

- 
- عنوان پروژه / طرح: اثر افزودن سطوح مختلف عصاره تفاله انار به جیره بر عملکرد تولید بزهای شیری
  - شماره مصوب: ۹۹۰۱۲۹-۹۹۰۰۴-۱۳-۱۳-۲۴
  - نام و نام خانوادگی مجری مسئول (اختصاص به پروژه‌ها و طرح‌های ملی و مشترک دارد):
  - نام و نام خانوادگی مجری/مجریان: نادر پایی
  - نام و نام خانوادگی ناظران:
  - نام و نام خانوادگی مشاوران:
  - نام و نام خانوادگی همکاران: یوسف روزبهان، رامین علیوردی نسب، محمد عزیزی، محمود قاسمی.
  - محل اجرا: استان البرز، کرج، موسسه تحقیقات علوم دامی کشور
  - تاریخ شروع: ۱۳۹۹/۰۳/۰۱
  - مدت اجرا: ۲ سال و ۰ ماه
  - ناشر:
  - شمارگان (تیراژ):
  - تاریخ انتشار:
- این اثر در مورخ ۹۹/۱۲/۱۷ با شماره ۵۹۱۷۶ در مرکز اطلاعات و مدارک علمی کشاورزی به ثبت رسیده است.
- حق چاپ محفوظ است. نقل مطالب، تصاویر، جداول، منحنی‌ها و نمودارها با ذکر مأخذ بلامانع است.

## چکیده

این پژوهش با هدف بررسی تأثیر افزودن سطوح مختلف عصاره تفاله انار به جیره، بر عملکرد تولید و ترکیب شیر بزهای شیری مهابادی انجام شد. به همین منظور تعداد ۳۶ رأس بز ماده بالغ آبستن، با میانگین سنی ۳/۵ سال و میانگین وزن زنده  $42/9 \pm 4/12$  کیلوگرم، از یک گله انتخاب و به طور تصادفی به چهار گروه مساوی تقسیم شدند. یک جیره پایه تهیه شد و عصاره تفاله انار در چهار سطح صفر، ۳۵، ۷۰ و ۱۰۵ میلی‌لیتر به ازای هر کیلوگرم ماده خشک جیره، به آن اضافه شد. جیره‌ها (تیمارهای آزمایشی) عبارت بودند از؛ جیره پایه بدون عصاره (شاهد)، جیره پایه حاوی ۳۵ میلی‌لیتر عصاره، جیره پایه حاوی ۷۰ میلی‌لیتر عصاره و جیره پایه حاوی ۱۰۵ میلی‌لیتر عصاره. هر کدام از جیره‌ها به صورت تصادفی به یک گروه از دام‌ها، تخصیص داده شد. میزان مصرف خوراک، تغییرات وزن بدن، تولید و ترکیبات شیر، الگوی اسیدهای چرب شیر، فراسنجه‌های تخمیر شکمبه و فعالیت آنتی‌اکسیدان اندازه‌گیری شد. نتایج نشان داد، افزودن سطوح مختلف عصاره تفاله انار به جیره، تأثیری بر مصرف خوراک، میزان تولید شیر، و درصد چربی و لاکتوز شیر نداشت، اما تولید پروتئین شیر، اسیدهای چرب PUFA، C18:2 و DHA را افزایش و نسب اسیدهای چرب SFA، C18:n3، C16:0 و نسبت امگا۶ به امگا۳ را کاهش داد ( $P < 0/05$ ). افزودن سطوح مختلف عصاره تفاله انار به جیره، تأثیری بر pH و مجموع اسیدهای چرب فرار شکمبه نداشت، اما غلظت نیتروژن آمونیاکی را کاهش داد ( $P < 0/05$ ). با افزایش سطح عصاره تفاله انار در جیره، فعالیت آنتی‌اکسیدان در شیر، خون و شیرابه شکمبه افزایش یافت ( $P < 0/05$ ). در مجموع، افزودن سطوح افزایشی عصاره تفاله انار به جیره بزهای شیری، سبب افزایش میزان پروتئین و کیفیت اسیدهای چرب شیر و بهبود فعالیت آنتی‌اکسیدان شد. بنابراین، می‌توان نتیجه گرفت که؛ عصاره‌گیری تفاله انار با آب، به جای استفاده از حلال‌های آلی، به عنوان روشی کم‌هزینه‌تر و ایمن قابل توصیه می‌باشد.

**واژه‌های کلیدی:** بز شیری، جیره غذایی، عصاره پوست انار، عملکرد تولید دام.