

مؤلفه‌های شیمیایی و گوارشی (شکمه‌ای و روده‌ای) سیلاژ یونجه عمل آوری شده با اوره و اسید سولفوریک و تاثیر آن بر تولید و ترکیب شیر گاوهای شیرده

ملک حسین دلاور - محسن دانش مسگران^۱

تاریخ دریافت ۸۱/۲/۲۱

چکیده

به منظور بررسی تاثیر مقادیر متفاوت اوره و اسید سولفوریک بر مؤلفه‌های شیمیایی و گوارشی (شکمه‌ای و روده‌ای) سیلاژ یونجه و همچنین نقش خوراکی آن در تغذیه گاوهای شیرده، آزمایشی در سه مرحله انجام شد. در مرحله اول یونجه خرد شده با مقادیر متفاوت اوره (صفر، ۰/۵ و ۱ درصد، وزن به وزن ماده خشک) و اسید سولفوریک (صفر، ۰/۶، ۱/۲ و ۱/۸ درصد، حجم به وزن ماده خشک) در قالب طرح کاملاً تصادفی با روش فاکتوریل 4×3 در سطوحی پلیستیکی سیلوشد. اوره به طور معنی‌داری باعث افزایش pH، افزایش پروتئین خام و کاهش ماده آلی سیلاژ شد ($P < 0/05$). اسید سولفوریک به طور معنی‌داری باعث کاهش pH و کاهش نیتروژن آمونیاکی سیلاژ شد ($P < 0/05$). در مرحله دوم قابلیت هضم شکمه‌ای و روده‌ای سیلاژ یونجه (تیمار ۱: فاقد اوره و اسید، تیمار ۲: ۰/۵ درصد اوره، تیمار ۳: ۰/۶ درصد اسید و تیمار ۴: ۰/۵ درصد اوره + ۰/۶ درصد اسید) و یونجه خشک با استفاده از روش کیسه‌های نایلونی متحرک در ۴ راس گوساله نر دارای فیستولای شکمه‌ای و کانولای روده‌ای اندازه‌گیری شد. قابلیت هضم شکمه‌ای، روده‌ای و کل دستگاه گوارش ماده خشک و پروتئین خام به طور معنی‌دار ($P < 0/05$) تحت تاثیر تیمارهای آزمایشی قرار گرفت. در مرحله سوم تاثیر جایگزینی ۵۰ درصد (بر مبنای ماده خشک) سیلاژ یونجه مربوط به تیمارهای مرحله دوم به جای یونجه خشک در خوراک ۸ راس گاوهای شیرده هلشتاین زایش دوم در قالب طرح مربع لاتین 4×4 با دو بلوک (بلوک ۱ و ۲ به ترتیب شامل ۴ راس گاو با میانگین روزهای شیردهی ۷۶ و ۱۱۴ روز و تولید شیر $29/5 \pm 0/2$ و $26/9 \pm 0/5$ کیلوگرم در روز) به مدت ۹۱ روز (یک هفته عادت‌پذیری و چهار دوره ۲۱ روزه) مورد ارزیابی قرار گرفت. در طول مدت آزمایش تولید شیر به صورت روزانه ثبت گردید و نمونه‌گیری شیر در پایان هر مرحله انجام شد. علاوه بر این در پایان هر دوره، نمونه‌گیری خون از سیاهرگ گردن در زمانهای صفر، دو و چهار ساعت بعد از خوراک صبحگاهی به عمل آمد. نتایج به دست آمده نشان داد که مصرف ماده خشک، تولید و ترکیب شیر و همچنین غلظت گلوکز و نیتروژن اوره خون (BUN) به طور معنی‌داری تحت تاثیر جایگزینی یونجه خشک توسط سیلاژ یونجه قرار نگرفت.

کلمات کلیدی: سیلاژ یونجه، قابلیت هضم شکمه‌ای و روده‌ای، اسید سولفوریک، شیر.

مقدمه

علوفه‌ها تخمیر مناسبی انجام نمی‌گیرد. بنابراین این علوفه‌ها پاسخ بهتری نسبت به افزودنی‌ها و محافظت‌کننده‌های سیلاژ از خود نشان می‌دهند (۱۵). غنی‌سازی سیلاژ با اوره، موجب افزایش pH سیلاژ و مانع رشد کپک‌ها و قارچ‌ها می‌شود (۷ و ۲۱ و ۲۵). از طرفی به علت کاهش دمای سیلاژ از تخریب پروتئین‌ها ممانعت می‌کند

سیلو کردن گیاهان علوفه‌ای بقولات مانند یونجه به علت میزان کم کربوهیدرات قابل تخمیر، ظرفیت بافری بالا (ناشی از مقدار زیاد پروتئین و املاح)، رطوبت زیاد و ساختار لوله‌ای و میان تهی آنها مشکل بوده (۱۵ و ۲۲) و در حین سیلو کردن این

۱- به ترتیب دانشجوی کارشناسی ارشد و دانشیار دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد.

جدول ۱- ترکیب مواد مغذی خوراکی‌های آزمایشی

ترکیب جیره	مقدار
ماده خشک مصرفی (Kg/day)	۲۵
انرژی قابل متابولیسم (Mj/day)	۲۵۸
انرژی متابولیسمی قابل تخمیر (Mj/day)	۲۱۹
الیاف نامحلول در شوینده خنثی (g/day/cow)	۹۰۳۷
پروتئین قابل تجزیه مؤثر در شکمبه (g)	۲۱۸۱
پروتئین عبوری قابل هضم (g)	۸۵۹
کلسیم (g)	۱۲۴
فسفر (g)	۹۹
منیزیم (g)	۶۴
پروتئین قابل هضم (g)	۲۲۷۸
پروتئین قابل متابولیسم (g)	۲۲۰۴
پروتئین خام (g/kg)	۱۴۴/۶
کربوهیدرات محلول در آب (g/kg)	۵۱
نشاسته (g/kg)	۲۰۶
الیاف نامحلول در شوینده اسیدی (g/kg)	۲۲۵
الیاف نامحلول در شوینده خنثی (g/kg)	۳۸۰
نرخ عبور (در ساعت)	۰/۰۸۴
سطح تولیدی حیوان	۳/۳۹

از خوراک دهی صبح، باقیمانده خوراک از آخورها جمع آوری و توزین شد. عمل شیردوشی از گاوها سه بار در روز انجام و تولید روزانه هر گاو به طور دقیق یادداشت شد. گاوها به صورت آزاد در طول شبانه روز به آب و نمک دسترسی داشتند. نمونه گیری از شیر در طی چهار مرحله (در پایان هر دوره آزمایش) انجام گرفت. برای این منظور ابتدا از هر سه نوبت دوشش روزانه مقداری نمونه تهیه و سپس نمونه‌های گرفته شده به نسبت حجم شیر تولیدی با هم مخلوط و در داخل فریزر (دمای ۲۰- درجه سانتی گراد) نگهداری شد و در مراحل بعد پروتئین، ماده خشک، نیتروژن غیر پروتئینی شیر^۱ (NPN) و نیتروژن اوره شیر^۲ (MUN) اندازه گیری شد. پروتئین خام شیر با روشی مشابه به تعیین پروتئین خوراک (روش کلیدال) با دستگاه (Kjeltec Auto 1030 Analyzer ecator) اندازه گیری شد. NPN و MUN با روش کریمی و همکاران^۳ تعیین گردید. در پایان هر دوره (روز ۲۱) قبل، ۲ و ۴ ساعت بعد از مصرف خوراک صبحگاهی نمونه گیری خون از طریق سیاهرگ گردن

ب- تیمار دو: سیلاژ یونجه حاوی ۰/۵ در صد اوره (وزن به وزن ماده خشک)
ج- تیمار سه: سیلاژ یونجه حاوی ۰/۶ در صد اسید (حجم به وزن ماده خشک)
د- تیمار چهار: سیلاژ یونجه حاوی ۰/۵ در صد اوره و ۰/۶ در صد اسید
در این مرحله از آزمایش ۸ راس گاو شیرده هلشتاین زایش دوم انتخاب شد. طول دوره آزمایش به احتساب ۷ روز عادت پذیری اولیه ۹۱ روز بود. گاوها در قالب طرح مربع لاتین با دوبلوک و به صورت چرخشی (چهار دوره ۲۱ روزه) تغذیه شدند. طول هر دوره آزمایش ۱۴ روز و بین هر دو دوره نیز یک هفته به منظور عادت پذیری گاوها به جیره جدید در نظر گرفته شد، به طوری که در پایان آزمایش هر یک از گروه‌های چهارگانه گاو از کلیه تیمارها استفاده کردند. خوراک روزانه به صورت جیره مخلوط (TMR) و در دو نوبت صبحگاهی و شامگاهی، در حد اشتها در آخورهای انفرادی در اختیار گاوها قرار گرفت. هر روز قبل

$$Y_{ij} = \mu + T_i + \varepsilon_{ij}$$

T_{ij} = مقدار هر مشاهده

μ = میانگین کل مشاهدات

T_i = اثر تیمار

ε_{ij} = خطای آزمایش

اطلاعات مربوط به کاربرد سیلاژ یونجه در تغذیه گاوهای شیرده و بررسی اثرات تیمارها بر عملکرد دام در قالب یک طرح مربع لاتین (بادوبلوک) براساس مدل زیر آنالیز گردید.

$$Y_{ijkz} = \mu + T_i + B_j + P_k + C_z + \varepsilon_{ijkz}$$

Y_{ijkz} = مشاهده (عملکرد دام در مورد هر صفت)

μ = میانگین کل مشاهدات

T_i = اثر تیمار $i = 1, 2, 3, 4$

B_j = اثر بلوک $j = 1, 2, 3, 4$

P_k = اثر دوره $k = 1, 2, 3, 4$

C_z = اثر گاو $z = 1, 2, 3, 4$

ε_{ijkz} = خطای آزمایش

نتایج و بحث

مرحله اول: اثرات اصلی اوره و اسید سولفوریک بر مؤلفه‌های شیمیایی سیلاژ یونجه به ترتیب در جداول ۳ و ۲ آورده شده است. استفاده از اسیدهای مینرالی برای اولین بار توسط ویرتانن (۱۹۲۰) پیشنهاد گردید (۱۷). استفاده از اسیدهای آلی، معدنی و نمک‌های آنها برای اسیدی کردن محیط سیلو به صورت مصنوعی، توسط دیگر منابع نیز گزارش شده است. این منابع کاربرد اسید به عنوان افزودنی در عمل آوری سیلاژ به ویژه برای بقولاتی همچون یونجه را به دلیل ظرفیت بافری بالا آنها توصیه کرده اند (۲۲). نتایج این پژوهش نشان می‌دهد که با افزایش سطح اوره میزان پروتئین خام سیلاژ به طور معنی داری ($P < 0.05$) افزایش یافت (۱۷۹/۶۸ گرم بر کیلو گرم برای سطح صفر اوره و ۱۹۲/۲۸ گرم بر کیلو گرم برای سطح ۰/۰۵ و ۲۰۴/۵۹ گرم بر کیلو گرم برای سطح ۱ درصد اوره). نتایج بدست آمده در ارتباط با افزایش پروتئین خام سیلاژ در اثر استفاده از اوره نتایج قبلی را تایید می‌نماید (۱۳ و ۱۴ و ۲۸).

بررسی اثرات اصلی اسید، بر میزان پروتئین خام سیلاژ، نشان از عدم تاثیر معنی دار اسید بر میزان این شاخص دارد. لازم به ذکر است که استفاده از اسید کیفیت پروتئین را تحت تاثیر قرار می‌دهد.

به عمل آمد. نمونه‌های گرفته شده بلافاصله سانتریفوژ (دور ۳۰۰۰ برای مدت ۱۰ تا ۱۵ دقیقه) گردید و سپس سرم آن جدا و تا زمان آنالیز در داخل فریزر (دمای ۲۰- درجه سانتی گراد) نگهداری شد. گلوکز خون با استفاده از کیت (۱) و نیتروژن اوره خون نیز به کمک کیت (۲) و با استفاده از دستگاه اسپکتوفتومتر (UV-160A Shimadzu) تعیین شد. از هر یک از تیمارهای سیلاژ یونجه نیز نمونه‌گیری به عمل آمد و ماده خشک، ماده آلی، پروتئین خام، NPN، نیتروژن آمونیاکی، ADF، NDF، چربی خام، کلسیم، فسفر و pH هر یک در ۴ تکرار تعیین شد.

محاسبات و آنالیز آماری: داده‌های مربوط به تعیین مؤلفه‌های شیمیایی با استفاده از مدل ریاضی ذیل تجزیه و تحلیل شد.

$$Y_{ijk} = \mu + A_i + B_j + A_i * B_j + \varepsilon_{ijk}$$

Y_{ijk} = مقدار مشاهده مورد نظر

μ = میانگین کل مشاهدات

A_i = اثر اسید سولفوریک $i = 1, 2, 3, 4$

B_j = اثر اوره $j = 1, 2, 3, 4$

$A_i * B_j$ = اثر مشترک اوره و اسید سولفوریک

ε_{ijk} = خطای آزمایش

قابلیت هضم شکمبه‌ای و روده‌ای ماده خشک و پروتئین خام نمونه‌ها از طریق فرمول‌های زیر محاسبه شد.

= قابلیت هضم شکمبه‌ای ماده خشک

$$\frac{\text{وزن کیسه حاوی نمونه پس از خروج از شکمبه} - \text{وزن کیسه حاوی نمونه قبل از شکمبه گذاری}}{\text{وزن نمونه قبل از شکمبه گذاری}}$$

= قابلیت هضم روده‌ای ماده خشک

$$\frac{\text{وزن کیسه حاوی نمونه پس از خروج از روده} - \text{وزن کیسه حاوی نمونه قبل از روده گذاری}}{\text{وزن نمونه قبل از روده گذاری}}$$

= قابلیت هضم شکمبه‌ای پروتئین خام

$$\frac{\text{XCP2 (وزن کیسه حاوی نمونه پس از خروج از شکمبه)} - \text{XCP1 (وزن کیسه حاوی نمونه قبل از شکمبه گذاری)}}{\text{XCP1 (وزن نمونه قبل از شکمبه گذاری)}}$$

= قابلیت هضم شکمبه‌ای پروتئین خام

$$\frac{\text{XCP2 (وزن کیسه حاوی نمونه پس از خروج از روده)} - \text{XCP1 (وزن کیسه حاوی نمونه قبل از روده گذاری)}}{\text{XCP1 (وزن نمونه قبل از روده گذاری)}}$$

CPI = درصد پروتئین خام نمونه قبل از شکمبه یا روده گذاری

CP2 = درصد پروتئین خام نمونه بعد از شکمبه یا روده گذاری

داده‌های مرحله دوم آزمایش در قالب طرح کاملا تصادفی با تکرار نامساوی با استفاده از مدل ذیل آنالیز گردید.

جدول ۲- اثرات اصلی اویره بر خصوصیات شیمیایی سیلاژ یونجه

P-Value	SE	سطح اویره			مؤلفه شیمیایی
		یک درصد	نیم درصد	صفر درصد	
۰/۰۰۰۱	۰/۰۵	۴/۳۰	۴/۳۲	۴/۰۰	PH
۰/۸۲	۲۹/۱۶	۳۰۸/۲۵	۳۱۹/۴۱	۳۰۰/۷۱	DM(g/kg)
۰/۰۴۹	۲/۶۸	۹۲۰/۷۹	۹۱۹/۸۵	۹۲۶/۷۵	OM(g/kg)
۰/۰۰۰۲	۴/۱۴	۲۰۴/۵۹	۱۹۲/۲۸	۱۷۹/۶۸	CP(g/kg)
۰/۰۶۴	۱/۱۱۲	۱۸/۶۷	۱۶/۱۰	۱۵/۹۰	NPN(g/kg)
۰/۵۱	۰/۰۳	۱۹/۳۵	۰/۵۲	۰/۵۶	NPN/N(g/g)
۰/۰۶۶	۰/۸۶	۱۱/۹۵	۱۱/۰۲	۹/۷۱	NH3-N(mg/dl)

جدول ۳- اثرات اصلی اسیدسولفوریک بر خصوصیات شیمیایی سیلاژ یونجه

P-Value	SE	سطح اسیدسولفوریک (در صد)				مؤلفه شیمیایی
		۱/۸	۱/۲	۰/۶	صفر	
۰/۰۰۰۱	۰/۰۵۸	۳/۷۷	۴/۰۹	۴/۲۷	۴/۶۸	PH
۰/۷۷	۳۳/۶۸	۳۱۳/۳۲	۳۲۸/۴۸	۲۹۶/۴۱	۲۹۹/۶۴	DM(%)
۰/۰۰۳	۳/۰۹	۹۱۶/۶۷	۹۱۸/۳۳	۹۲۴/۱۳	۹۳۰/۷۲	OM(g/kg)
۰/۰۵۱	۴/۷۸	۱۹۵/۷۳	۱۹۷/۴۷	۱۹۲/۴۳	۱۸۳/۰۸	CP(g/kg)
۰/۲۰۲	۱/۲۸	۱۸/۵۷	۱۷/۲۵	۱۵/۹۷	۱۵/۷۶	NPN(g/kg)
۰/۷۱	۰/۰۳۵	۱۹/۳۷	۰/۵۵	۰/۵۲	۰/۵۴	NPN/N(g/g)
۰/۰۰۵۳	۰/۹۹	۹/۲۰	۹/۷۷	۱۱/۲۱	۱۳/۴۰	NH3-N(mg/dl)

در سیلاژ یونجه افزایش می دهد (۲۲). بررسی اثر اصلی اسید در این پژوهش (جدول ۳) نیز موید همین مطلب است، به طوری که با افزایش سطح اسید، میزان نیتروژن آمونیاکی سیلاژها به طور معنی داری ($P < 0/05$) کاهش یافت (۱۳/۴ میلی گرم بردسی لیتر برای سطح صفر و ۹/۲ میلی گرم بردسی لیتر برای سطح ۱/۸ درصد اسید).

مرحله دوم: داده های مربوط به قابلیت هضم ماده خشک و پروتئین خام در شکمبه، روده باریک و کل دستگاه گوارش در جدول ۴، ۵ و ۶ آورده شده است.

نتایج مربوط به قابلیت هضم شکمبه ای ماده خشک (جدول ۴) نشان از وجود اختلاف معنی دار ($P < 0/05$) بین تیمارهای مختلف دارد، به طوری که بیشترین میزان مربوط به تیمار یک (۵۶۰/۳۱ گرم بر کیلو گرم) و کمترین میزان مربوط به یونجه خشک (۴۶۵/۶۲ گرم بر کیلو گرم) بود. از مقایسه میانگین تیمارها در می یابیم که اختلاف بین یونجه خشک با سایر تیمارها معنی دار است. در بین سیلاژهای یونجه نیز بین تیمار دو با

دهد و تاثیر چندانی بر کمیت پروتئین ندارد. در پژوهش های قبلی نیز گزارش شده است که کاربرد اسید به عنوان افزودنی برای سیلاژ، ضمن کاهش pH از تجزیه پروتئین به ترکیبات نیتروژنه غیر پروتئینی جلوگیری می کند (۱۷ و ۲۲). مشاهده اثر اصلی اویره (جدول ۲)، اثر اصلی اسید (جدول ۳) و اثر متقابل اویره و اسید نشان از عدم تاثیر تیمارهای فوق بر نیتروژن غیر پروتئینی و همچنین نسبت نیتروژن غیر پروتئینی به نیتروژن کل دارد. گزارشات مختلف حاکی از تبدیل اویره به آمونیاک در حین عمل سیلو کردن است، لذا انتظار می رود که با کاربرد اویره در عمل آوری مواد سیلویی میزان نیتروژن آمونیاکی و به دنبال آن نسبت نیتروژن آمونیاکی به نیتروژن کل افزایش یابد، اما در پژوهش حاضر اثر اصلی اویره بر میزان نیتروژن آمونیاکی سیلوهها معنی دار نبود (جدول ۲). دلیل این امر را می توان ناشی از کاربرد همزمان اویره و اسید در عمل آوری سیلو دانست، چرا که اسید با ممانعت از تجزیه پروتئین به ترکیبات نیتروژنی محلول (ممانعت از فعالیت های پروتئولوتیکی)، بازدهی استفاده از پروتئین را

معنی داری ($P < 0.05$) تحت تاثیر تیمارها قرار گرفت. بیشترین مقدار مربوط به تیمار یک (فاقد اوره و اسید) و کمترین مقدار مربوط به تیمار چهار (۰/۵ اوره + ۰/۶) بود (جدول ۴). این شاخص در اکثر سیلاژها (به جز تیمار چهار) بیشتر از یونجه خشک است، که این اختلاف دودلیل دارد. اولاً پروتئین خام سیلاژ یونجه حدود یک تا دودرصد بیشتر از علوفه خشک آن است، که این امر ناشی از اتلاف برگ‌ها در حین خشک کردن، بسته بندی و تغذیه علوفه خشک است (۹ و ۱۸). میزان پروتئین محلول در یونجه خشک بیشتر از سیلاژ یونجه است، چرا که بخش قابل توجهی از پروتئین محلول در حین تخمیر در سیلو تبدیل به ترکیبات نیترورژنه غیر پروتئینی می‌گردد. برعکس میزان نیترورژن غیر پروتئینی در سیلاژ یونجه به مراتب بیشتر از یونجه خشک است (۲۰). دوماً

تیمار چهار اختلاف معنی دار وجود دارد، اما بین تیمار ۲، ۳ و ۴ اختلاف معنی داری وجود ندارد. اختلاف قابلیت هضم شکمبه‌ای یونجه خشک نسبت به سیلاژ یونجه (پژوهش حاضر) را می‌توان ناشی از اختلاف در ترکیب شیمیایی آنها دانست، چرا که فرایند تخمیر و عمل آوری یونجه در حین سیلو کردن منجر به یک سری تغییرات در ترکیب شیمیایی علوفه یونجه می‌گردد. لذا انتظار می‌رود که ترکیب شیمیایی علوفه خشک یونجه تا حدی متفاوت از سیلاژ آن باشد (۱۷). تحقیقات نشان می‌دهد که قابلیت هضم ظاهری ماده آلی در سیلاژ یونجه (۰/۶۶۶) بیشتر از علوفه خشک آن است. رافرو همکاران نیز مشاهده کردند که قابلیت هضم سیلاژ (با ۴۵ درصد ماده خشک) بیشتر از علوفه خشک است (۲۳). قابلیت هضم شکمبه‌ای پروتئین خام (گرم بر کیلوگرم) به طور

جدول ۴- قابلیت هضم شکمبه‌ای ماده خشک و پروتئین خام

مؤلفه	تیمارها*					
	تیمار یک	تیمار دو	تیمار سه	تیمار چهار	تیمار پنج	SE
ماده خشک (g/kg)	۵۶۰/۳۱	۵۹۴/۶۱	۵۵۲/۴۵	۵۲۹/۲۳	۴۶۵/۶۳	۲۸/۴
پروتئین خام (g/kg)	۸۵۷/۷۱	۸۲۰/۴۲	۷۴۲/۸۹	۶۶۷/۶	۷۳۵/۰۳	۳۴/۱
						P-Value
						۰/۰۰۰۱
						۰/۰۰۲۱

(۲)

جدول ۵- قابلیت هضم روده‌ای ماده خشک و پروتئین خام

مؤلفه	تیمارها*					SE
	تیمار یک	تیمار دو	تیمار سه	تیمار چهار	تیمار پنج	
ماده خشک (g/kg)	۵۷۳/۸۴	۵۹۰/۳۸	۶۲۰/۲۴	۶۲۸/۱۴	۵۵۸/۵۲	۳۷/۹۹
پروتئین خام (g/kg)	۹۱۶/۶۲	۹۳۶/۰۷	۹۵۲/۱	۹۵۶/۴۱	۹۰۱/۹۲	۲۱/۷۴
						P-Value
						۰/۰۱۰۹
						۰/۰۳۰۶

جدول ۶- قابلیت هضم ماده خشک و پروتئین خام (کل دستگاه گوارش)

مؤلفه	تیمارها*					
	تیمار یک	تیمار دو	تیمار سه	تیمار چهار	تیمار پنج	SE
ماده خشک (g/kg)	۶۱۱/۷۵	۶۲۰/۶۷۶	۶۴۵/۱۶	۶۶۶/۴۰۳	۵۷۵/۶۳	۷/۹۳
پروتئین خام (g/kg)	۸۸۵/۹۶	۸۹۳/۱۰۱	۹۱۳/۲۹۶	۹۱۵/۸۰۲	۸۶۱/۶۸	۸/۱۱۲
						P-Value
						۰/۰۰۰۱
						۰/۰۰۰۴

تیمار ۱: سیلاژ یونجه فاقد اوره و اسید

تیمار ۲: سیلاژ یونجه عمل آوری شده با ۰/۵ در صد اوره (وزن به وزن ماده خشک)

تیمار ۳: سیلاژ یونجه عمل آوری شده با ۰/۶ در صد اسید (حجم به وزن ماده خشک)

تیمار ۴: سیلاژ یونجه عمل آوری شده با ۰/۵ در صد اوره و ۰/۶ در صد اسید

تیمار پنج: یونجه خشک

از مقایسه میانگین تیمارهای مختلف در پژوهش حاضر در می یابیم که با افزایش سطح اسید از میزان قابلیت هضم پروتئین خام در شکمبه کاسته شده است، چرا که کاربرد اسید به عنوان افزودنی در سیلو، ضمن کاهش pH از تجزیه پروتئین به ترکیبات نیتروژنه غیر پروتئینی جلوگیری می کند (۱۷ و ۲۲).

تاثیر تیمارها بر قابلیت هضم روده ای ماده خشک سیلوه (گرم بر کیلو گرم) معنی دار ($P < 0/05$) بود، به طوری که کمترین مقدار مربوط به یونجه خشک (۵۵۸/۵۲ گرم بر کیلو گرم) و بیشترین مقدار مربوط به تیمار چهار (۶۲۸/۱۴) بود (جدول ۵). اختلاف در قابلیت هضم روده ای یونجه خشک با سیلاژ یونجه، مربوط به اختلاف در ترکیب شیمیایی آنها است، چرا که ترکیب شیمیایی علوفه خشک یونجه متفاوت از سیلاژ آن است. میزان $ADIN^{(1)}$ نیز در سیلاژ یونجه در مقایسه با یونجه خشک کمتر است (۲۰). در سیلاژ عمل آوری شده با اسید در مقایسه با سیلاژ فاقد اسید به دلیل توقف سریع فعالیت های میکروارگانیسمی، فرایند تخمیر و به دنبال آن توقف تجزیه منابع پروتئینی و کربوهیدراتی، انتظار می رود میزان نیتروژن محلول کمتر و میزان کربوهیدرات محلول بیشتر باشد. بنابراین انتظار می رود که با افزایش سطح اسید قابلیت هضم ماده خشک و پروتئین خام در شکمبه کاهش یابد. مقایسه نتایج مربوط به قابلیت هضم شکمبه ای و روده ای ماده خشک و پروتئین خام در این پژوهش نیز مطالب فوق را تایید می کند. به طوری که در این آزمایش بیشترین میزان قابلیت هضم روده ای ماده خشک مربوط به تیمار چهار (۶/۱ در صد اسید + ۰/۵ در صد اوره) است. در صورتی که در تیمار یک (سطح صفر اسید) میزان قابلیت هضم روده ای ماده خشک کمترین است، چرا که در این سیلاژ بخش قابل توجهی از منابع پروتئینی و کربوهیدراتی در اثر عمل تخمیر در فرایند سیلوسازی به ترکیبات محلول و قابل هضم در شکمبه تبدیل گشته است. مشاهده نتایج حاصل از تاثیر تیمارهای مختلف بر قابلیت هضم روده ای پروتئین خام، نشان از معنی دار بودن ($P < 0/05$) تاثیر تیمارها بر این شاخص است، به طوری که بیشترین مقدار مربوط به تیمار چهار (۹۵۶/۴۱ گرم بر کیلو گرم) و کمترین مقدار مربوط به تیمار پنج (۹۰۱/۹۲ گرم بر کیلو گرم) است (جدول ۵). دلیل اختلاف بین یونجه خشک با

سیلاژ یونجه قبلا به طور کامل مورد بررسی قرار گرفت، اما اختلاف بین قابلیت هضم روده ای پروتئین خام بین سیلاژهای مختلف را این گونه می توان تفسیر کرد که در سیلاژهای فاقد اسید (تیمار یک و دو) به دلیل اینکه بخش قابل توجهی از منابع پروتئینی در طول مدت تخمیر در سیلو به ترکیبات نیتروژنی محلول تبدیل گردیده است، لذا این ترکیبات به سرعت در شکمبه حل شده و بنابراین انتظار می رود که قابلیت هضم پروتئین خام این تیمارها در شکمبه بالا و میزان پروتئین عبوری به روده باریک پایین باشد و لذا بازدهی استفاده از پروتئین در این تیمارها نسبتا پایین است. برعکس در تیمارهای عمل آوری شده با اسید (تیمارهای سه و چهار) به دلیل کاهش سریع pH و توقف سریع فعالیت میکروارگانیسمی، تجزیه منابع پروتئینی به ترکیبات محلول به طور چشمگیری کاهش یافته و بخش بیشتری از این منابع از شکمبه عبور کرده، به روده باریک وارد می شود. لذا انتظار می رود بازدهی استفاده از پروتئین در تیمارهای عمل آوری شده با اسید بیشتر از سایر تیمارها باشد (۱۶ و ۱۷). بررسی نتایج حاصل از این پژوهش نیز مؤید این مطالب است، به طوری که بالاترین میزان قابلیت هضم پروتئین در شکمبه مربوط به تیمارهای فاقد اسید و برعکس بالاترین میزان قابلیت هضم پروتئین در روده مربوط به تیمارهای عمل آوری شده با اسید است.

تاثیر تیمارها بر قابلیت هضم ماده خشک در کل دستگاه گوارش معنی دار ($P < 0/05$) بود. بیشترین مقدار مربوط به تیمار چهار (۶۶۶/۴۰۲ گرم بر کیلو گرم) و کمترین مقدار مربوط به تیمار پنج (۵۷۵/۶۲ گرم بر کیلو گرم) بود (جدول ۶). قابلیت هضم پروتئین خام در کل دستگاه گوارش نیز به طور معنی داری ($P < 0/05$) تحت تاثیر تیمارها قرار گرفت. بیشترین مقدار مربوط به تیمار چهار (۹۱۵/۸) و کمترین میزان مربوط به تیمار پنج (۸۶۱/۶۸) بود (جدول ۶). قابلیت هضم روده ای پروتئین خوراکی بستگی زیادی به منابع پروتئینی و شکستن آنها در شکمبه دارد. افزایش زمان انکوباسیون در شکمبه قابلیت هضم روده ای نیتروژن غیر قابل تجزیه در شکمبه را کاهش می دهد (۷). در روش کیسه های نایلونی متحرک ناپدید شدن کم در شکمبه با ناپدید شدن بیشتر در روده جبران می گردد و در نتیجه قابلیت هضم در کل دستگاه گوارش ثابت می ماند (۱۲).

گزارشات نشان می‌دهد که در اثر مصرف زیاد سیلاژ یونجه به عنوان بخش علوفه‌ای جیره، مصرف سیلاژ و کل ماده خشک کاهش یافته و موجب عدم فراهمی همزمان مواد مغذی (منابع پروتئینی و کربوهیدراتی) در شکمبه می‌گردد (۸)، اما ارائه همزمان سیلاژ یونجه و یونجه خشک به نسبت ۵۰:۵۰ ضمن ارائه همزمان مواد مغذی، اثرات سوء کاربرد زیاد سیلاژ را بر مصرف ماده خشک، تولید و ترکیب شیر کاهش می‌دهد (۱۸). پژمرده کردن علوفه بیش از سیلو کردن و افزودنی‌هایی نظیر اسید می‌تواند ضمن کاهش درجه تخمیر و ممانعت از تجزیه پروتئین، مصرف ماده خشک سیلاژ را افزایش دهد (۱۰). پژمرده کردن علوفه پیش از سیلو کردن، عمل آوری سیلوها با اسید و کاربرد سیلاژ یونجه و علوفه خشک یونجه به نسبت ۱ به ۱ می‌تواند، دلایل مصرف ماده خشک در حد مناسب در پژوهش حاضر باشد.

همچنین انتظار می‌رود، تغذیه جیره‌هایی با حجم بالای

مرحله سوم: نتایج حاصل از آنالیز آزمایشگاهی سیلاژهای یونجه استفاده شده در مرحله سوم (۴ تیمار آزمایشی) در جدول ۷ آورده شده است. نتایج حاصل از تاثیر جیره‌های آزمایشی (جایگزینی سیلاژ یونجه با ۵۰ درصد یونجه خشک) بر مصرف ماده خشک، تولید و ترکیب شیر و مؤلفه‌های خون (گلوکز و BUN) گاوهای شیرده نیز در جدول ۸ تا ۱۱ قابل مشاهده است.

نتایج بدست آمده در پژوهش حاضر (جدول ۸) نشان می‌دهد که میزان ماده خشک مصرفی (کیلو گرم در روز) بین تیمارهای مختلف تفاوت معنی داری ندارد، اما با مقایسه میانگین تیمارهای چهارگانه در می‌یابیم که بیشترین ماده خشک مصرفی مربوط به تیمار چهار (۲۳/۸۷ کیلو گرم در روز) و پایین‌ترین میزان مصرف مربوط به تیمار یک (۲۲/۷۸ کیلو گرم در روز) است. انتظار می‌رود مصرف اختیاری ماده خشک در علوفه‌های سیلو شده در مقایسه با همان علوفه به شکل تازه یا به شکل خشک کمتر باشد (۹).

جدول ۷- آنالیز آزمایشگاهی سیلاژ یونجه عمل آوری شده با اوره و اسید سولفوریک

نام نمونه	DM	OM	CP	NPN	NPN/N	EE	ADF	NDF	Ca	P	NH ₃ -N	PH
	g/kg	g/kg	g/kg	g/kg	g/kg	g/kg	g/kg	g/kg	g/kg	g/kg	g/kg	
تیمار ۱	۳۰۶/۵	۹۰۷	۱۹۷/۴	۲۰/۰۴	۰/۶۳	۶۰	۳۵۰	۵۰۰	۱۱	۲/۵	۹/۲۵	۴/۶۵
تیمار ۲	۲۹۰/۵	۹۱۲	۱۸۴	۱۵/۷۴	۰/۵۳	۸۰	۳۸۰	۶۰۰	۱۰	۲	۸/۱۴	۴/۹۴
تیمار ۳	۲۹۱	۸۹۷	۲۰۳	۱۷/۷۶	۰/۵۵	۹۰	۳۳۰	۴۸۰	۱۲	۲/۷	۴/۰۴	۴/۳
تیمار ۴	۳۱۳	۸۸۰	۱۷۵	۱۴/۱۱	۰/۵۰	۵۵	۳۶۰	۵۶۰	۱۳	۳	۷/۶	۴/۶۳

جدول ۸- تاثیر تیمارها بر مصرف ماده خشک روزانه و تولید شیر

اجزاء اندازه‌گیری شده	تیمارها *				
	تیمار یک	تیمار دو	تیمار سه	تیمار چهار	SE
ماده خشک مصرفی (kg/day)	۲۲/۷۹	۲۳/۶۳	۲۲/۹۹	۲۳/۸۸	۰/۶۲
تولید شیر (kg/d)	۲۷/۶	۲۷/۶۴	۲۷/۹	۲۸/۵	۰/۶۵
بازده تولید نسبت به مصرف خوراک	۱/۲۲	۱/۱۷	۱/۱۸	۱/۱۹	۰/۰۴
					P-Value
					۰/۲۸۷
					۰/۴۹
					۰/۴۸

جدول ۹- تاثیر تیمارها بر ترکیب شیر (غلظت)

ترکیب شیر	تیمارها *				
	تیمار یک	تیمار دو	تیمار سه	تیمار چهار	SE
پروتئین (g/kg)	۳۳/۰۵	۳۲/۶۵	۳۲/۲	۳۲/۰۴	۰/۵۷۳
NPN (g/kg)	۰/۳۲	۰/۳۴	۰/۳۳	۰/۳۵	۰/۰۲۴
MUN (mg/dl)	۱۷/۴	۱۸/۵۶	۱۳	۱۵/۵۴	۱/۹۲
ماده خشک (g/l)	۱۱۵/۵	۱۱۶/۱۲۵	۱۱۷/۸۷۵	۱۱۸/۳۷۵	۱/۰۸
					P-Value
					۰/۵۰۴
					۰/۶۵
					۰/۰۵۵
					۰/۰۵۲

جدول ۱۰- گلوکز خون در نمونه‌های پیش^(۱)، دو^(۲) و چهار^(۳) ساعت بعد از خوراک صبحگاهی

P-Value	SE	تیمارها *				متابولیت خون
		تیمار چهار	تیمار سه	تیمار دو	تیمار یک	
۰/۴۸	۷/۵۲	۷۴/۶۹	۷۶/۷۷	۶۵/۵۶	۷۰/۳۷	گلوکز ^(۱) (mg/dl)
۰/۶۸	۹/۰۴	۸۲/۷۳	۷۴/۳۱	۸۱/۶۴	۷۴/۳۸	گلوکز ^(۲) (mg/dl)
۰/۲۱	۹/۲۷	۹۰/۴۳	۷۷/۸۵	۷۷/۹۳	۷۰/۰۲	گلوکز ^(۳) (mg/dl)

جدول ۱۱- نیتروژن اوره خون در نمونه‌های پیش^(۱)، دو^(۲) و چهار^(۳) ساعت بعد از خوراک صبحگاهی

P-Value	SE	تیمارها *				متابولیت خون
		تیمار چهار	تیمار سه	تیمار دو	تیمار یک	
۰/۴۸	۷/۵۲	۷۴/۶۹	۷۶/۷۷	۶۵/۵۶	۷۰/۳۷	نیتروژن اوره خون ^(۱) (mg/dl)
۰/۶۸	۹/۰۴	۸۲/۷۳	۷۴/۳۱	۸۱/۶۴	۷۴/۳۸	نیتروژن اوره خون ^(۲) (mg/dl)
۰/۲۱	۹/۲۷	۹۰/۴۳	۷۷/۸۵	۷۷/۹۳	۷۰/۰۲	نیتروژن اوره خون ^(۳) (mg/dl)

* تیمار ۱: سیلاژ یونجه فاقد اوره و اسید

تیمار ۲: سیلاژ یونجه (۵٪ درصد اوره + صفر درصد اسید)

تیمار ۳: سیلاژ یونجه (صفر درصد اوره + ۶٪ درصد اسید)

تیمار ۴: سیلاژ یونجه (۵٪ درصد اوره + ۶٪ درصد اسید)

قرارنگرفته است (جدول ۹). درصد نیتروژن غیر پروتئینی شیر با افزایش پروتئین خام جیره افزایش می‌یابد چرا که افزایش پروتئین خام موجب افزایش غلظت آمونیاک در شکمبه می‌گردد و همان طور که می‌دانیم غلظت نیتروژن آمونیاکی شکمبه شدیداً غلظت اوره خون را تحت تاثیر قرار می‌دهد (۶). نیتروژن غیر پروتئینی شیر شامل ترکیبات گوناگونی است که اوره شیر حدوداً ۵۰ درصد آن را شامل می‌شود. افزایش نیتروژن غیر پروتئینی شیر را می‌توان عمدتاً ناشی از افزایش بخش اوره شیر (MUN) دانست، چرا که اوره مهمترین و متغیرترین ترکیب موجود در نیتروژن غیر پروتئینی شیر است و سایر مواد غیر اوره‌ای شیر ثابت است (۶). غلظت این شاخص (نیتروژن اوره شیر) به طور معنی داری تحت تاثیر تیمارها قرارنگرفت (جدول ۹)، اما بررسی نتایج نشان می‌دهد که با افزایش سطح اسید میزان این شاخص در سیلو کاهش یافته است. یافته‌های مربوط به میزان گلوکز خون گاوها (میلی گرم بر دسی لیتر) در نمونه‌های گرفته شده در قبل از خوراک صبحگاهی و دو و چهار ساعت بعد از خوراک صبحگاهی (جدول ۱۰) نشان می‌دهد، که بین تیمارهای مختلف از نظر میزان گلوکز خون در هر سه مرحله نمونه گیری اختلاف معنی داری وجود ندارد. میزان نیتروژن اوره خون (میلی گرم بر دسی لیتر) در نمونه‌های مربوط به قبل از خوراک صبحگاهی و دو و چهار ساعت بعد

سیلاژ یونجه و غلات پایین به گاوهای شیری، منجر به کاهش تولید شیر و غلظت پروتئین شیر گردد (۲۰). در پژوهش حاضر اگرچه بین تیمارهای مختلف از نظر تاثیر بر تولید شیر روزانه توسط گاوها (کیلوگرم در روز) اختلاف معنی داری مشاهده نشد (جدول ۸)، اما با مقایسه میانگین تیمارهای مختلف در می‌یابیم که بالاترین میانگین مربوط به تیمار چهار (۲۸/۵ کیلوگرم در روز) و پایین ترین میانگین مربوط به تیمار یک (۲۷/۵ کیلوگرم در روز) است. دلیل این امر را می‌توان عمل آوری تیمار چهار با اسید دانست. همان طور که ملاحظه شد با افزایش سطح اسید از تجزیه پذیری پروتئین در شکمبه کاسته شد، اما میزان پروتئین قابل هضم در روده افزایش یافت. برعکس پایین بودن میانگین تولید در تیمار یک را می‌توان ناشی از تجزیه زیاد منابع پروتئینی در شکمبه و کمبود پروتئین عبوری به روده دانست. نتایج بدست آمده در این پژوهش نیز مؤید همین مطلب است، به طوری که تیمار چهار در شکمبه پایین ترین و در روده بالاترین میزان قابلیت هضم را دارد، اما در مورد تیمار یک حالت عکس مشاهده می‌شود. غلظت ماده خشک و پروتئین شیر (گرم بر کیلوگرم) به طور معنی داری تحت تاثیر تیمارها قرارنگرفت (جدول ۹). بررسی نتایج مربوط به غلظت نیتروژن غیر پروتئینی شیر (گرم بر کیلوگرم) نشان می‌دهد که این شاخص به طور معنی داری تحت تاثیر تیمارها

توقف فعالیت‌های میکروارگانیزی در این سیلاژها است. اسید با ممانعت از تجزیه منابع پروتئینی موجب شده که بخش بیشتری از پروتئین سیلاژ یونجه با عبور از شکمبه به روده باریک وارد گردد. همانطور که ملاحظه شد، قابلیت هضم پروتئین خام سیلاژ یونجه عمل آوری شده با سطوح بالای اسید در شکمبه کمترین و در روده بالاترین بود. اسید همچنین تاثیر مثبتی بر ناپدید شدن ماده خشک از روده داشت. استفاده از اسید موجب کاهش نیتروژن اوره شیر گردید

استفاده از سیلاژ یونجه عمل آوری شده تاثیر معنی داری بر متابولیت‌های خون نداشت و تولید و ترکیب شیر ثابت ماند.

کاربرد همزمان (۵۰ به ۵۰) سیلاژ یونجه (عمل آوری شده با اوره و اسید سولفوریک) با یونجه خشک نه تنها توانسته است اثرات منفی مربوط به مصرف یونجه سیلو شده به تنهایی را رفع نماید بلکه اثرات مثبتی نیز بر میزان مصرف ماده خشک، تولید و ترکیب شیر و ناپدید شدن مواد از دستگاه گوارش داشته است.

تکنیک کیسه‌های نایلونی متحرک (موبایل بگ) را می‌توان به عنوان ابزاری مفید برای تعیین قابلیت هضم مواد خوراکی و شناسایی عمل دستگاه گوارش معرفی کرد.

سپاسگزاری

بدینوسیله از معاونت پژوهشی دانشگاه فردوسی مشهد به لحاظ تأمین اعتبار این پژوهش و همچنین قطب علمی گروه علوم دامی دانشکده کشاورزی جهت تأمین امکانات مزرعه‌ای و آزمایشگاهی تشکر و قدردانی می‌شود.

از خوراک صبحگاهی در جدول ۱۱ مندرج است. این نتایج نشان می‌دهد که این شاخص به طور معنی داری تحت تاثیر تیمارها قرار نگرفته است. اگرچه انتظار می‌رفت که عمل آوری سیلاژ با اوره ضمن افزایش غلظت آمونیاک و نیتروژن محلول در شکمبه، غلظت نیتروژن غیر پروتئینی شیروبه دنبال آن نیتروژن اوره شیر را افزایش دهد، اما همان طور که ملاحظه شد هیچ یک از شاخص‌های فوق تحت تاثیر تیمارها قرار نگرفت. غلظت اوره خون نیز که همبستگی بالایی با نیتروژن اوره شیر دارد، تحت تاثیر تیمارها قرار نگرفت. دلیل این امر را می‌توان ممانعت اسید از تجزیه منابع پروتئینی به نیتروژن محلول دانست. همان طور که ملاحظه می‌شود با افزایش سطح اسید در سیلاژ میزان نیتروژن اوره شیر کاسته شد، به طوری که پایین ترین میزان این شاخص مربوط به تیمار ۳ (عمل آوری شده با ۰/۶ درصد اسید) است. بررسی نتایج مربوط به قابلیت هضم شکمبه‌ای و روده‌ای نیز مؤید این مطلب است.

در مجموع می‌توان این گونه بیان کرد که کاربرد اوره در عمل آوری سیلاژ، ضمن افزایش پروتئین خام و افزایش pH توانسته است به خوبی سیلاژ یونجه را در برابر قارچ‌ها و کپک‌ها محافظت نماید. اوره همچنین نقش مؤثری در افزایش قابلیت هضم و ناپدید شدن سیلاژ از دستگاه گوارش داشته است.

استفاده از اسید سولفوریک در عمل آوری سیلاژ یونجه ضمن کاهش pH و توقف سریع فعالیت‌های میکروارگانیزی، موجب محافظت سیلاژ در برابر کپک‌ها و قارچ‌ها گردیده است. در تیمارهای عمل آوری شده با اسید در مقایسه با دیگر تیمارها تخمیر کمتری اتفاق افتاده، که همان طور که بیان شد ناشی از

منابع

- ۱- زیست شیمی. تهران. ایران. کیت گلوکز.
- ۲- زیست شیمی. تهران. ایران. کیت نیتروژن اوره.
- ۳- کریمی، ن.، دانش مسگران، م. و گلپان، ا. ۱۳۸۱. تعیین ضرایب تجزیه پذیری مواد خوراکی و مقایسه آنها با ضرایب جداول استاندارد ARC در جیره نویسی گاوهای شیرده. مجله علمی و پژوهشی علوم و صنایع کشاورزی. دانشگاه فردوسی مشهد. جلد ۱۶. شماره ۱.
- 4-Antoniewicz, A. M., A. M. Van Vuuren, C. J. Vander Koelen, and I. Komala. 1992. Intestinal digestibility of rumen undegraded protein of formaldehyde treated feedstuffs measured by mobile bag and in vitro technique. J. anim. feed sci Technol. 39: 111.
- 5-Assosiation of official Analytical chemists. 1980. Official methods analysis. 13 th en. AOAC, washington, DC.
- 6- Baker, L. D., Y.D. Ferguson, and W. Calupa. 1995. Responses in urea and true protein of milk to different protein feeding schemes for dairy cow.
- 7-Beckers, Y., A. Thewis, B. Maudoux. 1996. Intestinal digestibility of rumen undegraded N of concentrates measured by the mobil nylon bag technique. J. Anim. feed sci thechn. 61: 305-323.
- 8-Beever, D. E. 1993. Rumen function. Page 187-215. In Quantitative aspect of ruminant digestion and metabolism. forbes, J. M., france. J.CAB

International.

- 9-Broderick, G. A. 1995. Performace of lactation dairy fed either alfalfa silage or alfalfa hay as the sole forage. *J. Dairy Sci.* 75: 320-329.
- 10-Brown, D. C. and S. C. Valentine. 1972. Formaldehyde as a silage additive 1.The chemical composition and nutrition value of frozen lucerne, lucerne silage, and formaldehyde-treated lucerne silage. *J. Agric. Res.*, 23: 1093-1100.
- 11-Huber, J. T., and L. Kung. 1981. Protein and nonprotein nitrogen utilization in dairy cattle. *J. Dairy Sci.* 64: 1170-1195.
- 12- Kohn, R. A., and M. S. Allen. 1992. storage of fresh and ensiled Forages by freezing affects Fiber and crude protein fractions. *J. Sci food Agric.* 58: 275.
- 13- Lines, L. W., M. E. Koch, and W. P. Weiss. 1996. Effect of ammoniation on the chemical composition of alfalfa hay baled with varying concentrations of moisture . *J. Dairy sci.* 19: 2000-2004.
- 14- Lins, L. W, and W. P. Weiss. 1996. Use of nitrogen From ammoniated alfalfa may, urea, soybean meal, and Animal protein meal by lactating cows. *J. Dairy sci.* 19: 1992-1999.
- 15-Mader, T. L., R. A. Britton, V. E. Krause. and D. E. Pankaskie. 1985. Effect of additive on alfalfa silage fermentatoin charactristice and feedlot performance of steers. *J. Dairy sci.* 68: 1744-1747.
- 16- Makoni, N. F., M. A. G. vonkeyserlingk., A. shelford, L. J. Finished. Degradability of frozen and ensiled alfalfa protein by sheep and assessment of duodenal digesta protein. 1995. *J. Anim. Feed sci and thechno.* 53: 221.
- 17- Mc donald, P. A. R. Henderson, and S. J. E. Heron. 1997. The biochemistry of silage. second edition. chalcombe publications. 13 Hig woods Drive, Marlow Bottom. Marlow Bucks Slj 3pu, uk.
- 18- Merchen, N. R., and L. D. Satter. 1983. Digestion of nitrogen by lambs fed alfalfa conserved as baled har or as low moisture silage. *J. Anim. Sci.* 56: 943-951.
- 19- Muck, R. E., 1987. Dry Matter Effect on Alfalfa Silage Quality. I. Nitrogen transformations. trasaction of the ASAE. 30(1): 7-4.
- 20-Peltekova, V. D., and G. A. Broderick. 1996. In vitro ruminal degradation and synthesis of protein on fractions extracted from alfalfa hay and silsge. *J. Dairy Sci.* 79: 612-619.
- 21- Philips, R. H., and J. F. Rosemary. 1977. the Effect of additive containing nonprotein on some fermentation characteristicd of maize silage. *J. Brit. Grassland Sic.* 32: 729-733.
- 22-Pichard, G., F. Bas, M. Theoporou, A. Hagreaves, J. Scarpa, A. Bianco, and M. A. Bruni. 1990. Analytical and Nutriona assessment of alfalfa silage Fermentation
- 23- Prahge, R. W., M. D. stern, N. A. jorgenson, and L. D. satter . 1984. Site and Extent of protein digestion in Loctating Cows fed Alfalfa silage or Blade alfalfa hay. *J. Dairy sci.* 67: 2308-2314.
- 24-Qrskov, E. R., F. D. Deb hovell, and F. mould. 1980. the use of the nylon bag technique for the evaluation of feed stuffs. *J. Tropical Anim prod.* 5: 195-213.
- 25- Tetlow, R. M. 1992. G. whole-crop cereals for beef cattle, in:stack, B. B. A and J. M. Wilkinson(Ed). whole crop cerea.2 Ed. chalcombe publications, pp. 73-84.
- 26-van hatalo, A., I. Aronen, T. varvikko. 1995. Intestinal nitrogen digestibility of heat-moisture treated means as assessed by the mobile bag method in cows . *J. Anim feed sci. Techno1.* 55: 139-152.
- 27-vanzant, E. S., Robert C. cochran, and Evanc. tigemeyer. 1988. standardization of insitu techniques for Ruminant feedstuff Evaluation. *J. Amin. Sci.* 76: 2717-2729.
- 28- weiss, W. P., V. F. Colenbrander, and V. I. lechtehberg. 1982. feeding Dairy cows high moisture alfalfa hay preserved with anhydrous ammonia. *J. Dairy sci.* 65: 1212-1218.

Chemical and digestible (ruminal and intestinal) characteristics of alfalfa silage treated with urea and sulphuric acid and its effect on milk production and composition of lactating cows

M. H. Delavar - M. Danesh Mesgaran¹

Abstract

In order to determine the effect of urea and sulphuric acid on chemical and digestible (ruminal and intestinal) characteristics of alfalfa silage one experiment in three stage, was conducted. In the first stage, alfalfa was chopped and ensiled with urea (0.0, 0.5 and 1% of DM) and/or sulphuric acid (0.0, 0.6, 1.2 and 1.8%, vol/DM). Urea and sulphuric acid caused to increase silage DM and CP significantly ($P < 0.05$). In the second stage, digestible characteristics (ruminal and intestinal) of alfalfa silages (T1: without urea and acid; T2: 0.05% urea; T3: 0.6% acid; T4: 0.05% urea + 0.6% acid) and alfalfa hay were determined using mobile nylon bag technique. Ruminal, intestinal and total tract digestibility were significantly influenced by the treatments ($P < 0.05$). At the third stage, alfalfa silages were (the second stage treatments) included in lactating dairy cow diets (50% of diet alfalfa, DM) and fed to eight lactating cows in a Latin square design (4x4) for 90 days. Samples of milk were collected at the end of each period. Blood samples were taken from jugular vein at 0.0, 2 and 4 hours after the morning feeding. Milk production, milk protein, DM, CP and MUN, DMI and blood metabolites were not significantly influenced by the treatments.

Keywords: Ruminal and intestinal digestibility, Urea, Sulphuric acid, Milk.