

تأثیر جایگزینی جو با ضایعات ماکارونی بر تولید و ترکیب شیر در گاوهاشیر ده

مسعود علیخانی^۱، امید فلاحپور و غلامرضا قربانی^۱

چکیده

به منظور تعیین آثار جایگزینی جو با ضایعات ماکارونی در جیره گاوهاشیر ده بر ماده خشک مصرفی، تولید و ترکیب شیر، بازده تبدیل خوراک و قابلیت هضم ماده خشک و مواد مغذی تعداد ۸ گاو هاشتاین (۴ گاو شکم اول و ۴ گاو چند شکم زاییده) در اواسط دوره شیردهی در قالب یک طرح مربع لاتین با دو مربع 4×4 و دوره‌های ۲۱ روزه (۱۶ روزه عادت پذیری و ۵ روز نمونه برداری)، استفاده شدند. جیره‌های آزمایشی شامل جیره شاهد و جیره‌های ۲، ۳ و ۴ بودند که به ترتیب حاوی ۰، ۱۵، ۳۰ و ۴۵ درصد ضایعات ماکارونی به جای جو بودند. جیره‌ها به صورت کاملاً محلول تهیه شدند و در ۳ وعده روزانه در اختیار گاوها قرار گرفتند. در پایان دوره عادت پذیری، نمونه برداری از خوراک و مدفعه به منظور تعیین ماده خشک و قابلیت هضم ظاهری، از ادرار برای تعیین pH و از شیر برای اندازه‌گیری مقدار تولید، درصد چربی، پروتئین، لاکتوز و مواد جامد بدون چربی شیر انجام شد.

داده‌ها نشان دادند که در هیچ یک از صفات مورد بررسی در گاوهاشیر ده، چند شکم و کل گاوها، اختلاف معنی‌داری در بین جیره‌ها دیده نشد. مقدار ماده خشک مصرفی، تولید شیر و بازده تبدیل خوراک در تمامی سطوح جایگزینی، بهبود غیرمعنی‌داری را نسبت به جیره شاهد نشان داد. از نظر درصد چربی، پروتئین و کل مواد جامد شیر نیز کاهش غیرمعنی‌داری در سطوح ۳۰ و ۴۵ درصد جایگزینی نسبت به جیره شاهد دیده شد. نتایج نشان داد که استفاده از ضایعات ماکارونی در گاوهاشیر متوسط تولید تا سطح جایگزینی ۴۵ درصد به جای جو در اواسط دوره شیردهی، می‌تواند انرژی بیشتری را نسبت به جو برای گاوهاشیری فراهم سازد و تولید و ترکیب شیر را در حد سطوح قبل از جایگزینی نگه دارد.

واژه‌های کلیدی: ماکارونی، گاو‌شیرده، جو

مقدمه

اختلاف‌های تولیدی، ناشی از وراثت و ۷۵ درصد باقیمانده

مربوط به اثر عوامل محیطی است. در این بین، تغذیه مهم‌ترین نقش را در بین عوامل محیطی ایفا می‌کند (۳ و ۱۰). حدود

تغذیه بیش از هر عامل دیگری در تولید و سوددهی گاو شیری موثر است. در بین یک گله گاو شیری تقریباً ۲۵ درصد

۱. به ترتیب استادیار، دانشجوی سابق کارشناسی ارشد و استاد علوم دامی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان

محصول در حدود ۸-۱۲ درصد است، سالانه رقمی در حدود ۴۴۰۱۹/۶ تن حاصل می‌شود (۵).

در زمینه استفاده از این محصول در طیور و بوقلمون کارهایی صورت گرفته و نتایج مطلوبی حاصل شده است (۱۸ و ۲۰). ولی در مورد نشخوار کنندگان تاکنون هیچ کار مدونی صورت نگرفته و یا در صورت انجام، در نشریه معتبری گزارش نشده است. هدف از انجام این آزمایش بررسی سطوح جایگزینی جو با ضایعات ماکارونی و تأثیر آن روی تولید و ترکیبات شیر، خوراک مصرفی، قابلیت هضم پروتئین و ماده خشک، pH ادرار و تغییرات وزن بدن است.

مواد و روش‌ها

برای انجام این آزمایش از ۸ رأس گاو هلشتاین استفاده شد که ۴ رأس آنها شکم اول و ۴ رأس دیگر چند شکم، با روزهای شیردهی به ترتیب ۱۶۰ ± ۱۵ و ۱۹۰ ± ۱۰ و میزان تولید شیر به ترتیب ۲۳ ± ۳ و ۲۷ ± ۳ کیلوگرم در شروع آزمایش بودند. گاوها ۸ روز قبل از شروع آزمایش به منظور عادت به جایگاه و زنجیرگردن، در داخل جایگاه‌های انفرادی با نرده‌های فلزی به ابعاد ۲۱۷×۱۵۵ سانتی‌متر قرار گرفتند.

جیره‌ها به صورت مخلوط تهیه شد و ۳ بار در روز در اختیار گاوها قرار گرفت. هم‌چنین شیردوشی در ۳ نوبت در ساعات ۴، ۱۲ و ۲۰ انجام گرفت و گاوها نیم ساعت قبل از هر وعده شیردهی از فضای بهاربند برای نرمش استفاده می‌کردند. آزمایش طی ۴ دوره انجام شد که طول هر دوره ۲۱ روز بود که ۱۶ روز آن برای عادت‌پذیری و ۵ روز برای رکورددگیری و نمونه‌برداری در نظر گرفته شد.

در این پژوهش از طرح مریع لاتین با دو مریع 4×4 استفاده شد به طوری که گاوها در هر مریع بر اساس تعداد زایش و تولید شیر قرار گرفتند. جیره‌های آزمایشی شامل: ۱، ۲، ۳ و ۴ بودند که به ترتیب در آنها ضایعات ماکارونی به نسبت ۰، ۱۵، ۳۰ و ۴۵ درصد جایگزین جو شده بودند. جیره‌ها بر اساس احتیاجات گاو شیرده بر اساس وزن، دوره شیردهی و مقدار شیر

۵۵ درصد هزینه تولید شیر به تغذیه مربوط است (۲). بنابراین با توجه به پتانسیل ژنتیکی گاو، تنظیم یک برنامه غذایی مناسب برای تولید اقتصادی شیر ضروری به نظر می‌رسد (۱۲).

فراهمی و قیمت، دو عامل خیلی مهم در تعیین نوع کنسانتره مصرفی هستند (۱۰)، بنابراین از نقطه نظر اقتصادی حداکثر استفاده از منابع انرژی ارزان قیمت با توجه به محدودیت‌های فیزیولوژیکی گاو باید مدنظر قرار گیرد (۹). فراهمی مواد مغذی غلات نیز در امر تولید، از اهمیت شایانی برخوردار است. قسمت عمده دانه غلات را کربوهیدرات‌های غیرساختمانی مانند نشاسته تشکیل می‌دهد که می‌تواند انرژی لازم برای تولید شیر توسط غدد پستانی و ساخت پروتئین میکروبی در شکمبه را فراهم سازد (۱۱). میزان تخمیر نشاسته غلات با یکدیگر متفاوت و متأثر از نوع گرانول‌های نشاسته موجود در اندوسپرم دانه است. هم‌چنین میزان هضم نشاسته و ماده خشک غلات بستگی به گونه گیاه، شکل فیزیکی دانه، نحوه عمل آوری، آثار متقابل پروتئین و نشاسته و بازدارندهایی از قبیل تانن دارد (۷). عمل آوری با تغییر مکان هضم و نیز با افزایش فراهمی نشاسته برای هضم، انرژی بیشتری را برای مصرف دام تولید می‌کند (۱۵). به عنوان مثال انرژی خالص ذرت برای شیردهی گاو در دانه‌های خردشده، آسیاب شده، دانه بسیار مرتبط و دانه پولکی شده به ترتیب برابر با $۱/۸۴$ ، $۱/۹۶$ ، $۲/۰۴$ و $۲/۰۴$ مگاکالری در هر کیلوگرم است (۱۳).

برخی ضایعات غیرمعمول نیز در تغذیه وجود دارند که منابع غیرمتدائل انرژی و پروتئین هستند (۱۶) و با توجه به حجم نسبتاً زیاد تولید آن در برخی مناطق می‌توانند سهم بالایی را در جیره غذایی ایفا کنند.

یکی از این ضایعات غیرمتدائل در تغذیه دام، ضایعات ماکارونی است که قسمت اعظم آن مربوط به خردشدن محصول در هنگام برش و بسته‌بندی است. طبق آمار سال ۷۸ تعداد کارخانه‌های تولید ماکارونی در کشور ۲۸۰ واحد و تولید سالانه آن ۴۴۰۱۹۶ تن است. با توجه به این که ضایعات این

انتقال یافت. در آخرین روز هر دوره، نمونه ادرار در ساعت ۳ و ۵ پس از تغذیه صبح، از طریق تحریک دستی فرج (Vulva) گرفته شد و pH آن بلا فاصله تعیین گردید (۴).

برای تعیین قابلیت هضم ظاهری جیره‌ها از روش اندازه‌گیری خاکستر نامحلول در اسید به عنوان یک مارکر غیرقابل هضم استفاده شد (۱۹) پس از تعیین خاکستر نامحلول در اسید، نمونه‌های غذایی (کنسانتره و علوفه) و همچنان نمونه‌های مدفوع از طریق فرمول‌های موجود، قابلیت هضم ظاهری ماده خشک و پروتئین خام محاسبه گردید (۸).

طی پنج روز آخر هر دوره نمونه‌برداری، شیر به صورت روزانه و در وعده‌های صبح، ظهر، شب جمع‌آوری شده و به آزمایشگاه منتقل شد و با دستگاه میلکوواسکن از لحاظ درصد چربی، درصد پروتئین، درصد لاکتوز و درصد کل مواد جامد شیر آنالیز گردید. همچنان از حاصل ضرب درصد چربی و پروتئین در مقدار شیر تولیدی، مقدار تولید چربی و پروتئین در هر کیلوگرم شیر تولیدی محاسبه گردید. در روزهای اول و آخر هر دوره، گاوها در ساعت ۹ صبح با باسکول وزن‌کشی شده، تغییرات وزن آنها در هر دوره ثبت شد. لازم به ذکر است که گاوها آخرین وعده خوراک قبل از وزن‌کشی را دریافت نکرده بودند. داده‌های آزمایش در قالب طرح مریع لاتین با استفاده از دو مریع ۴ در ۴ و با استفاده از روش GLM نرم‌افزار SAS (۱۷) تجزیه شدند. اثر تیمار و شکم، استخراج شد و بین میانگین اثر شکم و اثر متقابل تیمار و شکم بر هر صفت تولیدی، مقایسه صورت گرفت. از آزمون دانکن به منظور مقایسه میانگین‌ها استفاده گردید و معنی دار بودن آثار در سطح احتمال ($P < 0.05$) مشخص شد.

نتایج و بحث

هیچ اختلاف معنی داری در مصرف خوراک بین گاوهای شکم اول، چند شکم و کل گاوها دیده نشد (جدول ۲ و ۳). البته در گاوهای شکم اول جیره ۴ و در گاوهای چند شکم و برای

تولیدی با استفاده از آنالیز آزمایشگاهی و جداول کمیته ملی تحقیقات (۱۳) تهیه شدند.

به منظور تعیین ماده خشک هر نمونه غذایی ۳ تکرار از هر نمونه در آون ۵۵ درجه سانتی‌گراد، به مدت ۲۴ ساعت قرار گرفت همچنین پروتئین خام نمونه‌ها از طریق روش کلدال و به‌وسیله دستگاه کلتک اتوآنالیزr تعیین شد. میزان انرژی قابل متابولیسم ضایعات ماکارونی با توجه به فرمول‌های زیر محاسبه شد (۲۱).

$$\text{ME (MJ/kg)} = 0.152 \text{DCP} + 0.342 \text{DEE} + [1]$$

$$0.0128 \text{DCF} + 0.0159 \text{DNFE}$$

که در آن $\text{DCP} = \text{پروتئین خام قابل هضم بر حسب گرم}$ ، $\text{DEE} = \text{چربی خام قابل هضم بر حسب گرم}$ ، $\text{DCF} = \text{فیر خام قابل هضم بر حسب گرم}$ و $\text{DNFE} = \text{عصاره فاقد ازت قابل هضم بر حسب گرم}$ بود.

انرژی خالص شیردهی نیز از میانگین فرمول‌های زیر حاصل شده است (۱۴).

$$\text{ARC: } \text{NE}_L = 0.62 \text{ ME} - 0.044 \text{ NRC: } \text{NE}_L = 0.84 \text{ ME} - 0.044 [2]$$

به منظور تنظیم جیره‌های آزمایشی، ماده خشک، درصد پروتئین خام و دیواره سلولی بدون همی‌سلولز، کلسیم و فسفر نمونه‌های خوراک در آزمایشگاه تجزیه و انرژی خالص شیردهی از جدول NRC (۱۵) استخراج گردید (جدول ۱).

تولید شیر هر گاو در هر ۳ وعده شیردوشی اندازه‌گیری و سپس تولید روزانه آنها محاسبه گردید. برای تصحیح شیر بر حسب $3/2$ درصد چربی از فرمول زیر استفاده گردید (۸).

$$\text{FCM} = 0.454\text{M} + 17.06\text{F} [3]$$

در این فرمول M، کیلوگرم شیر تولیدی و F، کیلوگرم چربی تولیدی روزانه می‌باشد.

نمونه‌برداری از علوفه و مخلوط کنسانتره طی پنج روز، روزانه یکبار برای هر گاو انجام گرفت. همچنان هر روز در ساعت ۱۰ صبح نمونه‌های مدفوع از طریق نمونه‌برداری از رکتوم (توش رکتال) گرفته شد و سپس همه نمونه‌ها پس از کدگذاری تا هنگام تعیین قابلیت هضم به فریزر ۱۷ درجه سانتی‌گراد

جدول ۱. ترکیب جیره‌های آزمایشی (بر اساس ماده خشک)

جیره‌های آزمایشی *				ترکیب جیره‌های غذایی
۴	۳	۲	۱	(درصد)
۴۵/۲۷	۴۶/۳۱	۴۵/۷۱	۴۶/۰۰	یونجه خشک
۵/۶۰	۵/۶۱	۵/۶۲	۵/۴۷	سبوس گندم
۱۴/۵۰	۱۸/۲۹	۲۲/۷۴	۲۶/۴۸	جو
۱۱/۷۰	۷/۷۷	۳/۸۶	۰	ضایعات ماکارونی
۱۷/۳۱	۱۷/۴۰	۱۷/۲۳	۱۷/۳۴	کنجاله پنبه‌دانه
۳/۳۴	۳/۴۹	۳/۴۷	۳/۵۹	چربی
۰/۸۳	۰/۷۵	۰/۷۶	۰/۶۷	بیکربنات سدیم
۰/۳۱	۰/۲۸	۰/۳۲	۰/۲۸	سنگ آهک
۰/۲۴	۰/۲۸	۰/۲۹	۰/۲۸	اوره
۰/۱۴	۰/۱۵	۰/۱۴	۰/۱۵	نمک
ترکیب مواد مغذی				
۹۳/۱۸	۹۳/۲۰	۹۳/۲۷	۹۳/۳۲	ماده خشک (درصد)
۱۶/۶۰	۱۶/۵۹	۱۶/۰۵	۱۶/۵۴	پروتئین خام (درصد)
۲۴/۸۵	۲۴/۷۴	۲۴/۴۵	۲۴/۴۵	دیواره سلولی بدون همی‌سلولر (درصد)
۱/۶۶	۱/۶۵	۱/۶۵	۱/۶۵	انرژی خالص شیردهی (Mcal/kg)
۱/۵۹	۱/۵۷	۱/۵۷	۱/۵۶	نسبت کلسیم به فسفر

*: جیره‌های آزمایشی به ترتیب شماره عبارت از جیره شاهد و جیره‌های حاوی سطوح ۱۵، ۳۰ و ۴۵ درصد ضایعات ماکارونی جایگزین جو است.

میانگین تولید شیر برای گاوها شکم اول و چند شکم به ترتیب برابر با ۲۱/۰ و ۲۴/۱ کیلوگرم و میانگین شیر تصحیح شده برابر با ۲۱/۳ و ۲۵/۲ کیلوگرم در روز بود که از نظر آماری این اختلاف معنی دار بود ($p < 0.01$) (جدول ۳). مصرف بیشتر خوراک در گاوها چند شکم این افزایش تولید را توجیه می‌کند. هم‌چنین در گاوها شکم اول رشد جسمی کامل نشده و انرژی دریافتی در جهت دو هدف افزایش وزن و تولید شیر مصرف می‌شود در حالی که در گاوها چند شکم به دلیل بلوغ نسبی، انرژی دریافتی بیشتر صرف تولید شیر می‌شود و نتایج به دست آمده دور از انتظار نبود.

میانگین درصد چربی شیر روزانه در جیره‌های ۱ تا ۴ در کل گاوها به ترتیب برابر با ۳/۴، ۳/۴، ۳/۳ و ۳/۳ درصد و مقدار تولید چربی شیر روزانه برابر با ۰/۷۶، ۰/۷۷ و ۰/۷۵ و ۰/۷۶

همه گاوها، جیره شماره ۱ (شاهد) به طور غیرمعنی دار بیش از سایر جیره‌ها مورد استفاده قرار گرفتند. میزان مصرف ضایعات ماکارونی برای هر رأس گاو در بیشترین سطح جایگزینی ۲/۷ کیلوگرم ماده خشک بود.

میانگین مصرف خوراک روزانه در گاوها شکم اول و چند شکم به ترتیب برابر با ۱۷/۸ و ۲۳/۹ کیلوگرم در روز بود که اختلاف در سطح احتمال ۵ درصد معنی دار بود (جدول ۳) که با توجه به اختلاف در وزن بدن، نیازهای نگهداری و تولیدی در دو گروه قابل توجیه است.

اختلاف آماری بین جیره‌ها، از نظر تولید شیر و نیز شیر تصحیح شده معنی دار نبود. بیشترین میانگین تولید شیر و شیر تصحیح شده مربوط به جیره شماره ۳، یعنی سطح جایگزینی ۳۰ درصد ضایعات ماکارونی به جای جو بود (جدول ۲).

جدول ۲. تأثیر جایگزینی جو با ضایعات ماکارونی بر ماده خشک مصرفی، تولید و ترکیب شیر و بازده تبدیل خوارک

معیارهای مورد بررسی	جیرههای آزمایشی ^۱			
	۱	۲	۳	۴
آثر تعداد رایش	آثر تپمار	آثر تپمار	آثر تپمار	آثر تعداد رایش
ماده خشک مصرفی (کیلوگرم)	۲۱/۱۰	۲۰/۷۷	۲۰/۵۶	۲۰/۷۵
تولید شیر (کیلوگرم)	۲۲/۰۶	۲۲/۴۲	۲۲/۰۸	۲۲/۶۵
شیر تصحیح شده بر اساس ۳/۲ درصد چربی (کیلوگرم)	۲۳/۰۱	۲۳/۰۴	۲۳/۰۷	۲۳/۱۰
بهبودی شیر (درصد)	۳/۴۴	۳/۴۲	۳/۴۵	۳/۴۳
بهبودی شیر (کیلوگرم)	۰/۷۶	۰/۷۷	۰/۷۶	۰/۷۵
پردازش شیر (درصد)	۲/۹۱	۲/۹۳	۲/۹۲	۲/۸۸
پردازش شیر (کیلوگرم)	۰/۶۴	۰/۶۵	۰/۶۷	۰/۶۰
لاکتوز شیر (درصد)	۴/۶۵	۴/۶۵	۴/۶۴	۴/۶۵
کل مواد جامد شیر (درصد)	۱۱/۳۹	۱۱/۴۰	۱۱/۴۰	۱۱/۳۷
بازده تبدیل خوارک به شیر (کیلوگرم خوارک / کیلوگرم شیر)	۱/۰۶	۱/۰۶	۱/۱۳	۱/۱۳
بازده تبدیل خوارک به شیر تصحیح شده	۱/۱۱	۱/۱۷	۱/۱۵	۱/۱۲
(کیلوگرم خوارک / کیلوگرم شیر)				

۱. جسمهای آزمایشی به ترتیب شناسه عبارت اند از: جبرو شاهاد و جبرو های حاوی مسطح ۱۵، ۳۰ و ۴۵ درصد ضایعات ماکارونی جایگزین جو

NS: اختلاف غیرمعنی دارد

*: اختلاف معنی دار در سطح احتمال ۵ درصد ($p < 0.05$)

**: اختلاف معنی دار در سطح احتمال ۱ درصد ($p < 0.01$)

جدول ۳. مقایسه اثر تعداد زایش و تیمارهای آزمایشی^۱ بر ماده خشک مصرفی، تولید و ترکیب شیر و بازده تبدیل خواراک

میانگین	جتند شکم				جیوهای آزمایشی				تجمیع اول	جیوهای آزمایشی	معیارهای مورد بررسی
	شکم اول	چند شکم	جتند شکم	تجمیع اول	جتند شکم	تجمیع اول	جتند شکم	تجمیع اول			
۲۲/۸۵ ^a	۱/۷۷۷ ^b	۲۳/۵۵	۲۳/۵۵	۲۳/۵۵	۲۳/۴۲	۲۴/۹۴	۱/۷/۵۶	۱/۷/۶۸	۱/۷/۸۷	۱/۷/۸۷	ماده خشک مصرفی (کیلوگرم)
۲۴/۰۹ ^a	۲۱/۰۲ ^b	۲۴/۴۴	۲۴/۴۴	۲۴/۴۶	۲۳/۴۷	۲۳/۴۷	۲۰/۰۶	۲۱/۱۶	۲۱/۱۶	۲۰/۴۹	تولید شیر (کیلوگرم)
۲۵/۱۹ ^a	۲۱/۳۰ ^b	۲۵/۱۶	۲۵/۳۴	۲۵/۳۴	۲۴/۹۸	۲۵/۲۰	۲۱/۰۴	۲۱/۵۱	۲۱/۸۳	۲۰/۰۸۳	تیمار تصحیح شده بر اساس ۲/۲ درصد چربی (کیلوگرم)
۲۷/۴۷ ^a	۲/۲۸ ^b	۲/۴۰	۲/۴۱	۲/۵۱	۲/۵۷	۲/۲۶	۲/۱۹	۲/۳۷	۲/۳۷	۲/۳۰	چربی شیر (درصد)
۰/۸۴ ^a	۰/۶۹ ^b	۰/۸۰	۰/۸۴	۰/۸۴	۰/۸۳	۰/۸۵	۰/۶۹	۰/۷۲	۰/۷۲	۰/۶۸	چربی شیر (کیلوگرم)
۲/۹۹ ^a	۲/۸۴	۲/۹۶	۲/۹۸	۲/۹۸	۲/۰۳	۲/۰۰	۲/۸۱	۲/۸۲	۲/۸۲	۲/۸۲	بروتین شیر (درصد)
۰/۷۲ ^a	۰/۵۹ ^b	۰/۷۰	۰/۷۳	۰/۷۳	۰/۷۰	۰/۷۰	۰/۵۸	۰/۶۰	۰/۶۰	۰/۵۸	بروتین شیر (کیلوگرم)
۲/۰۷ ^a	۲/۷۲ ^b	۲/۰۷	۲/۰۷	۲/۰۷	۲/۰۷	۲/۰۷	۲/۰۷	۲/۰۷	۲/۰۷	۲/۰۷	لکوز شیر (درصد)
۱/۱۴۲ ^a	۱/۱۲۵ ^b	۱/۱۳۲	۱/۱۳۴	۱/۱۳۸	۱/۱۳۸	۱/۱۵۱	۱/۱۱۹	۱/۱۱۹	۱/۱۱۹	۱/۱۱۶	کل مواد جامد شیر (درصد)
۱/۰۵ ^b	۱/۱۸۸ ^a	۱/۱۲	۱/۰۵	۱/۰۴	۱/۰۴	۱/۱۶	۱/۱۶	۱/۱۶	۱/۱۶	۱/۱۶	پازده تبدیل خواراک به شیر (کیلوگرم خواراک / کیلوگرم شیر)
۱/۰۸ ^a	۱/۰۷ ^b	۱/۰۷	۱/۰۸	۱/۱۲	۱/۱۲	۱/۱۶	۱/۱۶	۱/۱۶	۱/۱۶	۱/۱۶	پازده تبدیل خواراک به شیر تصحیح شده (کیلوگرم خواراک / کیلوگرم شیر)

۱. تیمارهای آزمایشی به ترتیب شماره عبارتند از: چهار شاهد و چهار های حاوی سطوح ۱۵، ۲۰ و ۴۵ درصد ضایعات ماکارونی چایگزین چون کل مواد تبدیل خواراک به شیر (کیلوگرم خواراک / کیلوگرم شیر) تیمارهای آزمایشی به ترتیب شماره عبارتند از: چهار شاهد و چهار های حاوی سطوح ۱۵، ۲۰ و ۴۵ درصد ضایعات ماکارونی چایگزین چون تیمارهای آزمایشی به ترتیب شماره عبارتند از: چهار شاهد و چهار های حاوی سطوح ۱۵، ۲۰ و ۴۵ درصد ضایعات ماکارونی چایگزین چون

۲. در دو سنتون آخر (سنتون میانگینها) هر چفت میانگینی که دارای حروف غیرمشابه هستند، دارای اختلاف معنی داری هستند (۵/۰/۰>۰).

و در گاوهای چند شکم برابر با ۱/۰۵، ۱/۱۲، ۱/۰۸ و ۱/۰۷ بود. از لحاظ آماری هیچ اختلافی بین جیره‌ها در کل گاوها، گاوهای شکم اول و چند شکم دیده نشد (جدول ۲ و ۳).

اثر جیره بر درصد پروتئین شیر در کل گاوها، گاوهای شکم اول و چند شکم معنی دار نشد (جدول ۲ و ۳). کمترین درصد پروتئین شیر در کل گاوها مربوط به جیره ۴ بود و بیشترین مقدار در گاوهای چند شکم مربوط به جیره ۲ و در شکم اول مربوط به جیره ۳ بود. به طور کلی درصد پروتئین شیر، یکی از فاکتورهای تقریباً ثابت شیر است و واکنش بسیار کمی به نوع مواد غذایی مصرفی توسط حیوان نشان می‌دهد (۱ و ۷). هم‌چنین افزایش مقدار کربوهیدرات‌های غذا و انرژی موجب افزایش کمی در پروتئین و کمبود آنها، مقدار پروتئین را کاهش می‌دهد (۷). البته مقدار خوراکی تغییر کمتری را نشان می‌دهد (۱) که با تغییر نوع مواد خوراکی تغییر کمتری را نشان می‌دهد (۱)، با نتایج حاصل از این آزمایش مطابقت دارد.

هیچ اختلاف معنی داری بین متوسط تولید پروتئین شیر در کل گاوها، گاوهای شکم اول و چند شکم دیده نشد. بیشترین مقدار پروتئین شیر در تمامی زایش‌ها مربوط به جیره ۳ و کمترین مقدار، مربوط به جیره شاهد بود. افزایش تولید شیر در جیره شماره ۳ و کاهش تولید شیر در جیره شماره ۱ (شاهد) چنین نتیجه‌ای را تأیید می‌کند.

میانگین درصد پروتئین شیر در گاوهای شکم اول و چند شکم به ترتیب برابر با ۲/۴۸ و ۲/۹۹ و مقدار پروتئین شیر برابر با ۰/۵۹ و ۰/۷۲ کیلوگرم بود که اختلاف معنی داری نشان داد ($P<0/05$) (جدول ۳).

تفاوت میانگین درصد لاکتوز در کل گاوها، گاوهای شکم اول و چند شکم غیرمعنی دار بود (جدول ۲ و ۳). بررسی‌ها نشان داده‌اند که لاکتوز موجود در شیر نشخوارکنندگان نسبت به چربی و پروتئین شیر، به میزان کمتری با نوع جیره تغییر پیدا می‌کند. بنابراین به نظر می‌رسد که میزان لاکتوز شیر تقریباً غیرقابل تغییر است (۱). میانگین درصد لاکتوز شیر بین گاوهای شکم اول و چند شکم به ترتیب برابر با ۴/۷۲ و ۴/۵۷

کیلوگرم بود (جدول ۲)، و هیچ تفاوت معنی داری بین درصد و مقدار تولید چربی شیر در کل گاوها دیده نشد. دیواره سلول بدون همی‌سلولز خوراک بهترین نشانه ظرفیت خوراک در پیش‌گیری از کاهش چربی شیر است و حداقل ۱۹ درصد دیواره سلول بدون همی‌سلولز برای نگهداری چربی شیر در سطح مناسب لازم است. آمار به دست آمده از تغذیه گاوهای شیری با یونجه خشک به عنوان بخش علوفه‌ای خوراک در هفته‌های ۱۰-۱۶ بعد از زایمان نشان داده است که جیره‌های غذایی حاوی ۱۷ تا ۲۱ درصد دیواره سلول بدون همی‌سلولز و ۲۴ تا ۲۶ درصد دیواره سلولی در ماده خشک بیشترین مقدار تولید شیر تصحیح شده را موجب می‌شوند (۱۳). مقدار دیواره سلول بدون همی‌سلولز جیره‌های آزمایشی ۲۳-۲۵ درصد بود که از کاهش چربی شیر جلوگیری به عمل آورد.

میانگین درصد و تولید چربی شیر روزانه در گاوهای شکم اول به ترتیب برابر با ۳/۳ درصد و ۰/۶۹ کیلوگرم و در گاوهای چند شکم برابر با ۳/۵ درصد و ۰/۸۴ کیلوگرم بود که بین این دو گروه از گاوها از نظر آماری در سطح احتمال ۵ درصد اختلاف معنی داری دیده شد (جدول ۳). افزایش مقدار چربی شیر نتیجه منطقی افزایش تولید شیر در گاوهای چند شکم است.

به دلیل این که تعداد روزهای شیردهی گاوهای چند شکم حدود ۱ ماه بیشتر بود، تعادل انرژی در آنها بهتر از گاوهای شکم اول و تولید شیر آنها به دلیل نزدیک شدن به پایان شیردهی در ازای دریافت هر کیلوگرم خوراک مصرفی کمتر بود (۱۳). به طور کلی عواملی مانند اندازه ذرات، سرعت عبور از دستگاه گوارش، قابلیت هضم، مقدار ماده خشک مصرفی، وضعیت سلامتی، بهداشت، نژاد، نوع تغذیه و دفعات آن، تعداد شیردوشی روزانه، دوره شیردهی، میزان تولید، مدیریت و سایر عوامل می‌تواند بازده غذایی را تحت تأثیر قرار می‌دهد (۶). میانگین بازده تولید خوراک بر حسب شیر تصحیح شده در جیره ۱ تا ۴ در کل گاوها به ترتیب برابر با ۱/۱۱، ۱/۱۷، ۱/۱۵، ۱/۱۲، ۱/۱۶، در گاوهای شکم اول برابر با ۱/۱۶، ۱/۲۲، ۱/۲۲، ۱/۱۶ و ۱/۱۶

کمترین قابلیت هضم ظاهری پروتئین مربوط به جیره ۱ و بیشترین آن در کل گاوها و گاوهای چند شکم مربوط به جیره ۳ و در گاوهای شکم اول مربوط به جیره ۲ بود (جدول ۴ و ۵). عمل آوری‌های گرم و مرطوب می‌توانند روی پروتئین اندوسپرم اثر گذاشته و آن را به صورت محلول درآورند و نیز پروتئین‌های ژلاتینی که گرانولهای نشاسته را به هم می‌چسباند را تخریب کنند که باعث افزایش قابلیت هضم پروتئین و نشاسته محاط شده در آن می‌گردد (۱۹). میانگین قابلیت هضم ظاهری پروتئین خام در گاوهای شکم اول و چند شکم به ترتیب عبارت از ۶۳/۲۶ و ۵۸/۸۱ درصد است که اختلاف معنی داری را در سطح احتمال ۵ درصد نشان می‌دهد (جدول ۵). هیچ اختلاف معنی داری در میانگین pH ادرار در کل گاوها، گاوهای شکم اول و چند شکم دیده نشد. در گاوهای شکم اول کاهش غیر معنی دار و در گاوهای چند شکم افزایش غیر معنی داری در pH ادرار در ۳ و ۵ ساعت پس از تغذیه دیده شد (جدول ۴ و ۵).

میانگین pH ادرار بین گاوهای شکم اول و چند شکم در ۳ ساعت پس از تغذیه به ترتیب برابر با ۸/۰۳ و ۸/۱۶ و در ۵ ساعت پس از تغذیه برابر با ۸/۰۸ و ۸/۱۳ است که در سطح احتمال ۵ درصد اختلاف معنی داری را نشان دادند. مطالعات نشان دادند که حیوانات بالغ غدد بزاوی بزرگ‌تری نسبت به حیوانات نابالغ دارند و نیز مشخص شده که در حیوانات جوان میزان ترشح بزاوی با اندازه شکمبه رابطه دارد و مقدار تولید بزاوی به طور محسوسی در حیوانات شیری بزرگ بیشتر است (۱۰).

نتایج نشان می‌دهد که بین جیره‌های جو و جیره‌های حاوی ضایعات ماکارونی از نظر تغییرات وزن بدن اختلاف معنی داری وجود ندارد (جدول ۵ و ۶). میانگین تغییر وزن بدن برای گاوهای شکم اول و چند شکم به ترتیب برابر با ۰/۵۲ و ۰/۴۵ کیلوگرم در روز بود که اختلاف معنی داری را نشان نداد.

بود که در سطح احتمال ۱ درصد اختلاف معنی داری را نشان می‌دهد.

اثر جیره بر کل مواد جامد شیر در کل گاوها، گاوهای شکم اول و چند شکم غیر معنی دار بود (جدول ۲ و ۳) بیشترین مقدار دیده شده در کل گاوها مربوط به جیره‌های ۱ و ۲ و در گاوهای شکم اول جیره ۲ و در گاوهای چند شکم جیره‌های ۱ و ۲ بود. میانگین درصد کل مواد جامد شیر در گاوهای شکم اول و چند شکم به ترتیب برابر با ۱۱/۲۵ و ۱۱/۴۲ درصد بود که در سطح احتمال ۵ درصد اختلاف معنی داری را نشان می‌دهد (جدول ۳).

میانگین قابلیت هضم ظاهری ماده خشک در گاوهای شکم اول، چند شکم و کل گاوها غیر معنی دار بود (جدول ۴ و ۵). بیشترین قابلیت هضم در کل گاوها و گاوهای شکم اول مربوط به جیره ۴ و در گاوهای چند شکم مربوط به جیره ۳ بود و کمترین مقدار قابلیت هضم ماده خشک در گاوهای چند شکم و کل گاوها مربوط به جیره ۲ و در گاوهای شکم اول مربوط به جیره ۱ بود. عوامل مختلفی روی قابلیت هضم ظاهری ماده خشک تأثیر می‌گذارند که عبارت از اختلالات گوارشی، کمبودهای مواد مغذی، مقدار ماده خشک مصرفی، سرعت عبور غذا از دستگاه گوارش، عمل آوری مواد غذایی، بلوغ علوفه مصرفی، درجه حرارت محیط و pH شکمبه است (۱ و ۱۰). پلت کردن باعث افزایش قابلیت هضم خواهد شد زیرا در اثر اصطکاک ایجاد شده در قالب در اثر تماس و فشار بالا و رطوبتی که قبل از ورود به قالب اعمال می‌شود قسمتی از نشاسته موجود در دانه ژلاتینه می‌شود (۱۶). ضایعات ماکارونی نیز به دلیل این که قبل از ورود به دستگاه اکسترودر به صورت خمیری با ۳۰ درصد رطوبت درمی‌آیند و سپس تحت فشار بالا و اصطکاک ناشی از تماس قرار می‌گیرند، درصدی از نشاسته آن ژلاتینه می‌شود (هرچند که در طول فرایند از افزایش دما جلوگیری به عمل می‌آید) و قابلیت هضم آن افزایش می‌یابد.

جدول ۴. تأثیر جایگزینی جو با ضایعات ماکارونی بر قابلیت هضم ظاهری مواد مغذی، pH، ادوار و تغییرات وزن بدن

متغیر	جیوه‌های آزمایشی ^۱			
	۱	۲	۳	۴
اثر تعداد زایش	اثر تیمار	اثر زمان	NS	
NS	۵۵/۵۱	۵۵/۹۸	۵۴/۱۲	
*	۶۱/۰۵	۶۱/۶۶	۵۰/۰۳	قابلیت هضم ظاهری ماده خشک (درصد)
**	۸/۱۰	۸/۰۹	۸/۰۷	قابلیت هضم ظاهری پروتئین خام (درصد)
**	۸/۱۲	۸/۰۹	۸/۱۳	ادوار ۳ ساعت پس از تغذیه pH
**	۶/۰۰	۶/۰۰	۶/۰۲	ادار ۵ ساعت پس از تغذیه pH
NS	۶/۰۱	۶/۰۰	۶/۰۰	تغییرات وزن بدن در طول دوره (کیلوگرم)

۱. جیوه‌های آزمایشی به ترتیب شماره عبارت اند از: جیوه شاهد و جیوه‌های حاوی سطوح ۱۵، ۳۰ و ۴۵ درصد ضایعات ماکارونی جایگزین جو

NS: اختلاف غیر معنی دار

*: اختلاف معنی دار سطح احتمال ۵ درصد ($p < 0.05$)

**: اختلاف معنی دار سطح احتمال ۱ درصد ($p < 0.01$)

جدول ۵. مقایسه اثر تعداد زایش و ضایعات آزمایشی ۱ بر قابلیت هضم ظاهری مواد مغذی، pH، ادوار و تغییرات وزن بدن

متغیر	جیوه‌های آزمایشی				معیار مورد بررسی
	چند شکم	شکم اول	شکم اول	چند شکم	
	۱	۲	۳	۴	
۵۰/۷۱ ^a	۵۰/۹۶	۵۰/۵۴	۵۰/۹۷	۵۰/۹۱	قابلیت هضم ظاهری ماده خشک (درصد)
۵۸/۸۱ ^a	۵۶/۷۶	۵۶/۰۵	۵۳/۰۲	۵۴/۵۷	قابلیت هضم ظاهری پروتئین خام (درصد) -
۸/۱۶ ^b	۸/۱۸	۸/۰۹	۸/۰۲	۸/۰۴	ادوار ۳ ساعت پس از تغذیه pH
۸/۱۳ ^b	۸/۱۴	۸/۰۹	۸/۰۳	۸/۰۹	ادار ۵ ساعت پس از تغذیه pH
۰/۴۵ ^a	۰/۳۷	۰/۰۰	۰/۳۲	۰/۳۷	تغییرات وزن بدن در طول دوره (کیلوگرم)

۱. جیوه‌های آزمایشی به ترتیب شماره عبارت اند از: جیوه شاهد و جیوه‌های حاوی سطوح ۱۵، ۳۰ و ۴۵ درصد ضایعات ماکارونی جایگزین جو

b: در دو متغیر آخر (ستون میانگین‌ها) هر چهار میانگین که دارای حروف غیر مشابه هستند، دارای اختلاف معنی دار می‌باشند ($p < 0.05$).

شاهد نشان دادند ولی از نظر درصد چربی شیر و کل مواد جامد شیر کاوش غیر معنی داری در سطوح ۳۰ و ۴۵ درصد جایگزینی دیده شد و در نهایت با توجه به این که استفاده از ضایعات ماکارونی تا سطوح ۴۵ درصد هیچ مشکل متابولیکی بالینی را در طول آزمایش بروز نداد، بررسی اثر استفاده سطوح بالاتر جایگزینی به جای جو توصیه می شود.

نتیجه گیری

با توجه به یافته های حاصل از این پژوهش می توان گزارش نمود که: ضایعات ماکارونی در مقایسه با جو انرژی خالص شیردهی بسیار بیشتر و پرتوین برابر با آن دارند و از لحاظ انرژی قابل متابولیسم نیز در سطحی بالاتر از ذرت قرار دارند. بنابراین جایگزینی این غلات با ضایعات ماکارونی انرژی بیشتری را برای گاو فراهم می سازد. هم چنین استفاده از ضایعات ماکارونی در تمامی سطوح جایگزینی از نظر تولید شیر و بازده تبدیل خوراک، برتری غیر معنی داری را نسبت به جیره

منابع مورد استفاده

- اشمیت، جی. اچ، ال. دی. ون و لک. و ام. اف. هاتجن. ۱۳۷۱. اصول پرورش گاوهای شیری (ترجمه غ. قربانی). انتشارات امیرکبیر، اصفهان.
- ضمیری، م. ج. ۱۳۷۵. پرورش گاو شیری. انتشارات دانشگاه شیراز.
- طباطبایی، س. ن. ۱۳۷۴. مقایسه تأثیر تغذیه ارزن در برابر جو بر روی ترکیبات شیر و عملکرد گاوهای شیری. پایان نامه کارشناسی ارشد، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان.
- فرخنده، ع. ۱۳۷۰. روش های آزمایش شیر و فرآورده های آن. انتشارات دانشگاه تهران.
- كتاب سال. ۱۳۷۹. نشریه هفتمنی نمایشگاه بین المللی صنایع کشاورزی و مواد غذایی، تهران.
- مرادی قهریجانی، الف. ۱۳۷۷. تأثیر اندازه ذرات دانه جو بر عملکرد گاو شیری. پایان نامه کارشناسی ارشد، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان.
- مشرف، ش. ۱۳۷۶. جایگزینی سورگوم دانه ای به جای جو در جیره گاوهای شیری و اثرات آن بر روی تولید و ترکیب شیر. پایان نامه کارشناسی ارشد، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان.
- مک دونالد، پ.، ار.ا. ادواردز و ج.اف. د.گرین هال. ۱۳۶۹. تغذیه دام (ترجمه ر. صوفی سیاوش). انتشارات عمیدی، تبریز.
- Brown, L. D., J. W. Thomas, R. S. Emery, L. D. Mc Gilliard, D. V. Armstrong and C. A. Lassiter. 1962. Effect of high level grain feeding on milk production response of lactating dairy cows. *J. Dairy Sci.* 45:1184-1187.
- Ensminger, M. E. 1983. *The Stockman's Handbook*. The Interstate Printers and Publishers, Inc., USA.
- Erdman, R. A. 1988. Dietary buffering requirements of the lactating dairy cows: A Review. *J. Dairy Sci.* 7: 32-46.
- McCaffree, D. and W. G. Merrill. 1968. Effect of feeding concentrates to maintain body weight of dairy cow in early lactation. *J. Dairy Sci.* 51:561.
- National Research Council. 1989. Nutrient requirements of dairy cattle. 6th rev. ed., Natl. Acad. Sci. Washington D. C.
- Orskov, E. R. 1988. *Feed Science*. Elsevier Sceince Publishers, B. V., Amsterdam.
- Owens, F. N., R. A. Zinn and Y. K. Kim. 1986. Limits to starch digestion in the ruminant small intestine. *J. Anim. Sci.* 63: 1634-1648.
- Samson, M. F. and M. H. Morel. 1995. Heat denaturation of durum wheat semolina β -amylase: effects of chemical factors and pasta processing conditions. *J. Food Sci.* 60: 1313-1320.
- SAS User's Guide: Statistics. 1987. 6th ed., SAS Inst., Inc., Cary, NC.
- Sharara, H. H., H. Y. El-Hammady and H. Abd El-Fattah. 1992. Nutritive value of some none-conventional by-products as poultry feed ingredients. I. Chemical evaluation. *Assiut J. Agric. Sci.* 23: 333-346.

19. Van Keulen, J. and B. A. Young. 1977. Evaluation of acid-insoluble ash as a natural marker in ruminant digestibility studies. *J. Anim. Sci.* 44:282-287.
20. Williams, J. E., R. L. Belyea, F. H. Hsieh and J. D. Firman. 1998. Responses of growing turkeys to the dietary inclusion of inedible pasta and unextruded and extruded biosolids from milk processing. *Anim. Feed Sci. Technol.* 70:123-136.
21. Wiseman, J. and D. Y. A. Cole. 1990. *Feedstuff Evaluation*. Butterworths, Boston.