

## تعیین ترکیبات مغذی، فراسنجه‌های تجزیه‌پذیری (ماده خشک، ماده آلی و پروتئین) و پروتئین قابل متابولیسم تفاله انگور و لیموترش به روش درون کیسه‌ای

امیررضا صفائی<sup>۱\*</sup>، نورمحمد تربتی‌نژاد<sup>۲</sup>، هرمز منصوری<sup>۳</sup> و سعید زره‌داران<sup>۴</sup>

تاریخ دریافت: ۹۲/۱۱/۱۶ تاریخ پذیرش: ۹۳/۱۰/۲۳

<sup>۱</sup> دانش‌آموخته دکتری دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان و محقق موسسه تحقیقات علوم دامی کشور

<sup>۲</sup> استاد دانشکده علوم دامی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

<sup>۳</sup> استادیار موسسه تحقیقات علوم دامی کشور

<sup>۴</sup> دانشیار دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد

\* مسئول مکاتبه: Email: amirrezasafaei@yahoo.com

### چکیده

**زمینه مطالعاتی:** این تحقیق در زمینه تولید خوراک دام بویژه در تغذیه گوسفند، بود. هدف: هدف این تحقیق، تعیین ترکیبات مغذی و فراسنجه‌های تجزیه‌پذیری (ماده خشک، ماده آلی، پروتئین) تفاله‌های انگور و لیموترش به وسیله روش درون کیسه‌ای، بود. روش کار: ابتدا ترکیبات شیمیایی تیمارهای آزمایشی (تفاله انگور و لیموترش و یونجه) شامل پروتئین خام، ماده آلی، دیواره سلولی، خاکستر خام، چربی خام، ترکیبات فنلی و تانن کل تعیین شدند. سپس تجزیه‌پذیری (ماده خشک، ماده آلی، پروتئین خام) در زمان‌های صفر، ۴، ۸، ۱۶، ۲۴، ۴۸، ۷۲ و ۹۶ ساعت (به روش کیسه‌های نایلونی) در قالب طرح بلوک کاملاً تصادفی (۳ تیمار، ۳ بلوک با ۳ تکرار) انجام شد. **نتایج:** درصد ماده آلی، دیواره سلولی و لیگنین در تفاله انگور به ترتیب ۹۶/۳، ۵۷/۶، ۳۴/۴ و نیز درصد پروتئین خام، چربی خام و کربوهیدرات‌های غیر فیبری در تفاله لیموترش به ترتیب ۹/۲، ۷/۷، ۵۴/۲ بودند. تجزیه‌پذیری ماده خشک، ماده آلی و پروتئین (پس از ۲۴ ساعت انکوباسیون) تفاله انگور به ترتیب ۳۶/۳، ۳۹/۶، ۴۸/۸ و لیموترش به ترتیب ۸۰/۵، ۸۲/۰، ۸۹/۵ (درصد) به دست آمد. همچنین مقدار پروتئین عبوری قابل هضم در روده کوچک و پروتئین قابل متابولیسم (در شرایط نگهداری) تفاله انگور و لیموترش و یونجه به ترتیب ۳۴/۳، ۳/۰ و ۱۳/۴ و نیز ۵۶/۵، ۴۷/۷ و ۸۱/۲ (گرم در کیلوگرم) شد. **نتیجه‌گیری نهایی:** با توجه به ترکیبات شیمیایی، فراسنجه‌های تجزیه‌پذیری (ماده خشک، ماده آلی، پروتئین) پروتئین عبوری قابل هضم در روده کوچک و پروتئین قابل متابولیسم موجود در تفاله‌های انگور و لیموترش امکان استفاده از این خوراک‌ها را به ترتیب به عنوان منابع جدید فیبر غیرعلافه‌ای و منبع انرژی، در تغذیه نشخوارکنندگان وجود دارد.

**واژگان کلیدی:** ترکیبات مغذی، تجزیه‌پذیری، پروتئین قابل متابولیسم، تفاله انگور، لیموترش، روش درون کیسه‌ای

## مقدمه

در راستای معرفی خوراکی‌های ارزان قیمت برای تغذیه نشخوارکنندگان، ترکیبات شیمیایی و فراسنجه‌های تجزیه‌پذیری برخی تفاله‌های میوه، مورد بررسی قرار گرفته شده است. تفاله انگور به‌عنوان تامین کننده فیبر غیرعلافه‌ای که دارای مقادیر مناسبی از تانن می‌باشد، می‌تواند اثرات بیولوژیکی مثبتی در عملکرد دام‌ها ایجاد کند (سلاما و همکاران، ۲۰۱۰). همچنین تفاله لیموترش نیز به‌عنوان منبع کربوهیدرات سهل‌الهضم، می‌تواند در تغذیه نشخوارکنندگان کاربرد داشته باشد (واداها و همکاران، ۲۰۱۳). براساس آمارنامه کشاورزی (۱۳۹۲) کشور ایران با تولید حدود ۳ میلیون تن انگور در سال، دارای رتبه ششم جهانی در تولید انگور می‌باشد. دهقان و طهماسبی (۱۳۸۹) گزارش دادند کشور ایران با برداشت سالانه حدود ۶۰۰ هزار تن لیموترش اولین تولیدکننده در آسیا و چهارمین در جهان می‌باشد. در خلال فرآیند آب‌گیری از انگور و لیموترش، به‌طور متوسط به‌ترتیب مقدار ۱۰ و ۲۰ درصد از میوه به تفاله تبدیل می‌گردد. مقدار کمی از این تفاله، در صنایع تبدیلی و تولید کود گیاهی مصرف می‌شود اما مقدار زیاد آن سوزانده یا دفن می‌گردد. تغییر الگوی تخمیر در شکمبه نشخوارکنندگان پرتولید، ازجمله اهداف مهم مدیریت صحیح در تغذیه دام می‌باشد. روش‌های بهبود بازده شکمبه، منجر به کاهش اتلاف منابع انرژی و پروتئین از طریق کاهش انتشار گازمتان و آمونیاک می‌شود (NRC, ۲۰۰۷). وجود ترکیبات ثانویه گیاهی (گوسیپول، اسیدهای آلی و تانن‌ها) در شکمبه دارای اثرات مثبتی ازجمله افزایش فعالیت آنتی‌اکسیدانتی، کاهش انتشار گازمتان، کاهش نفخ، کاهش تجزیه‌پذیری و کنترل فعالیت‌های نماتودهای دستگاه گوارش می‌شود (چرچ، ۱۹۹۱). تانن موجود در تفاله انگور، دارای اثرات بیولوژیکی شامل افزایش تراوش

پروتئین غنی از پرولین در بزاق، کاهش فعالیت آنزیم‌های سلولاز و آمیلاز و نیز کاهش تجزیه‌پذیری پروتئین در شکمبه، می‌شود. لذا جهت تعیین ارزش غذایی و نیز بررسی میزان کاهش اتلاف پروتئین، نیاز به انجام آزمایشات تعیین ترکیبات مغذی و تجزیه‌پذیری (ماده‌خشک، ماده‌آلی و پروتئین) می‌باشد. کوئین و همکاران (۱۹۳۸) اولین محققینی بودند که واژه تجزیه‌پذیری را در تغذیه دام، به‌کار بردند. سانتاکا و همکاران (۲۰۱۳) به برخی از روش‌های ارزیابی پروتئین در نشخوارکنندگان ازجمله روش پروتئین خام قابل هضم، روش پروتئین قابل تجزیه‌پذیر و عبوری خوراک، روش ارزیابی پروتئین قابل متابولیسم و غیره اشاره کردند. گوئرا-ریواس و همکاران (۲۰۱۳) تجزیه‌پذیری تفاله و هسته انگور در هشت راس گوسفند فیستوله شده را انجام شد. آنها گزارش دادند که تفاله و هسته انگور به دلیل داشتن تانن، دارای فعالیت زیستی ویژه‌ای می‌باشند. مادرید و همکاران (۲۰۰۲) مواد مغذی و تجزیه‌پذیری ماده‌خشک و دیواره سلولی تفاله لیموترش را با استفاده از روش برون‌تنی تعیین کردند. آنها میزان لیگنین، ADF، دیواره سلولی و پروتئین خام تفاله لیموترش را به ترتیب ۳/۴، ۲۶/۸، ۲۹/۸ و ۱۱/۴ درصد گزارش دادند. همچنین نتایج تجزیه‌پذیری ماده‌خشک و NDF لیموترش در ساعت‌های مختلف انکوباسیون درون-تنی (۱۲، ۲۴، ۴۸ و ۷۲ ساعت) به‌ترتیب ۲۰/۰، ۳۸/۵، ۴۰/۰ و ۴۳/۷ درصد و نیز صفر، ۵۱/۵، ۷۰/۱ و ۶۷/۷ درصد ماده خشک گزارش نمودند. براساس گزارش ناظم و همکاران (۱۳۸۷)، مقادیر پروتئین خام، خاکستر خام، ماده آلی، دیواره سلولی و دیواره سلولی بدون همی سلولز تفاله لیموترش به‌ترتیب ۶/۳، ۶/۲، ۹۳/۸، ۲۱/۳ و ۱۷/۹ درصد به‌دست آمد. زینگ-تینگ و همکاران (۲۰۱۳) تجزیه‌پذیری DM, CP, NDF تفاله انگور را با استفاده از بزق کشمیر فیستوله شده، مورد بررسی قرار داده و

غیرفیبری (NFC)، سلولز و همی سلولز به روش NRC (۲۰۰۱) محاسبه شدند. روش انجام آزمایشات تجزیه‌پذیری (ماده خشک، پروتئین خام و ماده آلی): این آزمایش با سه راس گاو نر تالشی (دارای فیستول شکمبه) به وزن  $350 \pm 20$  کیلوگرم، که به صورت انفرادی و در حدنگهداری تغذیه می‌شدند، انجام شد. تجزیه‌پذیری با استفاده از کیسه‌های پلی‌استر (غیرقابل تجزیه) و در زمان‌های مختلف (صفر، ۴، ۸، ۱۶، ۲۴، ۴۸، ۷۲ و ۹۶ ساعت) انکوباسیون صورت گرفت (گیونز و همکاران، ۲۰۰۰). پس از انکوباسیون، کیسه‌ها با آب سرد به مدت ۴۰ تا ۵۰ دقیقه شسته و با دستگاه خشک‌کن (آون ۶۵ درجه سانتی‌گراد) خشک و توزین شدند. سپس پروتئین خام و خاکستر محتویات داخل کیسه‌ها، تعیین شدند. فراسنجه‌های مربوط به آزمایش تجزیه‌پذیری، با نرم افزار کمکی (NEWAY (Fitcurve) و رابط‌های ذیل برآورد شدند.

$$\text{Degradability} = a + b(1 - e^{-ct})$$

$$\text{QDP} = a \times \text{CP}$$

$$\text{SDP} = [(b \times c) / (c + r)] \times \text{CP}$$

$$\text{ERDP} = 0.8 (\text{QDP}) + \text{SDP}$$

$$\text{UDP} = \text{CP}(1 - a(bc / (c + r)))$$

$$\text{DUP} = 0.9 [(\text{UDP}) - (6.25 \times \text{ADIN})]$$

$$\text{MP} = 0.6375 (\text{ERDP}) + \text{DUP}$$

$a$  = تجزیه‌پذیری بخش محلول در آب (درصد ماده خشک)،  $b$  = تجزیه‌پذیری بخش نامحلول در آب و دیرتخمیر (درصد ماده خشک)،  $c$  = نرخ تخمیر بخش  $b$  (درصد در ساعت)،  $t$  = زمان‌های انکوباسیون،  $r$  = نرخ عبور،  $\text{ADIN}$  = ازت نامحلول در شوینده اسیدی بخش سریع تجزیه شونده در شکمبه (QDP)، بخش آهسته تجزیه شونده در شکمبه (SDP)، بخش قابل تجزیه موثر در شکمبه (ERDP)، بخش غیرقابل تجزیه و عبوری از شکمبه (UDP)، بخش غیرقابل تجزیه ولی قابل هضم (DUP) و پروتئین قابل متابولیسم (MP) براساس AFRC (۱۹۹۳) محاسبه شدند.

ترکیبات مغذی تفاله انگور مشتمل بر دیواره سلولی، پروتئین خام و چربی خام را به ترتیب ۷/۷۹، ۵/۱۲ و ۳/۹ درصد ماده خشک گزارش کردند. پیرمحمدی و همکاران (۲۰۱۲) نیز درصد تجزیه‌پذیری (ماده خشک و پروتئین خام) تفاله انگور سفید را در شکمبه گاومیش فیستوله شده، تعیین کردند. دهقان و طهماسبی (۱۳۸۹) میزان تفاله انگور را در ایران، سالانه نزدیک به ۵۰۰ هزار تن برآورد کردند. آنها میزان پروتئین خام، چربی خام، NDF، ADF، کربوهیدرات غیرفیبری، ماده آلی و خاکستر را در تفاله انگور به ترتیب ۳/۱۴، ۵/۹، ۰/۵۱، ۱/۱۷، ۴/۸۳ و ۲/۹ درصد ماده خشک و نیز در تفاله لیموترش به ترتیب ۳۲/۶، ۷/۶، ۱/۲۰، ۷/۲۱، ۶/۶۰، ۳/۸۲ و ۴/۶ درصد ماده خشک تعیین کردند. با توجه به اثرات بیولوژیکی تفاله انگور و تفاله لیموترش بر میزان فراسنجه‌های تجزیه‌پذیری (ماده خشک، ماده آلی و پروتئین) تعیین ارزش غذایی و معرفی خوراک-ها به عنوان منابع فیبر غیرعلوفه‌ای و نیز کربوهیدرات سهل‌الهضم ارزان قیمت در جیره غذایی ضروری به نظر می‌رسد.

## مواد و روش‌ها

### خوراک‌های آزمایشی

تفاله انگور سیاه (هسته‌دار) و لیموترش از کارخانه عالیفر (سن‌ایچ) جمع‌آوری شدند. همچنین از علوفه یونجه، نیز به عنوان تیمار شاهد استفاده شد. سپس تفاله‌ها به آزمایشگاه موسسه تحقیقات علوم دامی کشور انتقال یافته و ترکیبات شیمیایی آنها (با ۳ تکرار) شامل پروتئین خام، چربی خام، خاکستر خام، ترکیبات فنلی، تانن کل، تانن قابل هیدرولیز و تانن متراکم (AOAC، ۲۰۰۵) به دست آمد. دیواره سلولی (NDF) و فیبر نامحلول در شوینده اسیدی (ADF) به روش ون‌سوست و همکاران (۱۹۹۱) و نیز لیگنین (ADL)، فیبر خام (CF)، کربوهیدرات

## تجزیه و تحلیل آماری

تعیین ترکیبات شیمیایی تیمارهای آزمایشی در قالب طرح کاملاً تصادفی انجام شد. تجزیه‌پذیری ماده خشک، پروتئین خام و ماده آلی تیمارهای آزمایشی با استفاده از طرح بلوک کامل تصادفی صورت گرفت. داده‌ها با نرم افزار آماری R نسخه 3.0.2 (۲۰۱۳) تجزیه و تحلیل شدند. مقایسه میانگین‌ها با استفاده از آزمون دانکن و سطح خطای ۵ درصد، انجام شد.

## نتایج و بحث

نتایج ترکیبات شیمیایی در جداول ۱ و ۲ گزارش شده است. پروتئین خام، سلولز، همی سلولز و خاکستر خام یونجه از تفاله‌های آزمایشی بیشتر بود. در تفاله-انگور ماده آلی، دیواره سلولی، فیبر نامحلول در شوینده اسیدی، لیگنین، ترکیبات فنلی قابل استخراج و تانن کل (متراکم و قابل هیدرولیز) بیشتر از تفاله لیموترش و علف یونجه بود. البته کربوهیدرات غیرفیبری و چربی خام نیز در تفاله لیموترش از بقیه خوراکی‌های آزمایشی، بیشتر بود.

جدول ۱- میانگین و انحراف معیار ترکیبات شیمیایی خوراکی‌های آزمایشی (درصد ماده خشک)

تیمارها	پروتئین خام	ماده آلی	خاکستر خام	چربی خام	ترکیبات فنلی	تانن کل	تانن متراکم	تانن قابل هیدرولیز
یونجه	۱۴/۴±۰/۳۲	۹۰/۶±۰/۱۴	۹/۶±۰/۱۴	۱/۳±۰/۱	۱/۴±۰/۰۵	۰/۷۲±۰/۰۳	۰/۵۷±۰/۰۲	۰/۱۴±۰/۰۳۲
تفاله انگور	۸/۳±۰/۰۷	۹۶/۳±۰/۱۴	۲/۷±۰/۰۳	۶/۹±۰/۴۵	۵/۸±۰/۰۴	۴/۵±۰/۰۵	۳/۶±۰/۰۴	۰/۹۱±۰/۰۱
تفاله لیموترش	۹/۲±۰/۰۷	۹۳/۵±۰/۰۴	۶/۵±۰/۰۵	۷/۷±۰/۰۵	۱/۱±۰/۰۲	۰/۳۲±۰/۰۱	۰/۲۵±۰/۰۱	۰/۰۶±۰/۰۱

جدول ۲- میانگین و انحراف معیار شاخص‌های دیواره سلولی تیمارهای آزمایشی (درصد ماده خشک)

تیمارها	NDF	ADF	ADL	NFC	همی سلولز	سلولز
یونجه	۵۲/۶±۰/۳۱	۲۸/۷±۰/۲۳	۶/۵±۰/۲۷	۲۱/۱±۰/۱	۱۴/۹±۰/۰۲	۳۱/۳±۰/۴۷
تفاله انگور	۵۷/۶±۰/۱۹	۵۲/۵±۰/۳	۳۴/۴±۰/۲۹	۲۳/۵±۰/۵۲	۵/۰۸±۰/۲۴	۱۷/۷±۰/۳
تفاله لیموترش	۲۲/۳±۰/۱۳	۱۶/۵±۰/۱۴	۲/۴±۰/۰۸	۵۴/۲±۰/۵	۵/۸±۰/۰۴	۱۳/۴±۰/۱۳

NDF = دیواره سلولی، ADF = فیبر نامحلول در شوینده اسیدی، ADL = لیگنین خام، NFC = کربوهیدرات‌های غیرفیبری.

گزارش کردند که با نتایج این تحقیق مشابه بود. البته ترکیبات شیمیایی علوفه یونجه در کشور کلمبیا مشتمل بر Ash, CP, NDF, ADF به ترتیب ۲۲/۵، ۳۵/۰، ۲۵/۸، ۸/۱ درصد ماده خشک گزارش شد (آپرین و همکاران، ۲۰۱۲) که با توجه به شرایط آب و هوای کشور کلمبیا، مقادیر مذکور در یونجه‌های آزمایشی با تحقیق حاضر تفاوت داشتند. در تحقیق دیگری، کارسلی و راسل (۲۰۰۲) میزان ADF, NDF یونجه (رقم بومی کشور ترکیه) را به ترتیب ۴۲/۰ و

ون سوست (۱۹۹۴) معتقد است که افزایش پروتئین-خام و ماده آلی در جیره غذایی باعث بهبود الگوی تخمیر شکمبه می‌شود. اما افزایش خاکستر خام، ترکیبات فنلی، تانن کل (به ویژه تانن متراکم) و لیگنین موجب کاهش تخمیر و گوارش پذیری می‌گردد. تراموسیکا و همکاران (۲۰۰۰) ترکیبات شیمیایی (CP, CF, EE, NDF, Ash, NDF, ADF, ADL) علوفه یونجه را به ترتیب ۹/۴، ۴۰/۹، ۴۰/۰، ۵۴/۰، ۹/۰، ۱۹/۶، ۱/۲، ۳۴/۴، ۱۶/۳ درصد ماده خشک

لیموترش با رقم مخصوص به آب‌گیری که دارای پوست نازک و آب بیشتر می‌باشد، به‌کار برده شد. در پژوهش پیرمحمدی و همکاران (۲۰۱۲) ترکیبات شیمیایی تفالانگور سفید را شامل ماده خشک، پروتئین خام، دیواره سلولی، خاکستر خام، ترکیبات- فنلی و تانن کل را به ترتیب ۳۹/۱، ۱۳/۲، ۵۰/۴، ۷/۲، ۲/۳ و ۱/۹ درصد ماده خشک، به دست آوردند. نتایج آنها با تحقیق حاضر، به دلیل تفاوت رقم تفالانگور، اندکی تفاوت داشت. در جداول ۳، ۴ و ۵ نتایج تجزیه- پذیری (DM, OM, CP) در زمان‌های مختلف تخمیر گزارش شده است. برای تمام زمان‌های مختلف تخمیر شکمبه‌ای، میزان تجزیه‌پذیری ماده خشک تفالانگور کمترین و نیز تفالانگور لیموترش بیشترین شد. اثرات بیولوژیکی تانن موجود در تفالانگور باعث کاهش چشمگیری در میزان تجزیه‌پذیری ماده خشک می‌شود (NRC ۲۰۰۷).

۲۸/۴ درصد ماده خشک گزارش دادند. مقدم و همکاران (۲۰۱۲) ترکیبات شیمیایی تفالانگور را شامل پروتئین خام، NDF، ADF، ماده آلی، فیبرخام، همی سلولز، ترکیبات فنلی و تانن کل به ترتیب ۱۶/۶، ۲۲/۲، ۲۰/۴، ۸۶/۸، ۷/۱، ۸، ۲/۷ و ۲/۰ درصد ماده خشک تعیین کردند. در آزمایش آنها از تفالانگور سفید بدون هسته استفاده شده که با نتایج این تحقیق کمی متفاوت بود. آینا و همکاران (۲۰۱۲) میزان پروتئین خام پوست لیموترش را ۱۶/۷ درصد ماده خشک به دست آورد. رقم لیموترش استفاده شده در آزمایش آنها با رقم لیموترش مورد استفاده در این تحقیق تفاوت داشت. نتایج تحقیق مادرید و همکاران (۲۰۰۲) برای مقادیر CP، NDF، ADF، ADL پوست لیموترش با پژوهش حاضر اختلاف داشتند. در مطالعه آنها از لیموترش با رقم پوست ضخیم استفاده شد، ولی در تحقیق حاضر، از تفالانگور

جدول ۳- تجزیه پذیری ماده خشک (درصد) تیمارهای آزمایشی در زمان‌های مختلف انکوباسیون

زمان (ساعت)									
۹۶	۷۲	۴۸	۲۴	۱۶	۸	۴	صفر	تیمارها	
۶۶/۳ <sup>b</sup>	۶۵/۸ <sup>b</sup>	۶۴/۸ <sup>b</sup>	۶۱/۵ <sup>b</sup>	۵۳/۰ <sup>b</sup>	۴۷/۴ <sup>b</sup>	۴۰/۹ <sup>b</sup>	۳۱/۵ <sup>b</sup>	یونجه	
۳۶/۷ <sup>c</sup>	۳۶/۴ <sup>c</sup>	۳۶/۳ <sup>c</sup>	۳۱/۲ <sup>c</sup>	۳۰/۳ <sup>c</sup>	۲۲/۶ <sup>c</sup>	۲۱/۳ <sup>c</sup>	۱۸/۵ <sup>c</sup>	تفالانگور	
۹۷/۵ <sup>a</sup>	۹۷/۲ <sup>a</sup>	۹۷/۱ <sup>a</sup>	۸۰/۵ <sup>a</sup>	۶۵/۱ <sup>a</sup>	۵۳/۷ <sup>a</sup>	۴۵/۶ <sup>a</sup>	۳۸/۴ <sup>a</sup>	تفالانگور لیموترش	
۲۱/۵	۲۱/۵	۲۱/۵	۲۰/۶	۱۲/۵	۱۱/۶	۹/۱	۷/۱	SEM	
۰/۰۱	۰/۰۱	۰/۰۱	۰/۰۱	۰/۰۱	۰/۰۱	۰/۰۱	۰/۰۱	سطح احتمال تیمار	
۰/۶۶	۰/۸۱	۰/۳۸	۰/۲۳	۰/۱۳	۰/۹۸	۰/۵۶	۰/۸۸	سطح احتمال بلوک	

حروف متفاوت در هر ستون، نشانه تفاوت معنی‌دار بین میانگین‌ها ( $P < 0.05$ ) می‌باشد. SEM = خطای استاندارد بین میانگین‌ها. بلوک = اثر بین گاوها.

این اختلاف احتمالاً به دلیل بالا بودن مقادیر ADF و لیگنین تفالانگور لیموترش، در مطالعات مادرید و همکاران (۲۰۰۲) می‌باشد. مقادیر تجزیه‌پذیری ماده آلی در زمان‌های مختلف تخمیر در تیمارهای آزمایشی متفاوت شد ( $P < 0.01$ )، به نحوی که در تفالانگور لیموترش و انگور به ترتیب بیشترین و کمترین شدند. البته برای

مادرید و همکاران (۲۰۰۲) مقادیر تجزیه‌پذیری ماده- خشک و NDF تفالانگور لیموترش را در ساعت‌های مختلف انکوباسیون درون‌تنی (۱۲، ۲۴، ۴۸ و ۷۲ ساعت)، به ترتیب ۲۰/۰، ۳۸/۵، ۴۰/۰ و ۴۳/۷ و نیز صفر، ۵۱/۵، ۷۰/۱ و ۶۷/۷ درصد ماده خشک، گزارش کردند که با نتایج پژوهش حاضر اختلاف دارد. دلایل

البته به دلیل پیوند یافتن پروتئین با تانن موجود در تفاله انگور (NRC, ۲۰۰۷)، میزان تجزیه‌پذیری پروتئین آن از بقیه تیمارهای آزمایشی کمتر شد ( $P < 0.01$ ). همچنین تجزیه‌پذیری پروتئین در تفاله لیموترش، بیشتر از همه تیمارها بود ( $P < 0.01$ ).

تمام ساعت‌های مختلف تخمیر و نیز در همه تیمارهای آزمایشی، میزان تجزیه‌پذیری ماده آلی از ماده خشک بیشتر شد. دلیل این افزایش مربوط به حذف خاکسترخام، در روش اندازه‌گیری تجزیه‌پذیری ماده آلی می‌باشد. تخمیرپذیری ماده خشک از ماده آلی کمتر می‌باشد (ارسکو و مکدونالد، ۱۹۷۹).

جدول ۴- تجزیه‌پذیری ماده آلی (درصد ماده خشک) تیمارهای آزمایشی در زمان‌های مختلف انکوباسیون

تیمارها	صفر	۴	۸	۱۶	۲۴	۴۸	۷۲	۹۶
یونجه	۳۴/۴ <sup>b</sup>	۴۰/۶ <sup>b</sup>	۵۱/۱ <sup>b</sup>	۶۱/۶ <sup>b</sup>	۶۴/۵ <sup>b</sup>	۶۶/۹ <sup>b</sup>	۶۸/۷ <sup>b</sup>	۷۰/۰ <sup>b</sup>
تفاله انگور	۲۲/۴ <sup>c</sup>	۲۵/۰ <sup>c</sup>	۲۷/۲ <sup>c</sup>	۳۲/۷ <sup>c</sup>	۳۵/۳ <sup>c</sup>	۳۹/۶ <sup>c</sup>	۴۰/۶ <sup>c</sup>	۴۰/۹ <sup>c</sup>
تفاله لیموترش	۴۱/۵ <sup>a</sup>	۵۱/۷ <sup>a</sup>	۵۷/۲ <sup>a</sup>	۷۰/۹ <sup>a</sup>	۸۲/۰ <sup>a</sup>	۹۶/۹ <sup>a</sup>	۹۷/۳ <sup>a</sup>	۹۷/۷ <sup>a</sup>
SEM	۶/۴	۱۱/۷	۹/۵	۱۴/۱	۱۶/۶	۲۰/۳	۲۰/۰	۲۰/۱
سطح احتمال تیمار	۰/۰۱	۰/۰۱	۰/۰۱	۰/۰۱	۰/۰۱	۰/۰۱	۰/۰۱	۰/۰۱
سطح احتمال بلوک	۰/۱	۰/۶۸	۰/۸۲	۰/۴	۰/۹۷	۰/۵۵	۰/۳۹	۰/۲

حروف متفاوت در هر ستون، نشانه تفاوت معنی‌دار بین میانگین‌ها ( $P < 0.05$ ) می‌باشد. SEM = خطای استاندارد بین میانگین‌ها. بلوک = اثر بین گاوها.

درصد در ساعت به دست آمد که با نتایج فراسنجه‌های تحقیق حاضر شباهت داشتند. فراسنجه‌های تجزیه‌پذیری شامل تجزیه‌پذیری بخش محلول در آب (a)، نسبت تجزیه‌پذیری بخش نامحلول در آب (b)، نرخ تجزیه‌پذیری (c) و میزان تجزیه‌پذیری بخش زود تخمیر (QDP)، در جدول ۶ گزارش شدند. همه مقادیر a, b, c, QDP در تفاله انگور و لیموترش به ترتیب کمترین و بیشترین مقدار شدند ( $P < 0.01$ ). میزان تجزیه‌پذیری بخش آهسته تخمیر (SDP) بر اساس نرخ‌های عبور مختلف (۲، ۵ و ۸ درصد) در جدول ۷ گزارش شده است.

ناصرامینی و همکاران (۲۰۱۳) معتقدند که وجود ترکیبات ثانویه گیاهی در خوراک نشخوارکنندگان باعث کاهش تجزیه‌پذیری به روش درون کیسه‌ای می‌شود. مقادیر فراسنجه‌های تجزیه‌پذیری شامل بخش محلول و نامحلول در آب، نرخ تجزیه و تجزیه‌پذیری بخش سریع‌التخمیر در تیمارهای آزمایشی متفاوت شدند ( $P < 0.01$ ). البته بلوک‌ها (اثر بین گاوها)، تاثیر معنی‌داری بر روی فراسنجه‌های فوق نداشتند ( $P > 0.01$ ). در مطالعه کارسلی و راسل (۲۰۰۲)، میزان ماده آلی محلول (a) و نامحلول در آب (b) در یونجه به ترتیب ۲۸/۴ و ۴۳/۳ درصد ماده خشک به دست آمد. همچنین در پژوهش تراموسیکا و همکاران (۲۰۰۰) میزان فراسنجه‌های تجزیه‌پذیری ماده خشک یونجه (بخش محلول و نامحلول در آب و نرخ تجزیه) در شکمبه گاو به ترتیب ۲۳/۸ درصد ماده خشک، ۳۶/۰ درصد ماده خشک و ۰/۰۶

جدول ۵- تجزیه پذیری پروتئین (درصد) تیمارهای آزمایشی در زمان‌های مختلف انکوباسیون

زمان (ساعت)								تیمارها
۹۶	۷۲	۴۸	۲۴	۱۶	۸	۴	صفر	
۸۷/۶ <sup>b</sup>	۸۷/۴ <sup>b</sup>	۸۷/۲ <sup>b</sup>	۸۶/۷ <sup>b</sup>	۸۵/۲ <sup>a</sup>	۷۶/۷ <sup>b</sup>	۶۷/۷ <sup>b</sup>	۴۸/۳ <sup>b</sup>	یونجه
۵۴/۰ <sup>c</sup>	۵۳/۴ <sup>c</sup>	۵۰/۴ <sup>c</sup>	۴۸/۸ <sup>c</sup>	۴۳/۰ <sup>b</sup>	۳۸/۹ <sup>c</sup>	۳۵/۳ <sup>c</sup>	۲۷/۸ <sup>c</sup>	تفاله انگور
۹۸/۴ <sup>a</sup>	۹۷/۹ <sup>a</sup>	۹۷/۴ <sup>a</sup>	۸۹/۵ <sup>a</sup>	۸۵/۵ <sup>a</sup>	۷۹/۴ <sup>a</sup>	۷۵/۷ <sup>a</sup>	۷۰/۳ <sup>a</sup>	تفاله لیموترش
۱۶/۴	۱۶/۴	۱۷/۵	۱۶/۱	۱۷/۳	۱۶/۰	۱۵/۱	۱۵/۰	SEM
۰/۰۱	۰/۰۱	۰/۰۱	۰/۰۱	۰/۰۱	۰/۰۱	۰/۰۱	۰/۰۱	سطح احتمال
۰/۴	۰/۲۴	۰/۲۸	۰/۲۴	۰/۶۲	۰/۸۳	۰/۳۶	۰/۶۸	سطح احتمال بلوک

حروف متفاوت در هر ستون، نشانه تفاوت معنی‌دار بین میانگین‌ها ( $P < 0.01$ ) می‌باشد. SEM = خطای استاندارد بین میانگین‌ها. بلوک = اثر بین گاوها.

جدول ۶- مقادیر فراسنجه‌های تجزیه‌پذیری (درصد) در تیمارهای آزمایشی

سطح احتمال		تیمارها			تجزیه پذیری	فراسنجه‌ها	تیمارها
بلوک	تیمار	SEM	تفاله لیموترش	تفاله انگور			
۰/۸۶	۰/۰۱	۶۶/۹	۳۶۲/۳ <sup>a</sup>	۱۷۶/۸ <sup>c</sup>	۳۰۱/۶ <sup>b</sup>	QDP	ماده خشک
۰/۸۸	۰/۰۱	۷/۱	۳۸/۴ <sup>a</sup>	۱۸/۵ <sup>c</sup>	۳۱/۵ <sup>b</sup>	a	
۰/۷۴	۰/۰۱	۱۴/۴	۵۸/۶ <sup>a</sup>	۱۸/۲ <sup>c</sup>	۳۴/۸ <sup>b</sup>	b	
۰/۲۲	۰/۰۱	۰/۰۱	۰/۰۴ <sup>c</sup>	۰/۰۵ <sup>b</sup>	۰/۰۷ <sup>a</sup>	c	
۰/۱	۰/۰۱	۶۰/۹	۳۸۷/۰ <sup>a</sup>	۲۱۵/۳ <sup>c</sup>	۳۱۱/۴ <sup>b</sup>	QDP	ماده آلی
۰/۱	۰/۰۱	۶/۸	۴۱/۵ <sup>a</sup>	۲۲/۴ <sup>c</sup>	۳۴/۴ <sup>b</sup>	a	
۰/۱۵	۰/۰۱	۱۳/۳	۵۶/۲ <sup>a</sup>	۱۸/۵ <sup>c</sup>	۳۵/۶ <sup>b</sup>	b	
۰/۰۲	۰/۰۱	۰/۰۲	۰/۰۵ <sup>b</sup>	۰/۰۵ <sup>b</sup>	۰/۰۹ <sup>a</sup>	c	
۰/۷۵	۰/۰۱	۱۸/۱	۶۴/۷ <sup>a</sup>	۲۳/۰ <sup>c</sup>	۶۹/۶ <sup>b</sup>	QDP	پروتئین
۰/۶۸	۰/۰۱	۱۸/۵	۷۰/۳ <sup>a</sup>	۲۷/۸ <sup>c</sup>	۴۸/۳ <sup>b</sup>	a	
۰/۳۹	۰/۰۱	۵/۰	۲۸/۱ <sup>a</sup>	۲۶/۳ <sup>c</sup>	۳۹/۳ <sup>a</sup>	b	
۰/۷۳	۰/۰۱	۰/۰۵	۰/۰۵ <sup>c</sup>	۰/۰۶ <sup>b</sup>	۰/۱۷ <sup>a</sup>	c	

حروف متفاوت در هر ردیف، نشانه تفاوت معنی‌دار بین میانگین‌ها ( $P < 0.05$ ) می‌باشد. SEM = خطای استاندارد بین میانگین‌ها. a = تجزیه‌پذیری بخش محلول در آب، b = تجزیه‌پذیری بخش نامحلول در آب، c = نرخ تجزیه‌پذیری (درصد بر ساعت). QDP = تجزیه‌پذیری بخش زود تخمیر (گرم بر کیلوگرم).

پروتئین خام بین تفاله انگور و لیموترش، اختلاف معنی‌داری نشان ندادند ( $P > 0.01$ ). براساس جدول ۸، میزان تجزیه‌پذیری موثر (ERDP) در ماده خشک

مقدار SDP برای ماده خشک و ماده آلی در تفاله لیموترش از همه تیمارهای آزمایشی بیشتر شد ( $P < 0.01$ ). مقدار تجزیه‌پذیری بخش آهسته تخمیر

(ERDP) علوفه‌یونجه را در نرخ‌های عبور مختلف (۲، ۵ و ۸ درصد) به ترتیب ۱۷۳، ۱۶۱ و ۱۵۱ گرم بر کیلوگرم تعیین کردند که از نتایج ERDP تحقیق حاضر کمی بیشتر است. شاید افزایش اندک پروتئین خام و کاهش دیواره سلولی و در نهایت افزایش فراسنجه‌های تجزیه‌پذیری پروتئین (a,b) در تحقیق آنها باعث این تفاوت شده باشد.

و ماده آلی براساس نرخ عبور مختلف (۲، ۵ و ۸ درصد)، در تفاله لیموترش از بقیه تیمارهای آزمایشی بیشتر شد ( $P < 0.01$ ). میزان تجزیه‌پذیری موثر پروتئین براساس نرخ‌های عبور مختلف (۲، ۵ و ۸ درصد) در علوفه یونجه از بقیه خوراک‌های آزمایشی بیشتر شد ( $P < 0.01$ ). مکدونالد و همکاران (۲۰۱۰) میزان تجزیه‌پذیری موثر پروتئین

جدول ۷- میزان تجزیه پذیری بخش آهسته تخمیر (گرم بر کیلوگرم) در تیمارهای آزمایشی

سطح احتمال	تیمارها			SDP			
	تیمار	SEM	تفاله لیموترش		تفاله انگور	یونجه	نرخ عبور (%)
۰/۹۱	۰/۰۱	۹۱/۳	۳۸۱/۱ <sup>a</sup>	۱۲۳/۱ <sup>c</sup>	۲۶۰/۶ <sup>b</sup>	۲	ماده خشک
۰/۷۵	۰/۰۱	۶۱/۷	۲۵۹/۷ <sup>a</sup>	۸۷/۱ <sup>c</sup>	۱۹۶/۱ <sup>b</sup>	۵	
۰/۷	۰/۰۱	۴۶/۹	۱۹۷/۰ <sup>a</sup>	۶۷/۵ <sup>c</sup>	۱۵۷/۲ <sup>b</sup>	۸	
۰/۱۳	۰/۰۱	۱۰۶/۱	۳۶۹/۶ <sup>a</sup>	۱۲۵/۴ <sup>c</sup>	۲۵۹/۷ <sup>b</sup>	۲	ماده آلی
۰/۰۸	۰/۰۱	۶۰/۰	۲۵۶/۳ <sup>a</sup>	۸۷/۳ <sup>c</sup>	۲۰۱/۹ <sup>b</sup>	۵	
۰/۰۷	۰/۰۱	۴۷/۷	۱۹۶/۲ <sup>a</sup>	۶۷/۰ <sup>c</sup>	۱۶۵/۲ <sup>b</sup>	۸	
۰/۴۶	۰/۰۱	۱۳/۶	۱۸/۲ <sup>b</sup>	۱۶/۵ <sup>b</sup>	۵۰/۶ <sup>a</sup>	۲	پروتئین
۰/۶۱	۰/۰۱	۱۲/۷	۱۲/۶ <sup>b</sup>	۱۲/۲ <sup>b</sup>	۴۳/۶ <sup>a</sup>	۵	
۰/۷۲	۰/۰۱	۱۱/۷	۹/۷ <sup>b</sup>	۹/۶ <sup>b</sup>	۳۸/۳ <sup>a</sup>	۸	

حروف متفاوت در هر ردیف، نشانه تفاوت معنی‌دار بین میانگین‌ها ( $P < 0.05$ ) می‌باشد، SEM = خطای استاندارد بین میانگین‌ها، SDP = تجزیه پذیری بخش آهسته تخمیر، بلوک = اثر بین گاوها.

(c,b,c) تفاله انگور سفید را به ترتیب ۲۵/۶، ۲۵/۰، ۰/۰۳۵ و نیز ۳۲/۴، ۳۲/۵، ۰/۰۴ درصد در ساعت به- دست آوردند.

باعث این تفاوت شده باشد. همچنین مکدونالد و همکاران (۲۰۱۰) میزان پروتئین عبوری قابل هضم در روده کوچک (DUP) در یونجه در نرخ‌های عبور مختلف (۲، ۵ و ۸ درصد) به ترتیب ۲۶، ۴۲ و ۵۲ گرم بر کیلوگرم به دست آوردند. پروتئین عبوری قابل هضم این علوفه با نتایج یونجه حاضر متفاوت شد. شاید افزایش در میزان فراسنجه‌های تجزیه- پذیری پروتئین (a,b,c) یونجه آنها باعث این تفاوت شده باشد. همچنین پیرمحمدی و همکاران (۲۰۱۲)، فراسنجه‌های تجزیه‌پذیری پروتئین و ماده خشک





به ترتیب ۷/۸، ۱۵/۱ و ۱۹/۷ درصد ماده خشک گزارش کردند که نتایج آنها با نتایج پژوهش حاضر تفاوت داشتند.

ترتیب ۷/۹، ۶۸/۹، ۷۴/۰ و نیز ۵/۱، ۶۴/۴، ۶۷/۷ گرم بر کیلوگرم محاسبه کردند. آنها ترکیبات شیمیایی تفاله لیموترش مزبور را شامل NDF,ADF,CP

جدول ۹- مقادیر پروتئین‌های عبوری، پروتئین عبوری قابل متابولیسم (گرم بر کیلوگرم) تیمارهای آزمایشی

سطح احتمال		تیمارها					شاخص پروتئین عبوری (%)	
بلوک	تیمار	SEM	تفاله لیموترش	تفاله انگور	یونجه	نرخ عبور		
۰/۶۰	۰/۰۱	۱۲/۱	۹/۱ <sup>c</sup>	۴۳/۲ <sup>a</sup>	۲۳/۹ <sup>b</sup>	۲	UDP	
۰/۸۲	۰/۰۱	۱۱/۶	۱۴/۷ <sup>c</sup>	۴۷/۶ <sup>a</sup>	۳۰/۹ <sup>b</sup>	۵		
۰/۹۴	۰/۰۱	۱۱/۵	۱۷/۷ <sup>c</sup>	۵۰/۱ <sup>a</sup>	۳۶/۲ <sup>b</sup>	۸		
۰/۵۷	۰/۰۱	۱۱/۳	۳/۰ <sup>b</sup>	۳۴/۳ <sup>a</sup>	۱۳/۴ <sup>a</sup>	۲	DUP	
۰/۷۸	۰/۰۱	۱۰/۷	۸/۱ <sup>c</sup>	۳۸/۲ <sup>b</sup>	۱۹/۷ <sup>a</sup>	۵		
۰/۹	۰/۰۱	۱۰/۵	۱۰/۷ <sup>c</sup>	۴۰/۵ <sup>b</sup>	۲۴/۵ <sup>a</sup>	۸		
۰/۶۵	۰/۰۱	۱۲/۳	۴۷/۷ <sup>c</sup>	۵۶/۵ <sup>b</sup>	۸۱/۲ <sup>a</sup>	۲	MP	
۰/۸۲	۰/۰۱	۱۲/۵	۴۹/۱ <sup>c</sup>	۵۷/۶ <sup>b</sup>	۸۳/۰ <sup>a</sup>	۵		
۰/۹۱	۰/۰۱	۱۲/۷	۴۹/۹ <sup>c</sup>	۵۸/۳ <sup>b</sup>	۸۴/۴ <sup>a</sup>	۸		

حروف متفاوت در هر ردیف، نشانه تفاوت معنی‌دار بین میانگین‌ها ( $P < 0.05$ ) می‌باشد، SEM = خطای استاندارد بین میانگین‌ها، بلوک = اثر بین گاوها، UDP = پروتئین غیرقابل تجزیه و غیرقابل هضم، DUP = پروتئین عبوری هضم شده در روده کوچک، MP = پروتئین قابل متابولیسم.

اثرات بیولوژیکی مثبتی در میزان پروتئین عبوری داشته باشد. همچنین کربوهیدرات‌های سهل‌الهضم در تفاله لیموترش زیاد بوده و تجزیه‌پذیری بالایی دارد. لذا به نظر می‌رسد: با توجه به ترکیبات شیمیایی، فراسنجه‌های تجزیه‌پذیری (ماده خشک، ماده‌آلی، پروتئین) و پروتئین قابل متابولیسم تفاله-های انگور و لیموترش، می‌توان از آنها به ترتیب به-عنوان منابع فیبر غیرعلوفه‌ای و منبع انرژی (با نسبت‌های مناسب)، در تغذیه نشخوارکنندگان استفاده کرد. لذا با توجه به قیمت پائین‌تر این اقلام نسبت به سایر مواد خوراکی معمول در تغذیه نشخوارکنندگان، استفاده از آنها در جیره موجب کاهش قیمت تمام شده محصولات دامی می‌گردد.

نتایج تحقیق ناظم و همکاران (۱۳۸۷) در مورد قابلیت هضم (ماده آلی، ماده خشک) و نیز تجزیه پذیری ماده خشک و پروتئین تفاله لیموترش با نتایج پژوهش حاضر مشابه بودند. در گزارش دیگری، مقدم و همکاران (۲۰۱۱) فراسنجه‌های تجزیه‌پذیری پروتئین (MP, DUP, ERDP) تفاله و برگ انگور سفید را به ترتیب ۲۵/۵، ۱۳۳/۷ و ۱۵۰/۰ و نیز ۲۰/۷، ۱۱۳/۴ و ۱۲۶/۶ گرم در کیلوگرم (در شرایط نگهداری) به دست آوردند. نتایج مذکور با نتایج تحقیق حاضر، به دلیل تفاوت در ترکیبات شیمیایی تفاله انگور آنها اختلاف داشتند. در مجموع هرچند پروتئین خام تفاله انگور از بقیه تیمارها کمتر است ولی تانن موجود در آن می‌تواند

## تشکر و قدردانی

منابع مالی و امور پشتیبانی، قدردانی می‌شود. از مدیر و کارشناسان آزمایشگاه‌های علوم دامی موسسه مذکور، به سبب همکاری در انجام آزمایشات فوق، سپاس‌گذاری به عمل می‌آید.

از معاونت محترم تحقیقاتی شرکت عالیفرد (سن- ایچ) به جهت تامین تفاله‌های آزمایشی، تشکر می‌گردد. همچنین از ریاست و معاونین محترم موسسه تحقیقات علوم دامی کشور، به دلیل تامین

## منابع مورد استفاده

- آمارنامه کشاورزی. (۱۳۹۲). آمارنامه کشاورزی جلد اول محصولات زراعی سال زراعی ۱۳۹۱ - ۱۳۹۰. انتشارات مرکز فناوری اطلاعات و ارتباطات وزارت جهاد کشاورزی.
- دهقان م و طهماسبی ر. (۱۳۸۹). تعیین ترکیبات شیمیایی و قابلیت هضم به روش *in vitro* چهار فرآورده فرعی کشاورزی. پنجمین همایش ملی ایده‌های نو در کشاورزی. دانشگاه آزاد اسلامی واحد خوراسگان اصفهان. ص: ۱۳۵.
- ناظم ک، روزبهان ی و شجاع‌الساداتی س ع. ۱۳۸۷. ارزش غذایی تفاله مرکبات (لیمو و پرتقال) عمل‌آوری شده با قارچ نوروسپورا سیتوفیلا (*Neurospora sitophila*). مجله علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی. ۴۳(۱۲): ۴۰۵-۵۰۵.
- AFRC, 1992. Nutritive requirement of ruminant animals: protein. Report, No. 9. Nutrition Review 62:788-735.
- AFRC, 1993. Energy and Protein Requirements of Ruminants. UK: CAB International, Wallingford. pp. 9-18.
- Aina VO, Barau M, Mamman OA, Zakari A, Haruna H, Hauwa-Umar MS and Baba-Abba Y, 2012. Extraction and characterization of pectin from peels of lemon (*Citrus limon*), Grapefruit (*Citrus paradisi*) and sweet orange (*Citrus sinensis*). J British Journal of Pharmacology and Toxicology 3(6): 259-262.
- Andrighetto L, Bailoni L, Coui G and Tolosa H F, 1993. Observations on *in situ* degradation of forage cell components in alfalfa and Italian ryegrass. J Dairy Science 76:2624-2631.
- AOAC, 2005. Official methods of analysis, 16<sup>th</sup> ed. Association of Official Analytical Chemists, Arlington, VA, USA.
- Apréaz JE, Delgado JM and Narváez JP, 2012. Nutrient content, *in vitro* degradation and gas production potential of grasses and forage trees and shrubs found in the high tropics of Nariño. J Livestock Research for Rural Development. 24:3.
- Church DC, 1991. Livestock Feeds and Feeding. Prentice-Hall. International, Inc.350. (3 Ed.) pp. 97-99.
- Givens DI, Owen E, Oxford RFE and Omed HM, 2000. Forage evaluation ruminant nutrition. Published by CAB International. Wallingford. U.K. p: 496.
- Guerra-Rivas C, Gallardo B, Lavín P, Mantecón AR and Manso T, 2013. Grape pomace in sheep feed: chemical composition, ruminal degradability and ruminal parameters. J Production Animal Zaragoza. 14 y15 de mayo. pp. 249-251.
- Karsli MA and Russell J R, (2002). Prediction of the voluntary intake and digestibility of forage-based diets from chemical composition and ruminal degradation characteristics. Turkish Journal of Veterinary and Animal Science. 26: 249-255.
- McDonald P, Edwards RA, Greenhalgh JFD and Morgan CA, 2010. Animal nutrition (7<sup>th</sup> Ed.).USA: Longman Scientific and Technical.
- Madrid J, Magias MD and Herenandez F, 2002. *In vitro* determination of ruminal dry matter and cell wall degradation and production of fermentation end-products of various by-products. J Animal Research 51:189-199.
- Moghaddam M, Taghizadeh A and Ahmadi A, 2011. The determination of metabolizable protein of grape pomace and raising vitis leaves. Procsiding of European Association for Animal Production (EAAP). Stavanger. Norway. P: 211.

- Moghaddam M, Taghizadeh A, Nobakht, A and Ahmadi A, 2012. Determination of metabolizable energy of grape pomace and risin vitis leaves using *in vitro* gas production technique. International J Agric Res and Review 2: 891-896.
- National Research Council, 2007. Nutrient requirements of small ruminants: sheep, goats, cervids, and new world camelids. 6th ed. National Academy Press, Washington, DC, USA.
- Nasehi M, Torbatinejad NM, Zerehdaran S and Safaei AR, 2013. Effect of biological treatment on chemical composition and *in situ* ruminal degradability of soybean and canola straw in sheep. Scientific J Anim Sci 26: 160-167.
- Naser-Amini P, Salamat-Doust-Nobar R, Maheri-Sis N, Aminipour H and Khodaparast B, 2013. Determination of chemical composition and dry matter degradation of canola straw by *in situ* technique. J Advances in Bioresearch. 3:42-44.
- Palangi V, Taghizadeh A and Sadeghzadeh MK, 2013. Determine of nutritive value of dried citrus pulp various using *in situ* and gas production techniques. J Biodiver and Environmen Sci (3) 6. p: 8-16.
- Pirmohammadi R, Hamidi O, Gol-Ghasem-Gharebagh A and Cheraghiyan S, (2012). Effect of polyethylene glycol-6000 on chemical composition and degradability of white grape pomace in buffaloes. J Anim and Plant Sci 22: 270-272.
- Pulina G, Nudda A, Battacone G, Dimauro C, Mazzette A, Bomboi G, and Floris B, 2012. Effects of short-term feed restriction on milk yield and composition, and hormone and metabolite profiles in mid-lactation Sarda dairy sheep with different body condition score. Italian J Anim Sci,11: 28.
- Ørskov ER and McDonald I, 1979. The estimation of protein degradability in the rumen from incubation measurements weighted according to rate of passage. J Agric Sci Cambridge 92: 499-503.
- Quin JI, Van Der Wath JG and Myburgh S, 1938. Studies on the alimentary tract of Merino sheep in South Africa. 4. Description of experimental technique. Onderstepoort J Vet Sci and Anim Indust 11: 341-360.
- R statistical software package, 2013. R version 3.0.2. (www.r-project.org). The R Journal. (5/1).
- Saha U, Sanon L, Hancock D, Hill N, Stewart L, Heusner G and Kissel D, 2013. Common terms used in animal feeding and nutrition. Publish of University of Georgia. USA. P: 19.
- Sallama SMAH, Buenob ICS, Godoy PB, Nozella EF, Vittib DMSS and Abdalla AL, 2010. Ruminal fermentation and tannins bioactivity if some browses using a semi-automated gas production technique. J Tropical and Subtropical Agroecosystems 12:1-10.
- Sontakke U, Prusty S, Kundu SS and Mondal G, 2013. Protein evaluation methods and systems in ruminants. Overview. Publish of National Dairy Research Institute. Karnal. India.P:411.
- Terramoccia S, Bartocci S, Amici A and Martillotti F, 2000. Protein and protein-free dry matter rumen degradability in buffalo, cattle and sheep fed diets with different forage to concentrate ratios. J Livest Produc Sci 65: 185-195.
- VanSoest PJ, 1967. New chemical procedures for evaluation forages. J Animal Science. 23: 838-847.
- VanSoest PJ, 1994. Nutritional Ecology of the Ruminant. Cornell University Press. Ithaca. NY. P: 473.
- Wadhwa M, Bakshi MPS and Makkar HPS. 2013. Utilization of fruit and vegetable wastes as livestock feed and as substrates for generation of other value added products. Publish in FAO. P: 57.
- Zengting S, Xiaofang D, Jianming T and Zhihong W, 2013. *In sacco* evaluation of ruminal degradability of waste vinegar residue as a feedstuff for ruminants. J Anim Produc Sci 53:292-298.

## Determination of nutrient composition, degradation (DM, OM and CP) parameters and metabolic protein of grape and lime pomaces by *in situ* technique

A R Safaei<sup>1\*</sup>, NM Torbatinejad<sup>2</sup>, H Mansouri<sup>3</sup>, S Zerehdaran<sup>4</sup>

Received: February 05, 2014

Accepted: January 13, 2015

<sup>1</sup>PhD Graduated Student, Department of Animal Science, University of Agricultural Science and Natural Resources of Gorgan, and Researcher, Animal Science Research Institute, Karaj, Iran

<sup>2</sup>Professor, Department of Animal Science, University of Agricultural Science and Natural Resources of Gorgan, Iran

<sup>3</sup>Assistant Professor, Animal Science Research Institute, Karaj, Iran

<sup>4</sup> Associate Professor, Department of Animal Science, Ferdwosi University, Mashhad, Iran

\*Corresponding author: Email: amirrezasafaei@gmail.com

### Abstract

**BACKGROUND:** The field of research was animal feed production, especially in sheep feeding.

**OBJECTIVE:** The aim of this study was determination of nutrient composition and DM, OM and CP degradation parameters of grape and lime pomaces by *in situ* technique. **METHODS:** First, nutrient composition of pomaces and alfalfa (observer) including CP, PC, OM, NDF, Ash, TT and EE were determined by AOAC method. The DM, OM and CP degradability was obtained after (0, 4, 8, 16, 24, 48, 72 and 96 hour) by using 3 fistulated *Talesh* male cows. This experiment was analyzed with completely randomized block design. **RESULTS:** The OM, NDF and lignin of grape pomace were 96.3, 57.6 and 34.4 % respectively and CP, Fat and NFC of lime pomace were 9.2, 7.7 and 54.2 % respectively. The DM, OM and CP degradation (in 24 hour incubation) of the grape were 36.3, 39.6, 48.8 respectively and lime pomaces were 80.5, 82.0, 89.5 respectively (%DM). Also, DUP and MP (on maintenance) for grape, lime pomaces and alfalfa were 34.3, 3.0, 13.4 and 56.5, 47.7, 81.2 (g/Kg) respectively. **CONCLUSION:** Based on the nutrient composition, degradation DM, OM and CP parameters and MP of the experimental pomaces, they may be used as new sources of non-forages fiber and energy (in order of grape and lime pomaces) in ruminants feeding.

**Keyword:** Nutrient composition, Degradability, MP, Grape pomace, Lime, *In situ*