

تقييم سيلاج الذرة المعامل بالملقح البكتيري كغذاء للجاموس الحلاب

جمال محمود الجارحي

قسم الإنتاج الحيواني- كلية الزراعة - جامعة الفيوم- مصر.

Egyptian J. Nutrition and Feeds, (منشور في عدد اغسطس ٢٠١٣).

المخلص :

أجريت هذه الدراسة بهدف تقييم سيلاج نبات الذرة الأخضر بالكيزان المعامل بالملقح البكتيري Sil-All(4x4) ، ١١٣٢ بايونير وكذلك دراسة تأثير استخدامه في علائق الجاموس الحلاب على الأداء الإنتاجي للجاموس تم دراسة جودة السيلاج المصنع من الذرة الطازج بمفرده أو مضافا إليه نوعين من الملحق البكتيري المحتوي على بكتريا حامض اللاكتيك. حيث تم دراسة التحليل الكيماوي واللون والحموضة وحامض اللاكتيك والأحماض الدهنية الطيارة ونيروجين الامونيا وكذلك معامل هضم المادة الجافة والمادة العضوية معمليا. استخدمت الكباش لتقدير معاملات الهضم والقيم الغذائية ونشاط الكرش للأنواع المختلفة من السيلاج. كما تم أيضا دراسة تأثير استخدام الأنواع المختلفة من السيلاج المذكورة بعالية مع العلف المركز بنسبة ١:١ في علائق الجاموس الحلاب على إنتاج اللبن ومكوناته. استخدم واحد وعشرون جاموسة حلابة في موسم الحليب الثالث- الخامس وكان متوسط وزن الجسم الحي ٥٠٠ كجم \pm ٥ كجم حيث قسمت إلى ثلاث مجاميع متماثلة (٧ جاموسات في كل مجموعة). درست أيضا معاملات الهضم والقيم الغذائية والغذاء المأكول والكفاءة الاقتصادية لهذه العلائق. وكانت أهم النتائج المتحصل عليها:

أظهر السيلاج المصنع من نبات الذرة الكامل مع الإضافات زيادة معنوية في نسبة البروتين الخام وحامض اللاكتيك ومجموع الأحماض الدهنية الطيارة وانخفاض في محتوى نيتروجين الامونيا مقارنة بالسيلاج المصنع بدون إضافات. تحسنت معاملات هضم كل من المادة العضوية والبروتين الخام والكربوهيدرات الذائبة وكذلك القيم الغذائية للطاقة والبروتين مع العلائق المحتوية على السيلاج المصنع بالإضافات مقارنة بالعليقة المحتوية على سيلاج مصنع بدون إضافات. أظهر محصول اللبن وكل مكوناته زيادة معنوية مع العلائق المحتوية على سيلاج بالإضافات مقارنة بالعليقة المحتوية على سيلاج بدون إضافات وكانت النتائج افضل مع السيلاج المحتوي على الملحق البكتيري ١١٣٢ بايونير. ولم يكن هناك أي تأثير معنوي على الغذاء المأكول والكفاءة الغذائية بين العلائق المختلفة. أظهرت نتائج الكفاءة الاقتصادية زيادة معنوية مع العلائق المحتوية على سيلاج بالإضافات مقارنة بالعليقة المحتوية على سيلاج بدون

إضافات وكانت النتائج افضل مع السيلاج المحتوي على الملقح البكتيري ١١٣٢ بايونير. نستنتج من هذه التجربة انه يمكن استخدام الملقح البكتيري بنجاح وخاصة ١١٣٢ بايونير عند عمل السيلاج من نبات الذرة الكامل حيث يقلل مدة التخمر ويحسن من نوعية السيلاج ويزيد انتاج اللبن.