



## تعیین ارزش غذایی برخی از انواع علوفه زراعی و مرتعی منطقه سیستان

احمد حسن آبادی<sup>۱</sup>، مسعود علی پناه<sup>۲</sup> و قاسم جلیلود<sup>۳</sup>

### چکیده:

در این پژوهش ارزش غذایی گیاهان یونجه، اسپرس، برگ توت، برگ گز (افیلا)، برگ گز (استریکتا)، خارشتر، برگ نی، آتریپلکس، تاغ، کاه گندم، علوف شور، درمنه، گیاه سبز (سوف)، مرغ، جاروی سفید و دانه های گندم و جو منطقه سیستان اندازه گیری شدند. در این مواد خوراکی مقادیر ماده خشک، پروتئین خام، چربی خام، خاکستر، لیاف خام و قابلیت هضم ماده خشک به روش تیلی و تری (۱۹۶۳) تعیین شدند. نتایج نشان داد که میزان پروتئین خام، لیاف خام و قابلیت هضم ماده خشک به ترتیب در یونجه ۱۸/۳۲، ۲۸/۱۴، ۷۶/۰۵؛ جو؛ ۱۲/۸۶، ۵/۸۴، ۷۸/۹۳؛ اسپرس ۱۹/۴۲، ۲۱/۸۷، ۷۰/۰۲؛ برگ درخت توت ۶/۷۴، ۱۳/۹۴، ۶۸/۸۳؛ برگ گز (افیلا) ۴/۱۸، ۳۸/۷۴، ۶۵/۷۶؛ برگ گز (استریکتا) ۳/۶۸، ۳۴/۵۹، ۶۵/۳۷؛ خارشتر ۱۳/۳۸، ۳۴/۳۲، ۶۴/۷۲؛ برگ نی ۱۰/۷۳، ۲۶/۷۲، ۶۴/۱۲؛ آتریپلکس ۱۲/۵۲، ۲۵/۶۱، ۶۴/۱۰؛ تاغ ۴/۰۷، ۲۷/۳۳، ۶۳/۲۲؛ کاه گندم ۳/۰۵، ۴۳/۰۸، ۶۲/۶۸؛ درمنه ۱۰/۳۲، ۳۳/۳۷، ۶۱/۱۳؛ علف شور ۱۰/۶۳، ۲۴/۰۰، ۶۱/۴۸؛ گیاه سب ۴/۳۱، ۳۲/۶۳، ۴۹/۶۹؛ مرغ ۱۰/۸۶، ۲۸/۸۴، ۴۸/۲۴؛ دانه گندم ۱۴/۵۶، ۲/۸۵، ۴۴/۷ و جاروی سفید ۵/۹۶، ۷/۵۷، ۳۷/۵۲ بودند.

واژه های کلیدی: ترکیبات شیمیایی، قابلیت هضم، علوفه های زراعی و مرتعی، سیستان