

## عنوان مقاله:

تعیین مقدار کیتین و تجزیه پذیری ماده خشک و دیواره سلولی کاه کلزای فرآوری شده با قارچ پوسیدگی سفید رنگین کمان (Trametes versicolor)

## محل انتشار:

مجله تحقیقات دام و طیور، دوره 4، شماره 2 (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

## نویسندگان:

عطیه مهرابی

تقی قورچی

سید اسماعیل رضوی

## خلاصه مقاله:

در این مطالعه اثر قارچ پوسیدگی سفید رنگین کمان (*Trametes versicolor*) بر ترکیب شیمیایی و تجزیه پذیری شکمبه ای ماده خشک و دیواره سلولی کاه کلزا بررسی شد. بدین منظور کاه کلزا با میسلیم قارچ رنگین کمان تلقیح و در زمان های 21 و 40 روز در کیسه های پلاستیکی نگهداری شد. پس از آن، کاه خشک و آسیاب گردید. ترکیب شیمیایی نمونه های فرآوری شده و نشده (شاهد) به روش استاندارد و تجزیه پذیری نیز به روش کیسه های نایلونی با سه راس گوسفند اندازه گیری شد. نتایج نشان داد که کاهش مقدار ماده آلی فقط در کاه کلزای فرآوری شده به مدت 40 روز نسبت به شاهد معنی دار بود ( $P < 0.05$ ). میزان پروتئین خام در کاه فرآوری شده به مدت 21 روز، افزایش معنی داری نسبت به شاهد نشان داد و با افزایش زمان فرآوری تا 40 روز، تغییر معنی داری در آن مشاهده نشد. پس از فرآوری با قارچ به مدت 40 روز، کاهش معنی داری در مقدار الیاف نامحلول در شوینده خنثی و همی سلولز و نیز لیگنین مشاهده شد ( $P < 0.05$ ). مقدار کل ترکیبات فنولی و تانن پس از 21 روز فرآوری کاهش یافت و تا روز 40 تغییر معنی داری نداشت. مقدار کیتین در مدت 40 روز فرآوری افزایش معنی داری نسبت به 21 روز داشت ( $P < 0.05$ ). بر اساس مقادیر فراسنجه های تجزیه پذیری ماده خشک، مقدار تجزیه پذیری کل پس از 40 روز فرآوری افزایش معنی داری یافت ( $P < 0.05$ ). همچنین در فرآوری کاه کلزا به مدت 40 روز تجزیه پذیری دیواره سلولی در شکمبه به میزان قابل توجهی بهبود یافت. یافته های به دست آمده نشان داد که کاه کلزای فرآوری شده با قارچ رنگین کمان می تواند منبع غذایی با ارزشی برای نشخوارکنندگان باشد.

## کلمات کلیدی:

فرآوری زیستی، کاه کلزا، قارچ پوسیدگی سفید، تجزیه پذیری شکمبه ای

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/896849>

