

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی
موسسه تحقیقات علوم دامی کشور

-
- عنوان پروژه: بررسی تغییرات متابولیت های شکمبه در گوسفندان مبتلا به اسیدوز
 - شماره مصوب پروژه: ۹۳۰۰۲-۹۳۵۲-۱۳-۱۳-۱۴
 - نام و نام خانوادگی مجری مسئول (اختصاص به پروژه‌ها و طرح‌های ملی و مشترک دارد):
 - نام و نام خانوادگی مجری/مجریان: مجتبی زاهدیفر
 - نام و نام خانوادگی ناظران:
 - نام و نام خانوادگی مشاور(ان):
 - نام و نام خانوادگی همکاران هیئت علمی: مرتضی رضایی-علی مصطفی تهرانی-ناصر تیمورنژاد-ابوالفضل عباسی-علی صابری
 - محل اجرا: موسسه تحقیقات علوم دامی کشور
 - تاریخ شروع: ۱۳۹۳
 - مدت اجرا: ۳ سال
 - ناشر: موسسه تحقیقات علوم دامی کشور
 - این اثر در مورخ ۹۸/۸/۱ با شماره ۵۶۳۶۵ در مرکز اطلاعات و مدارک علمی کشاورزی به ثبت رسیده است.
- حق چاپ محفوظ است. نقل مطالب، تصاویر، جداول، منحنی ها و نمودارها با ذکر مأخذ بلامانع است

چکیده:

هدف از انجام این پروژه مطالعه اثر سطوح مختلف کنسانتره بر pH شکمبه، غلظت اسیدهای چرب فرار و مصرف اختیاری خوراک در گوسفند بود. برای این منظور تعداد ۸ رأس گوسفند نر نژاد شال از منطقه قزوین خریداری شد و در شکمبه آن‌ها فیستولا نصب شد. آزمایش در ۴ دوره زمانی اجرا شد و در هر دوره ۸ رأس گوسفند استفاده شد و هر یک از تیمارها (هر تیمار ۲ رأس گوسفند) جیره ای حاوی صفر، ۶۰، ۷۰ و ۸۰ درصد کنسانتره را دریافت نمودند. طول هر دوره ۱۵ روز بود که شامل ۱۴ روز عادت دهی و ۱ روز اخذ شیرابه بود. دام‌ها در طول هر دوره آزمایش روزانه دو بار (۸ صبح و ۴ بعد از ظهر) با جیره‌های آزمایشی تغذیه شدند و میزان خوراک مصرفی روزانه اندازه‌گیری شد. در روز آخر از هر دوره، اخذ شیرابه شکمبه و اندازه‌گیری pH هر ۲ ساعت یک بار انجام شد و در مجموع ۱۲ نمونه شیرابه از هر دام اخذ شد و جهت اندازه‌گیری پارامترهای شکمبه‌ای به آزمایشگاه ارسال شد. نتایج نشان داد که میزان pH شیرابه شکمبه با افزایش میزان کنسانتره در جیره کاهش یافت. میانگین pH شکمبه در دوره ۲۴ ساعت نمونه‌برداری در انتهای هر دوره از آزمایش: ۶/۶۵، ۵/۹۹، ۵/۸۶ و ۵/۵۶ به ترتیب برای جیره‌های شاهد، ۶۰، ۷۰ و ۸۰ درصد بود. افزایش میزان کنسانتره در جیره افزایش میزان کل اسیدهای چرب فرار را به همراه داشت. کل اسیدهای چرب فرار در ۸ ساعت پس از شروع تخمیر: ۱۱۱/۸، ۱۰۸/۹، ۱۱۴/۶ و ۹۳/۲ میلی مول در لیتر به ترتیب برای جیره‌های شاهد، ۶۰، ۷۰ و ۸۰ درصد بود. افزایش میزان کنسانتره در جیره باعث افزایش درصد پروپیونات و کاهش درصد استات و نسبت استات به پروپیونات شد. نتایج حاصل از این آزمایش نشان داد سطح ۸۰ درصد کنسانتره باعث ایجاد اسیدوز شکمبه‌ای شده و شرایط مناسب برای انجام آزمایشات مربوط به تست بافر را فراهم می‌کند.

واژه‌های کلیدی: سطوح کنسانتره، اسید چرب فرار، گوسفند شال، pH شکمبه