

تعیین ترکیبات شیمیایی و انرژی قابل سوخت و ساز میوه درخت کهور جهت استفاده در جیره ی غذایی مرغ

سیروس نوروزی و اکبر یعقوبفر

اعضای هیئت علمی موسسه تحقیقات علوم دامی کشور

* سیروس نوروزی، کرج - حیدرآباد - موسسه تحقیقات علوم دامی

srsnoroozy@yahoo.com

چکیده

این تحقیق به منظور تعیین ترکیبات شیمیایی و انرژی قابل سوخت و ساز میوه ی (دانه با غلاف) درخت کهور انجام گردید. ابتدا ترکیبات شیمیایی میوه کهور شامل ماده ی خشک، انرژی خام، پروتئین خام، عصاره اتری، الیاف خام، خاکستر، کلسیم، فسفر، تانن و کل ترکیبات فنلی قابل استخراج اندازه گیری شدند، و مقادیر بدست آمده به ترتیب برابر ۱۱/۷۵ درصد، ۱۸/۸ درصد، ۰/۵، ۱/۶۰، ۰/۵۵، ۰/۹، ۵/۰۳ و ۴/۸ درصد ماده ی خشک بود. برای اندازه گیری انرژی قابل سوخت و ساز، از ۱۲ قطعه خروس بالغ نژاد رد آیلند با میانگین وزن ۲۵۰۰ گرم و سن یک سالگی در قالب سه تیمار آزمایشی و چهار تکرار استفاده گردید. تیمارهای آزمایشی شامل جیره پایه و سطوح ۲۰ و ۴۰ درصدی میوه کهور بودند. همچنین انرژی قابل سوخت و ساز ظاهری و حقیقی برای میوه کهور به ترتیب ۳۰۴۲ و ۳۵۹۲ و مقادیر تصحیح شده برای نیتروژن به ترتیب ۳۰۴۲ و ۳۵۹۳ کیلوکالری برکیلوگرم برآورد گردید. اگر چه میانگین انرژی قابل سوخت و ساز ظاهری و تصحیح شده برای نیتروژن بین تیمارهای آزمایشی اختلاف معنی داری را نشان نداد، با این وجود، تفاوت انرژی قابل سوخت و ساز حقیقی و تصحیح شده بین تیمار با جیره پایه و تیمار با جیره حاوی ۴۰ درصد میوه کهور اختلافات معنی داری را نشان داد ($P < 0/05$). با توجه به نتایج مناسب ترکیبات شیمیایی و انرژی قابل سوخت و ساز میوه کهور، احتمالاً می توان از آن در تغذیه طیور استفاده نمود.

کلمات کلیدی: انرژی قابل سوخت و ساز - ترکیبات شیمیایی - میوه ی درخت کهور

مقدمه

به دلیل این که مواد غذایی همچنان هزینه ی عمده ی تولید انواع محصولات طیور را به خود اختصاص می دهد، ارزیابی مداوم منابع جدید و گوناگون مواد خوراکی ضروری می باشد (۱). بنابراین تولید کنندگان خوراک طیور باید همواره از قابلیت بالقوه ی مواد خوراکی جدید آگاه باشند. از نظر تغذیه ی طیور این قبیل مواد جدید نیستند، بلکه معمولاً در یک منطقه جغرافیایی خاص ممکن است چندین مورد توجه واقع نشده باشند (۳). یکی از این منابع خوراکی جدید و غیرمعمول، میوه درخت کهور می باشد. کهور یک درخت چندساله، با رشد سریع و معمولاً همیشه سبز و مقاوم در برابر خشکسالی و زمین های شور کم بارور می باشد (۹). این درخت در استان های خوزستان، سیستان و بلوچستان و هرمزگان به وفور کشت شده و دامداران محلی از میوه (دانه و غلاف) رسیده آن که به شکل لوبیا می باشد در تغذیه ی دام استفاده می کنند (۲).

ارزش غذایی بالای کهور به عنوان علوفه از غلاف حاوی دانه ی آن است که منبع با ارزش انرژی و پروتئین محسوب می شود و میزان پروتئین خام دانه ها در مقایسه با پروتئین خام غلاف کامل بیشتر است اما در میزان عصاره عاری از ازت آن ها تفاوتی وجود ندارد (۱۶). بین میزان پروتئین و قند غلاف کهور همبستگی وجود ندارد ولی میزان قند نسبت به میزان پروتئین باثبات تر است و میزان قند با افزایش بارندگی، کاهش می یابد (۱۱). در کل گزارش های حاصل از ترکیب شیمیایی و ارزش غذایی غلاف کهور نشان می دهد که غلاف منبع انرژی و پروتئین بوده و ترکیب آن بسته به محل متفاوت است و تغییرات