰ دقیقه به حالت مایل گذارد شد تا تمام آب اضافی موجود در لوله به آهستگی خارج شود. سپس لوله حاوی نمونه توزین گردید. لوله آزمایش حاوی نمونه بمدت ۲۴ ساعت در آرون ۱۰۵ درجه خشک و مجدد توزین شد. ظرفیت نگهداری آب توسط کاه براساس مقدار آب نگهداری شده (میلی‌لیتر) به ازای هر گرم ماده خشک کاه تعیین شد.

تهیه مواد سیلوی

براساس نتیجه حاصل از آزمایش ظرفیت نگهداری آب توسط کاه، سیلوهایی با نسبت‌های مختلف کاه گندم خردشده بطول ۲-۱ سانتی‌متر با آب پنیر تهیه گردید. چون نسبت‌های بالاتر از ۱:۴ (آب پنیر با کاه) قابل فشرده شدن نبود، لذا نسبت‌های ۱:۲، ۱:۳، ۱:۴ و ۱:۱ تهیه و در بشکه‌های یک‌صدلیتری پلاستیکی بمدت ۲ ماه سیلوشون. چون کاه خردشده حالت فنری دارد لذا نیاز به فشردن بیشتری داشت. ولی نسبت‌های ۱:۲ و ۱:۳ بعلت رطوبت کافی در کاه به آسانی فشرده و سیلو گردید. نسبت ۱:۴ بعلت زیاد بودن درصد رطوبت هنگام فشردن حالت آبکی داشت ولی قابل سیلوشون بود.

ارزیابی سیلوها و ترکیب شیمیایی خوارک
مواد سیلوی تهیه شده پس از ۲ ماه از نظر رنگ،



۵۳/۲ درصد بود ولی این تفاوت از نظر آماری معنی دار نبود ($P > 0.05$).

مبینی بر افزایش ضریب هضمی ماده خشک سیلوی کاه با آب پنیر نشان داد که فرایندهای شیمیایی انجام شده در سیلو و اسیدیته آن بروی دیواره سلولی و بخش غیرقابل حل ولی قابل تجزیه کاه سبب سست شدن باکتریها و موجود گشته و دیواره سلولی را نسبت به نفوذ و تاثیر همچنین تامین بخشی از پروتئین های غیر قابل تجزیه در شکمبه اهمیت دارند (۱۶، ۱۸، ۱۹ و ۲۰). اسید آمینه های گوگرد دارمثل سیستین که در پروتئین های نفوذ پذیرتر کرده است، که نتیجه آن افزایش ضریب هضمی ماده خشک سیلوی کاه با آب پنیر بود (۱۰).

نتایج آزمایش تجزیه پذیری در شکمبه مبنی بر افزایش تجزیه پذیری کاه سیلو شده با آب پنیر نسبت به کاه نیز مؤید این امراست. بهبود محیط اکولوژیکی شکمبه از نظر تامین مواد مغذی تكمیلی مصرفی حاصل از سیلوی کاه با آب پنیر می تواند در افزایش و فعالیت میکروارگانیزم های شکمبه مؤثر و نهایتاً سبب افزایش ضریب هضمی ماده خشک بشود (۹). باکتریهای لاكتیک،

کربوهیدرات های محلول را به سرعت تخمیر و تبدیل به رنگ طالی روشن، بافت مناسب (باتوجه به درصد رطوبت سیلوها) بوی مطبوع لاکتیکی و اسیدیته ۳/۸ تا ۳/۶ سیلوی کاه با آب پنیر با توجه به سایر منابع گزارش شده در مورد اسیدیته، رنگ و بافت سیلوهای مرغوب مورد تائید می باشد (۴، ۲۳ و ۲۰).

آسیدهای آلی عمدتاً اسید لاكتیک می کنند که باعث کاهش اسیدیته سیلو می شود. در اسیدیته ۳/۸ تا ۴/۳ میلی لیتر به ازاء هر گرم ماده خشک کاه بود که این مقدار با نتایج گزارش شده (۱۳) مطابقت دارد. لذا حداکثر مقدار آب پنیر قابل جذب توسط یک کیلوگرم کاه ۷-۶ کیلوگرم بود. ولی با این مقدار آب پنیر امکان فشردن و سیلو کردن کاه وجود نداشت، لذا نسبت ۱:۴ جهت تهیه سیلو انتخاب گردید. میزان نگهداری آب توسط کاه ($\pm 0/۳$) میلی لیتر به ازاء هر گرم ماده خشک کاه بود که این مقدار با نتایج گزارش شده (۱۳) مطابقت دارد. لذا حداکثر مقدار آب پنیر قابل جذب توسط یک کیلوگرم کاه ۷-۶ کیلوگرم بود. ولی با این مقدار آب پنیر امکان فشردن و سیلو کردن کاه وجود نداشت، لذا نسبت ۱:۴ جهت تهیه سیلو انتخاب گردید. میزان نگهداری آب توسط مواد خوراکی بستگی به ساختهای فیزیکی و شیمیایی آنها، درجه لیگنینی شدن، فرایندهای هیدرولیکی، بررودی خوراک، میزان گروههای فیزیکی و کربوهیدراتیکی، عوامل آمین دار، در سطح ذرات خوراک دارد. دیواره سلولی گیاه بیشترین سهم را در جذب و نگهداری آب توسط گیاه دارد. آسیاب کردن خوراک و یا نشخوار آن توسط حیوانات سبب افزایش سطح ذرات و کاهش فضای بین سلولی آنها می شود. فضای بین سلولی نیز مهمترین عامل در ظرفیت جذب و نگهداری آب می باشد (۲۱).

تجزیه پذیری داخل شکمبه

منحنی تجزیه پذیری کاه و کاه سیلو شده با آب پنیر در نمودار شماره ۲ نشان داده شده است. مقادیر a و b حاصل از برنامه محاسباتی کامپیوتری، براساس داده های تجزیه پذیری مواد خوراکی در جدول شماره ۲ نشان داده شده است.

بحث

ظرفیت نگهداری آب توسط کاه

میانگین ظرفیت نگهداری آب توسط کاه ($\pm 0/۳$) میلی لیتر به ازاء هر گرم ماده خشک کاه بود که این مقدار با نتایج گزارش شده (۱۳) مطابقت دارد. لذا حداکثر مقدار آب پنیر قابل جذب توسط یک کیلوگرم کاه ۷-۶ کیلوگرم بود. ولی با این مقدار آب پنیر امکان فشردن و سیلو کردن کاه وجود نداشت، لذا نسبت ۱:۴ جهت تهیه سیلو انتخاب گردید. میزان نگهداری آب توسط مواد خوراکی بستگی به ساختهای فیزیکی و شیمیایی آنها، درجه لیگنینی شدن، فرایندهای هیدرولیکی، بررودی خوراک، میزان گروههای فیزیکی و کربوهیدراتیکی، عوامل آمین دار، در سطح ذرات خوراک دارد. دیواره سلولی گیاه بیشترین سهم را در جذب و نگهداری آب توسط گیاه دارد. آسیاب کردن خوراک و یا نشخوار آن توسط حیوانات سبب افزایش سطح ذرات و کاهش فضای بین سلولی آنها می شود. فضای بین سلولی نیز مهمترین عامل در ظرفیت جذب و نگهداری آب می باشد (۲۱).

ترکیب شیمیایی و ارزیابی سیلوی کاه با آب پنیر

همانطور که در جدول شماره ۱ مشاهده می شود درصد ترکیب شیمیایی کاه گندم با آزمایشات قبلی تفاوت چندانی را نشان نمی دهد و تفاوت احتمالی می تواند به علت نوع واریته و یا مدیریت کشت و داشت و برداشت بر روی محصول موردنظر باشد (۱). دراثر سیلو کردن کاه با آب پنیر میزان پروتئین خام، چربی خام و خاکستر آن افزایش یافته است. افزایش پروتئین خام سیلوی کاه با آب پنیر به میزان ۵۲ درصد با توجه به

ضریب هضمی

ضریب هضمی ماده خشک سیلوی کاه با آب پنیر ۹/۸ درصد نسبت به کاه افزایش یافت ولی این تفاوت به علت بزرگی واریانس بین دامنه و کمی تعداد نمونه معنی دار نبود ($P > 0.05$). نتایج آزمایشات هضمی

دکتر امام جمعه جهت بازبینی متن تشکر می‌شود.

منابع مورد استفاده

- افضل زاده، ا. ۱۳۶۹. تعیین انرژی قابل هضم کاه و کاه آمونیاکی واستفاده ازان درجیره برههای پرواری، دانشکده کشاورزی کرج، پایان نامه کارشناسی ارشد رشته دامپروری، ۲- آل محمد، م.، ۱۳۵۸. میکروبیولوژی عمومی، انتشارات دانشگاه چندی شاپور، ۳- حکمتی، م.، ۱۳۷۰. اصول تهیه شیر، انتشارات مرکز نشر دانشگاهی، ۴- رجائی، م.، ۱۳۶۹. خواص آب پنیر و نحوه استفاده ازان، نشریه فنی شماره ۴۸، مؤسسه تحقیقات دامپروری حیدرآباد کرج، ۵- رستمی، ا.، ۱۳۷۶. استفاده طبیعی از آب پنیر، پایان نامه دانشجویی دانشکده دامپزشکی، دانشگاه تهران، ۶- فضلی، ح.، ۱۳۶۶. عمل آرولی و مصرف پسماندهای کشاورزی و صنایع غذایی درخواک دام، کمیته امور دام، جهاد اسلامی استان گیلان، ۷- کریم، گ. و فرخند، ع.، ۱۳۶۹. شیر و بهداشت همگانی، انتشارات نشر دانشگاهی، ۸- کوزنیکوسکی، ف.، ۱۳۷۴. ترجمه حکمتی، م. پنیر و فراورده‌های شیری تخمیری، انتشارات مرکز نشر دانشگاهی، ۹- مک دونالد، آر.، دادوارز، ج. اف. د. گرین هال، ۱۳۶۵. ترجمه صوفی سیاوش، رشید (تغذیه دام)، انتشارات عبیدی چاپ سوم، ۱۰- مهردادفر، م. (ترجمه)، ۱۳۶۵. اعمال شیمیایی بر روی کاه، شرکت سهامی کشت و صنعت دامپروری مغان، ۱۱- نیرومند، م.، ۱۳۷۱. آب پنیر و موارد استفاده جدید آن، فصلنامه پژوهش و سازندگی، شماره ۹۶-۹۹، ۱۴. ص.
- 12- Forbs, J.M. 1995. Voluntary food intake and diet selection in farm animal. CAB International. U.K.
- 13- Mc Connell, A.A., M.A. Eastwood and Mitchell 1974. Physical characteristics of vegetable foodstuffs that could influence bowl function . J. Sci. Food . Agric., 25:1457.
- 14- Morison F.B., 1976. Feed and Feeding,
- 15- N.R.C, 1985. Nutrient Requirements of Sheep. Sixth revised edition. National Research Council, W.D.C.
- 16- Owen F.G., 1981. Feeding liquid whey to lactating dairy cows. Neb Guide. university of Nebraska-Lincoln.1981.
- 17- Ørskov, E.R., F.D.DeB, Hovell, and F., Mould, 1980. The use of the nylon bag technique for the evaluation of feedstuffs. Trop. Anim. Prod. 5: 195-213.
- 18- Ørskov, E.R., 1982. Protein Nutrition in Ruminants.
- 19- Stock, R., T. Klopfenstein and D. Brink 1986. Whey as a source of rumen -degradable protein. II. for growing ruminants. J. Anim,Sci, 63:1574-1580.
- 20- Stock, R. T.klopfenstein, D. Britton and D. Harmon, 1986. Whey as a source of rumen degradable protein. I. Effect on microbial protein production. J.Anim, Sci; 63. 1561-1573
- 21- Van Soest, P.J.1994. Nutritional Ecology of Ruminant , 24th edition. Cornell university press , Itaca. USA.

جدول شماره ۱- ترکیب شیمیایی آب پنیر، کاه و کاه سیلو شده (براساس ماده خشک)

ماده مغذی	سیلوی کاه	کاه	آب پنیر
خاکستر٪	۱۱	۱۰/۱	۸/۱
پروتئین خام٪	۴/۷	۳/۱	۱۰/۴
چربی خام٪	۱/۱	۰/۸	۳/۲
فیبر خام٪	۳۷/۳	۴۲/۵	-
عصاره عاری از آزت٪	۴۵/۹	۴۲/۵	۷۸/۳

جدول شماره ۲- خصوصیات تجزیه پذیری حاصل از برنامه محاسباتی کامپیوتوری برای کاه و کاه سیلو شده با آب پنیر (درصد)

	w.l	a	b	c	a+b	P
کاه سیلو شده	۱۳/۵	۲۶/۶	۴۳/۲	۰/۰۳	۶۹/۸	۵۲/۸
کاه	۱۲/۵	-۱۸/۶	۷۰/۶	۰/۱۳۱	۵۲	۴۲/۷

W= درصد مواد قابل شستشو = درصد مواد غیر محلول قابل تجزیه = a = درصد تجزیه پذیری در زمان صفر = C = نرخ ثابت تجزیه پذیری (ساعت / درصد) = a+b = درصد مواد محلول غیر محلول قابل تجزیه = P = تجزیه پذیری مؤثر در حالی که نرخ عبور مواد جامد از شکمبه ۲٪ فرض شود.

تجزیه پذیری مواد علوفه‌ای متوسط و خوب بکار می‌رود. نرخ ثابت تجزیه پذیری (C) کاه ۱۳۱/۰ و کاه سیلو خالی در دستگاه گوارش، جهت افزایش مصرف اختیاری خوارک کاه سیلو شده با آب پنیر شده است. خوش خوارکی و بافت بهتر خوارک سیلو شده نیز می‌تواند سبب افزایش مصرف اختیاری و علت افزایش نرخ عبور مواد از شکمبه باشد (۱۲ و ۲۱).

تجزیه پذیری خصوصاً نقطه اول و آخر منحنی شکمبه (ظیر اسیدیته - غلط اسیدیهای چرب فرار و آمونیاک و همچنین نرخ عبور مواد جامد و مایع) با استفاده از مارکرهای جامد و مایع به هنگام تذییه با کاه سیلو شده با آب پنیر و کاه نیز اندازه گیری شود.

در صورتی که احتیاجات نگهداری روزانه یک گوسفند با وزن ۴۰ کیلوگرم قابل متابولیسم یک کیلوگرم کاه گندم معادل ۱/۵ کیلوگرم کارلری در کیلوگرم ماده خشک باشد متابولیسم باشد و انرژی قابل متابولیسم یک کیلوگرم کاه ۱/۵ مصرف روزانه ۷۹۵ گرم ماده خشک کاه سیلو در روز راتامین می‌کند که حدود ۸۰ درصد احتیاجات نگهداری تأمین می‌شود. درصورتی که انرژی قابل متابولیسم سایر مواد مغذی تكمیلی حاصل از غنی سازی کاه با آب پنیر نیز در نظر گرفته شود (نظیر چربی - اسید لاکتیک - پروتئین ها) با مصرف این مقدار ماده خشک کاه سیلو شده با آب پنیر احتیاجات نگهداری گوسفند ۴۰ کیلوگرمی می‌تواند تأمین شود.

کاربرد عملی

از آب پنیر تولیدی واحدهای صنعتی و سنتی در فضول واپیمی از سال که فعال می‌باشند، می‌توان جهت سیلو کردن و غنی سازی کاه با نسبت‌های ۱:۱ تا ۱:۰.۶ استفاده نمود. کاه غنی شده مذکور می‌تواند در فضول سرد سال که علوفه مرغوب و تازه کافی وجود ندارد یعنوان یک جیره پایه نامناسب جهت تأمین احتیاجات نگهداری دامها مورد استفاده قرار گیرد.

سپاسگزاری

بدین وسیله از آقای مهندس نایابی کارشناس آزمایشگاه تغذیه گروه علوم دامی مجتمع ابوریحان که طی تمام مراحل اجرای این تحقیق همکاری نمودند و خانم جدیدی جهت تایپ مقاله و جناب آقای

تجزیه پذیری مواد علوفه‌ای متوسط و خوب بکار می‌رود. نرخ ثابت تجزیه پذیری (C) کاه ۱۳۱/۰ و کاه سیلو خط رگرسیون تجزیه پذیری مواد در شکمبه است وقتی که محور ۷ها براساس لگاریتم طبیعی داده‌های تجزیه پذیری و محور ۸ها براساس زمان اندازه گیری (ساعت) رسم شده باشد. لذا نقاط بست آمد از داده‌های تجزیه پذیری خصوصاً نقطه اول و آخر منحنی تجزیه پذیری بروی شبی خط رگرسیون تأثیر بسزایی دارد. پس نرخ ثابت تجزیه پذیری (C) متأثر از ماهیت شیمیایی و فیزیکی ماده مورد تجزیه قرار دارد. لذا نرخ ثابت تجزیه پذیری سیلوی کاه با آب پنیر هم با مقادیر گزارش شده برای مواد علوفه‌ای با کیفیت متوسط (۰۴-۰۵٪) نزدیک است (۱۷).

همین مشکل در تفسیر مقادیر بآرودشده a و b از داده‌های تجزیه پذیری برای کاه وجود دارد. منفی شدن مقادیر a برای کاه و مقدار بالای b در مقایسه با کاه سیلو شده با آب پنیر بعلت همین مشکل است. بالا بودن مقدار b یا مواد غیر قابل حل ولی قابل تجزیه در کاه نسبت به کاه سیلو شده بعلت بالا بودن نرخ ثابت تجزیه پذیری در کاه است زیرا طبق فرمول معادله نمایی مقدار b متأثر از c می‌باشد. برآورده مقدار کل مواد محلول و غیر محلول قابل تجزیه (a+b) ۳۴ درصد و میزان تجزیه پذیری مؤثر با توجه به نرخ عبور ۲ درصد مواد جامد از شکمبه ۲۴ درصد در کاه سیلو شده نسبت به کاه افزایش یافت. در حالی که میانگین تجزیه پذیری شده طی زمانهای مختلف، اندازه گیری شده طی زمانهای مختلف، ۱۷ درصد افزایش را در کاه سیلو شده در مقایسه با کاه نشان داد.

خوارک مصرفی

میانگین مصرف ماده خشک کاه سیلو شده با آب پنیر و کاه به ترتیب ۷۹۵ و ۵۵۵ گرم بود که این تفاوت معنی دار بود (P<0.05). به عبارت دیگر مصرف روزانه کاه از ۱/۴ به ۲ درصد وزن بدن گوسفند برای کاه سیلو شده با آب پنیر افزایش یافت. افزایش ضریب هضمی ماده خشک، تجزیه پذیری داخل شکمبه، خوش خوارکی و افزایش نرخ عبور مواد هضمی از دستگاه گوارش و شکمبه می‌توانند دلایل اصلی افزایش خوارک مصرفی باشند (۱۲ و ۲۱). نتایج حاصل از آزمایشات هضمی و تجزیه پذیری در شکمبه نشان داد که میزان ضریب هضمی ۹/۵ درصد و تجزیه پذیری اندازه گیری