

تعیین ارزش غذایی و ضریب هضم ظاهری باگاس و باگاس غنی شده

- بهاءالدین عالمزاده، کارشناس مرکز تحقیقات منابع طبیعی و امور دام خوزستان
 - سیروس نوروزی، عضو هیأت علمی مرکز تحقیقات منابع طبیعی و امور دام خوزستان
 - عزیز کردونی، کارشناس مرکز تحقیقات منابع طبیعی و امور دام خوزستان
- تاریخ دریافت: شهریور ماه ۱۳۷۹ تاریخ پذیرش: مرداد ماه ۱۳۸۰

مقدمه

گیاه نیشکر یکی از مهمترین محصولات کشاورزی استان خوزستان می باشد که می توان از ضایعات آن در تغذیه دام استفاده نمود. یکی از فرآورده های جانبی نیشکر، باگاس می باشد که تا گذشته نه چندان دوری ناشناخته بوده و از آن استفاده نمی گردید، در حالی که این منبع یکی از عظیم ترین منابع غذایی استان است که پس از عصاره گیری از نیشکر به صورت قطعات ریز تراشه چوب به دست می آید، به رنگ زرد کاهی بوده و ارزش غذایی آن بین کاه و چوب است (۳، ۵). به منظور استفاده از باگاس در تغذیه دام ابتدا باید از ترکیبات شیمیایی آن ارزیابی به عمل آورده و ارزش غذایی آن را مورد بررسی قرار داد. این ماده به دلیل ارزش غذایی پایین، به تنهایی قابل استفاده در تغذیه دام نمی باشد لذا با غنی سازی، بهتر می توان از آن در تغذیه دام استفاده نمود.

بر اساس گزارش دبیری، به دلیل کمبود اذت در باگاس و در نتیجه پایین بودن ضریب هضم آن، مصرف این ماده در دام کاهش یافته و حیواناتی که از چنین جیره هایی به تنهایی استفاده کنند، اغلب دچار تعادل منفی از نظر پروتئین و انرژی می شوند (۳). Prasad در گزارش خود در سال ۱۹۸۷ افزایش ضریب هضم باگاس را پس از غنی سازی با افزودن اوره بر روی باگاس نشان داد (۲۱). Findlay در تحقیقات انجام شده در سال ۱۹۸۲ قابلیت هضم این ماده غذایی را افزایش داده است (۲۰).

همچنین توسط Latrille و Donefer در سال ۱۹۷۹ و Tareque و Choudhury در سال ۱۹۸۶ با غنی سازی توسط اوره قابلیت هضم این ماده غذایی را افزایش دادند (۱۴، ۲۳).

بنابراین با در نظر گرفتن حجم عظیم این ماده غذایی (بیش از ۶۰۰ هزار تن در سال) در استان خوزستان و نیز با توجه به افزایش قابلیت هضم این ماده غذایی پس از غنی سازی اهمیت تحقیقات بر روی آن روشن می گردد. در این تحقیق علاوه بر تعیین ترکیبات شیمیایی و ضریب هضم باگاس، باگاس غنی شده با یونجه مقایسه و تأثیر غنی سازی بر ارزش غذایی باگاس نیز مشخص می گردد.

✓ Pajouhesh & Sazandegi, No 53 PP:14-17

Determination of nutritive value and apparent digestibility in Bagasse and treated Bagasse.

By: B. Alemzadeh, Noroozi & Kardooni A., Animal affairs & natural resources center of Khuzestan province

This study was conducted to determine the apparent digestibility and digestible energy of bagasse. Treated bagasse (with urea) and alfalfa, and also to evaluate the effect of treating on nutritive value of bagasse. A complete randomized block design with 3 treatments and 6 blocks was used, and 18 mature male sheep were kept in 18 metabolic boxes. The determination of digestibility was done according to the method of direct use of animal (in vivo) with complete collection of feces. The data of digestion coefficient were analysed and the mean of treatments tested (duncan test) at the end of experiment. According to these results, bagasse has low in crud protein percentage (1.59) and the digestion coefficient of protein also was negative. Enriching of bagasse had a very high effect on its protein that increased it to 6.21 and the protein digestion coefficient improved from -58.27 to 31.28 percent by this method. The crude fiber percentage of bagasse (47.16 percent) was higher than treated bagasse and alfalfa (37.0 and 37.9 percent), and fiber digestion coefficient was lower than treated bagasse and alfalfa. The digestion coefficient of treated bagasse showed a higher and significant improvement than alfalfa. The results between digestion coefficient and digestible energy of bagasse and treated bagasse (except digestion coefficient of fat) showed a significant difference ($p < 0.01$). However it can be concluded that urea treatment of bagasse greatly improves its nutritive value and digestible energy.

Key words: Bagasse, Enrichment, Nutritive value, Digestibility, Digestible protein, Digestible energy.

چکیده

به منظور تعیین ضرایب هضم و انرژی قابل هضم سه ماده غذایی باگاس، باگاس غنی شده (با اوره) و یونجه، و تأثیر غنی سازی در ارزش غذایی باگاس از ۱۸ رأس گوسفند نر بالغ در ۳ تیمار و ۶ بلوک در قالب طرح بلوکهای کامل تصادفی استفاده گردید. تغذیه دامها به صورت اختیاری انجام شد و با جمع آوری مدفوع قابلیت هضم باگاس تعیین گردید. نتایج نشان می دهد که باگاس دارای پروتئین خام پایین (۱/۵۹) و ضریب هضم پروتئین منفی می باشد که در اثر غنی سازی، پروتئین آن بیش از سه برابر (۶/۲۱ درصد) ارزش یافته و ضریب هضم پروتئین آن از ۵۸/۲۷- به ۳۱/۲۸+ درصد رسید. همچنین درصد فیبر خام باگاس (۴۷/۱۶ درصد) بالاتر از باگاس غنی شده و یونجه بود (۳۷/۹ و ۳۷) و درصد ضریب هضم الیاف خام آن، پایین تر از باگاس غنی شده و یونجه می باشد و نیز ضریب هضم الیاف خام باگاس غنی شده برتری معنی داری را نسبت به یونجه نشان داد. در نتایج حاصل، کلیه ضرایب هضم و انرژی قابل هضم بین باگاس و باگاس غنی شده (به استثنای ضریب هضم چربی) دارای اختلاف معنی داری می باشند ($p < 0/01$). بطور کلی می توان بیان نمود که ارزش غذایی و ضرایب هضم مواد مغذی و انرژی قابل هضم باگاس پس از غنی سازی افزایش قابل ملاحظه ای یافته و تغییرات اساسی پیدا نموده است. کلمات کلیدی: باگاس، غنی سازی، ارزش غذایی، ضریب هضمی، پروتئین قابل هضم، انرژی قابل هضم

مواد و روشها

در این آزمایش از سد تیمار غذایی باگاس، باگاس عمل آوری شده و یونجه و ۶ بلوک سه رأسی گوسفند نر بالغ همسن (۱۸ راس) استفاده گردید. باگاس مورد نیاز از دو محل کشت و صنعت کارون و هفت تپه، در ۶ مرحله زمانی به طور تصادفی تهیه گردید و پس از انتقال به ایستگاه دامپروری، هوا خشک شده و پس از خرد کردن با یکدیگر مخلوط گردیدند. عملیات غنی سازی باگاس نیز بر اساس ۴ کیلوگرم اوره + ۱۰۰ کیلوگرم آب + ۱۰۰ کیلوگرم باگاس خشک انجام گردید و در محل سرپوشیده‌ای نگهداری و پس از ۴ هفته در اختیار دام قرار داده شد (۱، ۳). با توجه به اینکه باگاس به تنهایی قادر به تأمین نیازهای نگهداری دام نبوده لذا از یک غذای همراه (یونجه) که ضریب هضم آن نیز در تیمار سوم تعیین می‌گردد استفاده شد. نسبت غذای همراه به غذای اصلی (باگاس یا باگاس غنی شده) ۴۰ به ۶۰ درصد در نظر گرفته شد. مصرف غذای روزانه به صورت اختیاری انجام می‌گرفت. یونجه خشک مورد استفاده به طور یکنواخت از مزارع کشت و صنعت شهید بهشتی دزفول تهیه شده و در دو نوبت از روز در اختیار گروها قرار گرفت. روش انجام آزمایش بر اساس استاندارد معمول به روش استفاده مستقیم از حیوان (in vivo) انجام گردید. کلیه دامها در ابتدا و در پایان آزمایش وزن گردیدند. روزانه یک نمونه از غذا و یک نمونه مدفوع از هر تکرار جمع آوری شده و ماده خشک آن تعیین می‌گردید (۱). همچنین مقدار پس غذای باقیمانده در طول دوره آزمایش (روزانه بین ۵۰ تا ۱۰۰ گرم) جمع آوری و با یکدیگر مخلوط شده و ماده خشک آن نیز تعیین گردید. پس از پایان آزمایش ۱۸ نمونه غذا، ۱۸ نمونه پس غذا و ۱۸ نمونه مدفوع جهت تعیین ترکیبات آن به آزمایشگاه ارسال گردید و بر اساس نتایج به دست آمده ضرایب هضم ماده خشک، پروتئین، چربی، الیاف خام، TDN و انرژی قابل هضم و انرژی قابل متابولیسم محاسبه گردیدند. محاسبه انرژی قابل متابولیسم مواد غذایی نیز بر اساس $ME = DE \times 0.82$ انجام گردید (۲، ۴، ۹، ۱۰). پس از محاسبه ضریب هضم غذای مخلوط بر اساس روش تفاضل، محاسبه ضریب هضم هر یک از غذاها نیز انجام شد (۴).

روش آماری مورد استفاده بلوکهای کامل تصادفی، شامل ۳ تیمار و ۶ بلوک بود که در مجموع از ۱۸ راس گوسفند در قفس‌های متابولیسی با در نظر گرفتن متغیر وزن، بلوک بندی انجام شد. در پایان با استفاده از آمون دانکن، مقایسه میانگین بین ضرایب هضم و انرژی قابل هضم تیمارها انجام گردید.

نتایج

ترکیبات شیمیایی مواد خوراکی

نتایج مربوط به میانگین ترکیبات شیمیایی مواد غذایی مورد استفاده، در جدول ۱ نشان داده شده است. همانگونه که مشاهده می‌گردد غنی سازی سبب افزایش ارزش غذایی در باگاس گردیده است، بدین معنی که پروتئین خام از ۱/۵۹ درصد به ۶/۲۱ درصد افزایش یافته است. در صورتی که الیاف خام آن از ۴۷/۱۶ درصد

به ۲۷ درصد کاهش یافته است. سایر ترکیبات از جمله عصاره عاری از ازلت، خاکستر، کلسیم، فسفر و انرژی خام باگاس پس از غنی سازی تغییر قابل ملاحظه‌ای را نشان نمی‌دهد.

ضرایب هضمی مواد خوراکی

بر اساس نتایج به دست آمده در جدول ۲، میانگین ضرایب هضم ماده خشک، پروتئین خام، الیاف خام، عصاره عاری از ازلت، مجموع مواد مغذی (TDN) و انرژی قابل هضم و قابل متابولیسم بین باگاس، باگاس غنی شده و یونجه اختلاف معنی داری را نشان می‌دهد ($p < 0.01$).

با توجه به این نتایج ضریب هضم پروتئین باگاس، باگاس غنی شده و یونجه اختلاف زیادی را با یکدیگر نشان می‌دهند و به ترتیب برابر ۵۸/۲۷، ۳۱/۲۸ و ۶۶/۲۶ درصد می‌باشد.

همچنین بین ضرایب هضم الیاف خام باگاس و باگاس غنی شده اختلاف زیادی مشاهده می‌گردد، به نحوی که ضرایب هضم الیاف خام باگاس غنی شده نه تنها با باگاس دارای اختلاف معنی داری می‌باشد بلکه با یونجه نیز این اختلاف در سطح ۱٪ خطا مشاهده می‌گردد.

در این نتایج بین ضرایب هضم چربی خام باگاس و باگاس غنی شده و نیز بین باگاس غنی شده و یونجه در سطح ۵٪ خطا اختلاف معنی داری مشاهده نمی‌گردد ولی بین باگاس و یونجه اختلاف معنی داری می‌باشد. طبق نتایج به دست آمده ضریب هضم عصاره عاری از ازلت به ترتیب ۶۵/۷۲، ۴۷/۱۲ و ۳۲/۷۳ درصد و TDN آنها نیز به ترتیب ۵۴/۶۱، ۴۷/۱۶ و ۳۷/۰۹ درصد، انرژی قابل هضم آنها به ترتیب ۲/۴، ۱/۸۱ و ۱/۴۹ مگا کالری بر کیلوگرم و انرژی قابل متابولیسم آنها نیز ۱/۹۷، ۱/۴۸ و ۱/۲۲ مگا کالری بر کیلوگرم می‌باشد که این نتایج نیز در سطح ۱٪ خطا با یکدیگر اختلاف معنی داری را نشان داده‌اند ($p < 0.01$).

بحث

ترکیبات شیمیایی

ترکیبات شیمیایی باگاس در نقاط مختلف جهان بسته به نوع خاک، شرایط اقلیمی، نحوه برداشت محصول نیسکر و وارپته آن متفاوت است (۱۵). در تحقیقی توسط دبیری پروتئین خام باگاس بین ۱/۶ الی ۱/۷ درصد گزارش شده که با نتایج این آزمایش مطابقت دارد (۳). در نتایج به دست آمده پس از غنی سازی باگاس، پروتئین خام آن به بیش از ۳ برابر افزایش یافته است، این نتایج با نتایج محققین دیگری چون Choudhury, Jyasuryia و Taregue، دبیری و کردونی که گزارش کرده‌اند غنی سازی باگاس و گاه با اوره سبب افزایش ۳ تا ۴ برابر پروتئین خام این مواد می‌شود مطابقت دارد (۳، ۷، ۱۶، ۲۳). الیاف خام باگاس در اثر غنی سازی حدود ۱۰ درصد کاهش یافته است. Prasad نیز در تحقیق خود همین نتیجه را نشان می‌دهد. وی گزارش نموده که پس از غنی سازی یک ماده خشکی، درصد الیاف خام آن کاهش می‌یابد (۲۱). نامبرده ذکر

کرده است که پس از غنی سازی یک ماده غذایی، باندهای لیگنو سلولزی شکسته شده و باعث کاهش NDF گردیده است.

ضریب هضمی مواد مغذی و انرژی قابل هضم

همانگونه که در جدول شماره ۲ آمده است ضریب هضمی ماده خشک باگاس، باگاس غنی شده و یونجه به ترتیب برابر ۳۵/۲۷، ۴۰/۸۵ و ۵۵/۹۶ درصد می‌باشد. بر اساس تحقیقاتی که توسط Ortega و همکاران انجام گردیده است، ضریب هضم ماده خشک باگاس ۳۵/۲۵ درصد گزارش گردیده است که پس از غنی نمودن آن به ۴۷/۲۲ و ۴۹/۳ درصد افزایش یافته است که با نتایج به دست آمده در این تحقیق مطابقت دارد (۱۹). همچنین Prasad گزارش نمود که ضریب هضم ماده خشک مواد غذایی مورد آزمایش پس از غنی سازی ۱۴ درصد افزایش یافته است (۲۱) و در تحقیقاتی که توسط Lubis, Donefer و Taregue انجام گرفته است مطلب فوق در مورد غنی سازی تأیید می‌گردد (۱۴، ۱۷، ۲۳).

میانگین ضریب هضمی پروتئین خام به دست آمده در باگاس، منفی است (۵۸/۲۷- درصد). به طور کلی هنگامی که میزان ازلت متابولیسی دفعی بیشتر از مقدار ازلت باشد که از روده کوچک جذب می‌شود، ضریب هضمی پروتئین خام منفی خواهد شد و توازن منفی ازلت در حیواناتی که مواد خشکی مصرفی آنها کمتر از ۳۰ تا ۴۰ گرم پروتئین خام در کیلوگرم ماده خشک است (۳ تا ۴ درصد)، معمولاً مشاهده می‌گردد (۸). برخی از محققان عقیده دارند که مقدار ازلت دفعی متابولیسی که در اثر مصرف مواد خشکی (مواد دارای پروتئین خام کم) به وجود می‌آید، تعادل ازلت و ضریب هضمی پروتئین را تحت تأثیر قرار می‌دهد (۸، ۱۱). بر اساس گزارش Ghadki و Oonovan مصرف کاه گندم توسط گوسفند، نه تنها سبب دفع ازلت بیشتری از مدفوع نسبت به جیره غذایی عادی خواهد شد، بلکه سبب پایین آمدن ضریب هضمی پروتئین خام کاه گندم نیز می‌گردد. این محققان ضریب هضمی پروتئین خام کاه گندم را ۳۲/۱- درصد گزارش نموده‌اند (۱۸). فرخ زاده، ضریب هضم پروتئین باگاس نیسکر را در گوساله ۳۹/۵- درصد گزارش نموده است که با نتایج این آزمایش نزدیک می‌باشد (۶). ممکن است اختلاف موجود به دلیل نوع دام باشد زیرا غذاهای کم ارزش بالاتر توسط گاو بهتر هضم می‌شوند (۱۰، ۱۳). در این آزمایش ضریب هضم پروتئین باگاس پس از غنی سازی تغییر مشخصی نموده و نسبت به باگاس خام برتری معنی داری را نشان می‌دهد (جدول ۲). نتایج به دست آمده در این تحقیق، با نتایج Pat و Findlay مطابقت دارد (۲۰).

در این تحقیق ضریب هضم الیاف خام باگاس غنی شده نه تنها با باگاس بلکه با یونجه خشک نیز تفاوت معنی داری را در سطح ۱٪ نشان داده است و لذا عمل آوری، تأثیر مثبتی در قابلیت هضم الیاف خام باگاس داشته است. در تحقیقات انجام شده توسط Donefer و Tareque نیز چنین نتایجی به دست آمده است. ساختمان باگاس به دلیل وجود لیگنین بالا (بین ۱۲/۶-۱۲/۱ درصد)، سلولز و همی سلولز آن قابل

جدول شماره ۱: ترکیبات و انرژی خام باگاس، باگاس غنی شده و یونجه

انرژی خام GE Mcal/kg	فسفر P %	کلسیم Ca %	خاکستر ASH %	عصاره‌عاری‌ازازت NFE %	الیاف‌خام CF %	چربی EE %	پروتئین‌خام CP %	ماده‌آلی OM %	تعداد نمونه	مواد مغذی	تیمار
۴/۱۱	۰/۰۶	۰/۶۵	۴	۴۶/۷	۴۷/۱۶	۰/۵۵	۱/۵۹	۹۶	۶	باگاس	
±۰/۱۸	±۰/۰۱	±۰/۱۱	±۰/۵۳	±۴/۱۹	±۴/۴۶	±۰/۱۵	±۰/۳۱	±۰/۵۳		انحراف	
۴/۲۵	۰/۰۸	۰/۶۴	۵/۸۵	۵۰/۴	۳۷	۰/۵۴	۶/۲۱	۹۴/۱۵	۶	باگاس غنی‌شده	
±۰/۱۱	±۰/۰۲	±۰/۱۲	±۰/۸۲	±۲/۸۳	±۳/۵۸	±۰/۱۳	±۰/۵۱	±۰/۸۲		انحراف	
۴/۳۴	۰/۱۲	۰/۸۶	۷/۳	۴۱/۶	۳۷/۹	۰/۷۴	۱۲/۴	۹۲/۷	۶	یونجه	
±۰/۱۳	±۰/۰۵	±۰/۱۸	±۰/۸۴	±۳/۱۶	±۳/۰۱	±۰/۲۲	±۰/۶۱	±۰/۸۴		انحراف	

جدول شماره ۲: مقایسه میانگین ضرائب هضم و انرژی قابل هضم سه ماده غذایی

انرژی قابل متابولیسم Mcal/kg	انرژی قابل هضم DE Mcal/kg	مجموع مواد مغذی قابل هضم TDN (%)	عصاره‌عاری‌ازازت NFE (%)	الیاف‌خام CF (%)	چربی خام EE (%)	پروتئین خام CP (%)	ماده خشک DM (%)	مواد مغذی	تیمار
۱/۲۲ ^c	۱/۴۹ ^c	۳۷/۰۹ ^c	۳۳/۷۳ ^c	۴۶/۵۵ ^b	۲۶/۹ ^b	۵۸/۲۷ ^c	۳۵/۲۹ ^c	باگاس	
۱/۴۸ ^b	۱/۸۱ ^b	۴۷/۶ ^b	۴۷/۱۲ ^b	۵۷/۶۹ ^a	۳۹/۴ ^{ab}	۳۱/۲۸ ^b	۴۰/۸۵ ^b	باگاس غنی‌شده	
۱/۹۷ ^a	۲/۴ ^a	۵۴/۶۱ ^a	۶۵/۷۲ ^a	۴۸/۲۲ ^b	۴۷/۲۳ ^a	۶۶/۲۶ ^a	۵۵/۹۶ ^a	یونجه	

(a-c) در هر ستون اعدادی که دارای حروف مشابه هستند در سطح ۱٪ با یکدیگر اختلاف معنی‌دار ندارند.

کلی‌آرد و ریچاردز (۱۹۷۵) و مارتلی و جونز (۱۹۷۷) و تسندر و همکاران، (۱۹۸۱) که در گزارش Barten منعکس شده است اعلام نموده‌اند که باندهای بین لیگنین و همی سلولز به شکلی است که لیگنین، همی سلولز و اسید فنولیک سبب ایجاد یک ماتریکس ماکرومولکولی گردیده و این باندها خود عامل محدودکننده مصرف و یا تجزیه دیواره سلولی گیاهان بوده و موجب کاهش ضریب هضم می‌گردند (۱۲).

نتیجه دام می‌تواند از غذاهای مصرف شده بیشتر استفاده نموده و سبب افزایش قابلیت هضم مواد سلولزی گردد. ساکی در گزارش خود به نقل از پرستون، رینولدز و اژی اعلام نموده است اوره از مواد ازته غیر پروتئینی است (NPN) که می‌تواند همراه با مواد خشبی توسط نشخوارکنندگان مصرف گردیده و به پروتئین میکروبی با کیفیت بالا تبدیل شود (۴). طبق تحقیقات انجام شده توسط کردن (۱۹۷۵) و

بهره‌برداری نمی‌باشد (۲، ۱۴، ۲۳). به عبارت دیگر مواد خشبی به دلیل باندهای محکمی که بین لیگنین، همی سلولز و سلولز موجود است، سبب می‌گردد که سلولز و همی سلولز کمتر در دستگاه گوارش دام تحت تأثیر فرآیندهای هضمی قرار گیرند (۱، ۴). بنابراین می‌توان بیان نمود که با افزایش ازت غیر پروتئینی (NPN) در تغذیه دامها ازت مورد نیاز جهت ساخته شدن پروتئین میکروبی توسط میکروارگانیسمها تأمین گردیده و میکروارگانیسمها رشد و تکثیر می‌یابند و در

research Institute.

19- Ortega, M.E., R. Serrano, and P. Ochoa, 1993. The effect of urea treatment on the digestibility and chemical composition of sugarcane bagasse. Nutrition abstracts and reviews. Series B.

20- Pat, F.M., and M. Findlay, 1982. Value of treating bagasse with stem under pressure for cattle feed. Trop Agric 59:293-297.

21- Prasad, J.R. and D. Prasad, 1987. Evaluation of black liguor treated for tified bagomolasses silages in vitro and in vivo. Indian journal sciences 59(10): 1308-1313.

22- Sundstol, F., 1985. Procedures for research into the treatment of crop residues and agro - industrial by-products in developing countries . F.A.O. Animal production and health paper No. 50: 185-196.

23- Tareque, A. M. M. and A. Choudhury, 1986. Utilization of sugarcane bagasse as basal roughage for growth of native bulls. Nuclear and related techniques in animal production and health: 646-650.

۷- کردونی، ع.، ۱۳۷۴. کاربرد سطوح مختلف اوره و ملاس جهت غنی‌سازی و ذخیره‌سازی پیت و باگاس. مرکز تحقیقات منابع طبیعی و امور دام خوزستان.

۸- مانفرد کیرش گستر، ۱۹۸۷. تغذیه دام. ترجمه نصیری مقدم ح.، دهقانان س، صص ۵۶-۴۳

۹- مکدونالد پ.، آر.ا. ادواردز و ج.اف. گرین هال، ۱۳۶۹. تغذیه دام. ترجمه صوفی سیاوش. ر.، صص ۲۷۴-۲۵۲.

۱۰- موسوی، م. ع.، ۱۳۷۵. روش تعیین قابلیت هضم مواد خوراکی با استفاده از حیوان مؤسسه تحقیقات علوم دامی.

۱۱- نیکخواه، ع.، ۱۳۶۷. توازن هضم از نظر ریاضی، معرفی و ترکیبات مدفوع. پلی‌کپی درس تغذیه دام ۳ - دانشکده کشاورزی دانشگاه تهران - کرج.

12- Barton, F. E. I., 1988. Chemistry of lignocellulose methods of analysis and consequences of structure. Anim. feed sci. Tech. 21:279-286.

13- Cottyn, G. B., J.L. Boever and J. M. Vanacker, 1984. In vivo digestibility measurement of straws. National Institute for nutrition, Schldeweg 68, 923 Melle Controde, Belgium.

14- Donefer, E. and L. Latriille, 1979. Description of sugarcane feeds: Nomenclature and nutritional information. International development research centre, Canada.

15- Givens, D. I, J. M. Everinton and A. H. Adamson, 1989. Chemical composition, digestibility in vitro and digestibility and energy value in vivo of untreated cereal straws produced on farms throughout England. Anim. feed sci. Tech. 26:323-335.

16- Jyasuriya, M. C. N. and H. G. D. Peperor, 1982. Urea ammonia treatment of rice straw to improve its nutritive value for ruminants. Agri. Wastes 4: 143-150.

17- Lubis, D., 1984. The disappearance of treated bagasse from dacron bag incubated in the rumen of cattle. Proc. 8th Ann. Conf. Masq. 122-126.

18- O Donovan, P.B. and M.B. Ghadki, 1973. Effect of diets containing different levels of wheat straw on lamb performance, feed intake and digestibility. Technical report No 15. Animal husbandry

میانگین مجموع مواد مغذی قابل هضم (TDN) به دست آمده در باگاس ۳۷/۰۹، در باگاس غنی شده ۴۷/۶ و یونجه ۵۴/۶۱ درصد بوده است. بر اساس این نتایج TDN باگاس پس از غنی‌سازی ۱۱ درصد افزایش نشان داد. این تغییر به دلیل افزایش درصد ضرائب هضم پروتئین و الیاف خام در باگاس پس از غنی‌سازی بوده است که سبب افزایش TDN گشته است. فرج‌زاده میزان TDN باگاس را ۳۵/۹۷ درصد گزارش نموده است که بانیجه این تحقیق مطابقت دارد (۶).

دبیری و Sundstol گزارش نموده‌اند که با روشهای غنی‌سازی شیمیایی قادر خواهیم بود که ارزش غذایی کاه‌ها را دو برابر نماییم (۳، ۲۲).

انرژی قابل هضم باگاس نیز از ۱/۴۹ مگا کالری بر کیلوگرم بر اثر غنی‌سازی به ۱/۸۱ مگا کالری بر کیلوگرم رسیده است یعنی پس از غنی‌سازی انرژی قابل هضم باگاس اختلاف معنی‌داری را در سطح ۱٪ نشان می‌دهد. با توجه به بررسی و مقایسه سه ماده غذایی تحت آزمایش از نظر ارزش غذایی و قابلیت هضم، می‌توان نتیجه‌گیری نمود که باگاس غنی شده نسبت به باگاس دارای ارزش غذایی بالایی بوده و می‌توان در تغذیه دام از آن به عنوان یک ماده علوفه‌ای ارزان قیمت استفاده نمود.

سپاسگزاری

در پایان از کلیه همکاران مرکز تحقیقات منابع طبیعی و امور دام خوزستان و نیز آقای مهندس حسن فضائلی که در اجرای این تحقیق، به من یاری رسانده‌اند تشکر و قدر دانی می‌شود.

منابع مورد استفاده

۱- تربیتی‌نژاد، ن.، ۱۳۶۷. تعیین ارزش غذایی کاه گندم، کاه جو، کاه برنج، پوسته برنج، ضایعات چای و یونجه با روشهای شیمیایی و هضمی قبل و بعد از آمونیاکی کردن، پایان‌نامه فوق لیسانس دانشکده کشاورزی دانشگاه تربیت‌مدرس، صص ۵۲-۱۴.

۲- چرچ، دی. سی. و وی. چی پوند، ۱۳۷۴. اصول تغذیه و خوراک دادن دام. ترجمه علی نیکخواه و حمید امانلو، انتشارات جهاد دانشگاهی زنجان، صص ۷۹-۷۱ و ۲۲۶-۲۲۲.

۳- دبیری، ن.، ۱۳۶۷. استفاده از باگاس غنی شده با اوره در جیره بره‌های پرواری. پایان‌نامه فوق لیسانس دانشکده کشاورزی دانشگاه تربیت مدرس، صص ۹۵-۲۸.

۴- ساکی، ع. ا.، ۱۳۶۹. تعیین ارزش غذایی کاه ارقام تربیت‌کاله، گندم و جو غنی شده و نشده و دانه‌های آنها. پایان‌نامه فوق لیسانس دانشکده کشاورزی دانشگاه تربیت مدرس، صص ۵۱-۱۳.

۵- صندوق مطالعاتی نیشکر و صنایع جانبی، ۱۳۴۴. صنایع جانبی در ایران و جهان جلد چهارم. وزارت کشاورزی، شورای شکر خوزستان، صص ۲۸۱-۲۸۲.

۶- فرج‌زاده شیخ، ا.، ۱۳۶۲. تعیین ضریب هضم باگاس نیشکر و اثرات احتمالی پاتولوژیکی آن بر کلیه و مجاری ادرار گوساله‌ها. پایان‌نامه دکترا دانشکده دامپزشکی دانشگاه شهید چمران، صص ۴۶-۴۵.