

## Effect of bacterial inoculant and acetic acid on chemical compositions, fermentation characteristics and digestibility of tomato pomace and pumpkin waste silage in ruminant nutrition

Esmaeil Ganji Jameh Shooran<sup>1\*</sup>, Javad Bayat Kouhsar<sup>2</sup>, Neda Farzin<sup>1</sup>,  
Abolghasem Sedraj<sup>1</sup>, Sona Akhondnejad<sup>1</sup>

1 Assistant Department of Animal Sciences, Faculty of Agriculture and Natural Resources, Azadshahr Branch, Islamic Azad University, Azadshahr, Iran, Email: esmaeilganji@gmail.com

2 Assistant Department of Animal Sciences, Faculty of Agriculture and Natural Resources, Gonbad Kavous University, Gonbad Kavous, Iran

Article Info	Abstract
<b>Article type:</b> Research Full Paper	<b>Background and objectives:</b> In recent years, due to human concerns about the emergence of antibiotic-resistant bacteria strain, especial attention has been paid to plant essential oil and extracts as replacer for growth promoter antibiotics. The results of <i>in vitro</i> studies have shown that essential oils and their constituents have the potential to alter ruminal fermentation and improve energy utilization in ruminants. One of the plants that has been recently considered is cinnamon with the scientific name of <i>Cinnamomum verum</i> . Therefore, this experiment was performed to investigate the effect of cinnamon essential oil on performance, nutrient digestibility and rumen fermentation in feedlot lambs.
<b>Article history:</b> Received: Revised: Accepted:	<b>Background and Objectives:</b> Considering the characteristics of tomato pomace, which contains high amounts of crude protein, as well as pumpkin waste (including skin and fruit), which contain high amounts of soluble carbohydrates as an energy source, the combination of these two is better for preparing silage. It can support the fermentation process in silage. The purpose of this study was to investigate the effect of the use of bacterial and acidic additives on chemical acids, fermentation properties and digestibility in tomato pomace silage and pumpkin waste.
<b>Keywords:</b> Acetic Acids Bacterial Inoculant Fermentation Pumpkin Waste Silage Tomato Pomace Silage	<b>Material and Methods:</b> Representative of samples were packed manually, in triplicate into plastic bags and were stored at ambient temperature and allowed to ensiled for 90 days. The following treatments were applied to the forage samples: 1) tomato pomace and pumpkin waste silage mix (50:50), without any additives (control), 2) control + LAB made inoculant ( $8 \times 10^9$ CFU/ml), 3) control + organic acid and 4) control + organic acid + LAB made inoculants.
	<b>Results:</b> The results showed that there was a significant effect between the treatments in terms of dry matter in 45 days ( $p < 0.05$ ). The highest was observed on the 45th day in the 24.38 acid treatment. There was no significant effect between the treatments in terms of crude protein, neutral detergent fiber and acid detergent fiber ( $p > 0.05$ ). But, as days passed after ensiling crude protein, neutral detergent fiber and acid detergent fiber decreased. A significant difference was observed in the amount of ammonia nitrogen between the experimental treatments 45 days after ensiling ( $P < 0.05$ ), which was the highest on the 90th day of 2.50 in the bacterial treatment and the lowest on the 1st day in the acid treatment of 0.20. The pH value of different silages during the time after ensiling was not affected by the experimental treatments. The lowest pH value (3.85) was observed on the 90th day after ensiling in silage with added bacteria.

---

As the time after ensiling increased, the pH decreased. Flake point was significant in all treatments and all days ( $p<0.05$ ). The lowest was observed on the 1st day of 49.08 in the control treatment and the highest was observed on the 45th day of 93.86 in the bacterial treatment. There was no significant effect between treatments in terms of dry and organic matter digestibility, parsing factor, microbial mass production and gas production efficiency ( $p>0.05$ ). However, the highest and lowest digestibility of dry and organic matter were related to treatments 2 and 1, respectively. In terms of microbial protein production efficiency, the difference was statistically significant ( $p<0.05$ ). The pH value at the end of the period was significant ( $p<0.05$ ), and all the treatments had lower pH compared to the control. Also, the amount of ammonia nitrogen at the end of the period was significant ( $p<0.05$ ) and the highest ammonia nitrogen belonged to the control.

**Conclusion:** In general, the results showed that the use of different additives did not have a significant effect on the nutritional value of the mixed silage of tomato pomace and pumpkin waste compared to the control treatment. Considering the cost of adding additives, as well as having information and technical knowledge regarding additives, it is recommended to consume tomato pomace and pumpkin waste without adding any additives.

---

**Cite this article:** Ganji Jameh Shooran, E., Bayat Kouhsar, J., Farzin, N., Sedraj, A.Gh., Akhondnejad, S. (2023). Effect of bacterial inoculant and acetic acid on chemical compositions, fermentation characteristics and digestibility of tomato pomace and pumpkin waste silage in ruminant nutrition. *Journal of Ruminant Research*, 12(1), 1-14.



© The Author(s).

DOI:

Publisher: Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources

---

# پژوهش در نشخوار گندگان

شایا چاپی: ۲۳۴۵-۴۲۶۱  
شایا الکترونیکی: ۲۳۴۵-۴۲۵۳



دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی کرمان

## تأثیر افزودنی باکتریایی و اسید استیک بر ترکیبات شیمیایی، فراسنجه‌های تخمیر و قابلیت هضم سیلارز تفاله گوجه فرنگی و کدو آجیلی

اسماعیل گنجی جامه شوران<sup>۱\*</sup>، جواد بیات کوهسار<sup>۲</sup>، ندا فرزین<sup>۱</sup>، ابوالقاسم سراج<sup>۱</sup>، سونا آخوندزاد<sup>۱</sup>

<sup>۱</sup> استادیار گروه علوم دامی دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی واحد آزادشهر، دانشگاه آزاد اسلامی، آزادشهر، ایران، رایانامه: esmaeelganji@gmail.com  
<sup>۲</sup> استادیار گروه علوم دامی، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه گنبد کاووس، گنبد کاووس، ایران

### چکیده

سابقه و هدف: با توجه به خصوصیات تفاله گوجه فرنگی که حاوی مقدار بالای پروتئین خام بوده و همچنین بقایای کدو آجیلی (شامل پوست و میوه) که حاوی مقدار بالای کربوهیدرات محولول به عنوان منبع انرژی بوده، ترکیب این دو در تهیه سیلارز بهتر می‌تواند از روند تخمیر در سیلو حمایت کند. هدف از انجام این مطالعه، بررسی تأثیر استفاده از افزودنی‌های باکتریایی و اسیدی بر ترکیبات شیمیایی، خصوصیات تخمیر و قابلیت هضم در سیلارز تفاله گوجه فرنگی و بقایای کدو آجیلی بود.

مواد و روش‌ها: تیمارهای آزمایشی در سه تکرار در کیسه‌های نایلونی به وزن ۳ کیلوگرم به صورت دستی فشرده و به مدت ۹۰ روز سیلو شدند. داده‌های حاصل از این پژوهش در قالب طرح کاملاً تصادفی تجزیه شدند. تجزیه و تحلیل آماری و مقایسه میانگین‌ها به روش دانکن انجام شد. تیمارهای آزمایشی شامل: (۱) مخلوط تفاله گوجه فرنگی و بقایای کدو آجیلی به نسبت ۱:۱ (به عنوان شاهد)، (۲) شاهد + افزودنی باکتریایی تولید شده در آزمایشگاه، (۳) شاهد + اسیداستیک و (۴) شاهد + اسیداستیک + افروزنی باکتریایی بودند.

یافته‌ها: نتایج نشان داد بین تیمارها از نظر ماده خشک در روز ۴۵ پس از سیلو کردن اختلاف آماری معنی‌داری وجود داشت ( $P < 0.05$ ), که بالاترین در روز ۴۵ ام در گروه اسید مشاهده شد. بین تیمارها از نظر پروتئین خام، الیاف نامحلول در شوینده خشی و اسیدی اثر معنی‌داری وجود نداشت ( $P > 0.05$ ). اما با گذشت روزهای پس از سیلو کردن پروتئین خام، الیاف نامحلول در شوینده خشی و اسیدی روند کاهشی داشتند. مقدار نیتروژن آمونیاکی بین تیمارهای آزمایشی در روز ۴۵ بعد از سیلو کردن اختلاف معنی‌داری مشاهده شد ( $P < 0.05$ ), که بالاترین در روز ۹۰ ۲/۵۰ در تیمار باکتری و پایین‌ترین در روز ۱۱ ۰/۲۰ در تیمار اسید مشاهده شد. مقدار pH در سیلارزهای مختلف در طول زمان پس از سیلو کردن تحت تأثیر تیمارهای آزمایشی قرار نگرفت. پایین‌ترین مقدار pH (۳/۸۵) در روز ۹۰ پس از سیلو کردن در سیلارز دارای افزودنی باکتری مشاهده شد. با افزایش زمان پس از سیلو کردن، مقدار pH روند کاهشی داشت، نقطه فلیک در تمام تیمارها و در تمام روزها معنی‌دار بود ( $P < 0.05$ ), که پایین-

### اطلاعات مقاله

نوع مقاله:

مقاله کامل علمی - پژوهشی

تاریخ دریافت:

تاریخ ویرایش:

تاریخ پذیرش:

### واژه‌های کلیدی:

اسید استیک

باکتری‌های مولد اسید لاتیک

تخمیر

سیلارز بقایای کدو آجیلی

سیلارز تفاله گوجه فرنگی

ترین در روز ۱۴۰۸/۰۹/۲۹ در تیمار شاهد و بالاترین در روز ۱۴۵/۰۸/۹۳ در تیمار باکتری مشاهده شد. بین تیمارها از نظر قابلیت هضم ماده خشک و ماده آلی، عامل تفکیک، تولید توده میکروبی و بازده تولید گاز اثر معنی داری وجود نداشت ( $P > 0.05$ ). باین حال بالاترین و پایین ترین قابلیت هضم ماده خشک و ماده آلی به ترتیب مربوط به تیمارهای باکتری و شاهد بود. از نظر بازده تولید پروتئین میکروبی اختلاف آماری معنی دار بود ( $P < 0.05$ ). میزان pH در انتهای دوره معنی دار بود ( $P < 0.05$ ) و تمام تیمارها نسبت به شاهد pH پایین تری داشتند. همچنان میزان ازت آمونیاکی در انتهای دوره معنی دار بود ( $P < 0.05$ ) و بالاترین ازت آمونیاکی متعلق به شاهد بود.

**نتیجه گیری:** به طور کلی، نتایج نشان داد با افزایش زمان های پس از سیلو کردن، مقدار پروتئین خام، الیاف نامحلول در شوینده خشی و اسیدی و pH کاهش ولی مقدار نیتروژن آمونیاکی افزایش یافت. در کل استفاده از افزودنی های مختلف در مقایسه با گروه شاهد تأثیر قابل - ملاحظه ای بر ارزش تغذیه ای سیلاژ مخلوط تفاله گوجه فرنگی و ضایعات کدو آجیلی نداشتند و با توجه به هزینه افزودن افزودنی ها و همچنان داشتن اطلاعات و داشش فنی در ارتباط با افزودنی ها، توصیه می شود تفاله گوجه فرنگی و بقایای کدو آجیلی بدون افزودن هرگونه افزودنی مصرف گردد.

استناد: نوروزی، م، چاشنی دل، ی، یوسف الهی، م، تیموری یانسری، ا. (۱۴۰۳). اثر تغذیه میوه بلوط فرا آوری شده با هیدروکسید سدیم و اوره بر عملکرد رشد، قابلیت هضم ظاهری مواد غذایی، خصوصیات لشه و برخی فراسنجه های خونی بررهای نر پرواری آمیخته زل و آتابای. پژوهش در نسخوارکنندگان، ۱۲(۱)، ۱-۱۴

DOI:



© نویسندها

ناشر: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

بوده، علوفه خشک و سیلاژ نقش مهمی در تأمین منابع غذایی نشخوارکنندگان دارد (Buxton و همکاران، ۲۰۰۳). سیلو کردن، یک روش معمول برای نگهداری علوفه‌های مرطوب و پسماندهای غذایی است (Filya و همکاران، ۲۰۰۰). به منظور کمک در فرآیند تخمیر، مواد افزودنی گوناگونی مورد استفاده قرار می‌گیرد که به بهبود حفظ مواد مغذی و بازیافت انرژی در سیلو کمک می‌کند و متعاقباً باعث بهبود در عملکرد حیوان می‌شود (Muck و Kung، ۱۹۹۷). مثلاً در اثر فعالیت باکتری‌های مولد اسید لاتیک تحت شرایط بی‌هوایی، کربوهیدرات‌های محلول در آب علوفه به اسیدهای آلی عمدتاً اسید لاتیک تبدیل و باعث کاهش pH و در نتیجه از فساد میکروبی علوفه جلوگیری می‌شود (Filya و همکاران، ۲۰۰۰). به کار بردن باکتری‌ها به عنوان افزودنی در مقایسه با استفاده از اسیدها بی‌خطر بوده و سبب خوردگی ماشین‌آلات نمی‌شود و از این‌رو توجه دامداران به آن جلب شده است (McDonald و همکاران، ۱۹۹۱). جمعیت باکتری‌های مولد اسید لاتیک موجود بر روی گیاهان اغلب کم است و ممکن است باکتری‌های هترولاتیک غالب و بیش‌تر از باکتری‌های مولو لاتیک باشند. تعداد ناکافی باکتری‌های مولد اسید لاتیک همگن زنده بر روی محصولات برداشت شده، می‌تواند موجب تأخیر در کاهش pH مواد گیاهی طی سیلو کردن، افزایش هدر رفتن مواد غذایی و تولید علوفه سیلو شده‌ای شود که موجب کاهش مصرف مواد خشک توسط دام گردد (Buxton و همکاران، ۲۰۰۳).

اسیدها برای کاهش سریع اسیدیته یا افزایش طول عمر سیلاژ به علوفه سیلوبی افزوده می‌شوند. اسیدها شامل اسیدهای آلی و اسیدهای معدنی می‌باشند. استفاده از این افزودنی‌ها در سیلاژهای با پروتئین بالا میزان تخمیر را کاهش داده و تولید اسید استیک و

## مقدمه

افراش نقش تغذیه در اقتصاد دامپروری، باعث شده متخصصین علوم دامی برای شناسایی ارزش غذایی خوراک‌ها و تعیین احتیاجات غذایی حیوانات مزرعه‌ای تحقیقات زیادی انجام دهنده و در تغذیه دام از پسماندهای کشاورزی بهره ببرند (Kizilsimsek و همکاران، ۲۰۰۷). در سالیان گذشته استفاده از محصولات فرعی کشاورزی و صنایع غذایی به عنوان یکی از جایگزین‌های خوراک دام مورد توجه قرار گرفته است (Robinson و Bampidis، ۲۰۰۶).

پسماندهای کشاورزی به عنوان خوراک دام، نه تنها باعث کاهش وابستگی دام به غلاتی می‌شود که به مصرف انسان می‌رسد بلکه باعث جلوگیری از آلودگی زیست محیطی حاصل از انباشت این پسماندها می‌گردد (Grasser و همکاران، ۱۹۹۵).

در کشور ما علاوه بر کمبود تولید علوفه، تأخیر در برداشت، فاسد شدن علوفه برداشت شده، خشک کردن علوفه در زیرتابش شدید آفات و بارندگی مقادیر زیادی از علوفه تولیدی از بین می‌رود (Karimi، ۱۹۹۰). تحقیقات نشان داد سیلو کردن فرآورده‌های فرعی مناسب‌ترین روش حفاظت از آن‌ها برای مدت طولانی است و از بروز این آسیب‌ها جلوگیری می‌کند. اکثر حیوانات بالاخص نشخوارکنندگان توانایی استفاده از الیاف را به دلیل وجود میکروارگانیسم‌های شکمبه دارا هستند و به همین دلیل می‌توان این پسماندها را در جیره‌ی آن‌ها استفاده نمود (Mussatto و همکاران، ۲۰۰۶).

هدف اصلی از حفظ هر محصول زراعی، نگهداری آن در شرایط مطلوب رشد برای استفاده در فصولی است که این محصول وجود ندارد. مسئله تهیه و تأمین خوراک مرغوب و با ارزش به خصوص مناسب برای فصل زمستان از مسائل مهم در یک واحد دامداری است. در کشورهایی که فصل رشد محدود

(به عنوان شاهد)، ۲) شاهد + افروزنی باکتریایی (شامل مخلوطی از لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس، لاکتوباسیلوس کازئی، لاکتوباسیلوس پلاتاروم، انتروکوکوس فوزیوم و پادیوکوکوس پتووزاسئوس) تولید شده در آزمایشگاه ( $10^8 \times 10^8$  واحد تشکیل کلونی<sup>۱</sup> در هر گرم، یک میلی گرم به ازاء هر کیلوگرم ماده خشک)، ۳) شاهد + اسیدآلی (درصد)، ۴) شاهد + اسیدآلی + افروزنی باکتریایی، بودند. پس از حل شدن افروزنی‌ها در آب یون‌زدایی شده، سپس روی علوفه اسپری شد. برای گروه شاهد هم مقادیر مساوی از آب یون‌زدایی شده اسپری شد. سیلواهای پر شده پلاستیکی به مدت ۹۰ روز به شکل کاملاً بسته و در دمای اتاق نگهداری شدند. در سیلواها پس از سپری شدن زمان معین، باز و نمونه‌ها با هم مخلوط گردید و در نهایت از سطوح پایینی، میانی و بالایی هر ماده سیلوا شده نمونه‌برداری گردید.

**آماده‌سازی تلقیح باکتریایی:** تلقیح باکتریایی شامل مخلوطی از لاکتوباسیلوس کازئی PTCC ۱۶۰۸، لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس PTCC ۱۶۴۳، لاکتوباسیلوس پلاتاروم PTCC ۱۰۵۸، پادیوکوکوس پتووزاسئوس PTCC ۱۴۲۶ و انتروکوکوس فوزیوم PTCC ۱۲۳۱ بود. که از سازمان علمی صنعتی ایران تهیه شد. کشت‌های خالص باکتریایی در درون ظروف شیشه‌ای قرار گرفته و به صورت انفرادی در لوله‌های حاوی ۱۰ سی سی از محیط کشت ام آر اس<sup>۲</sup> براث (مرک آلمان)<sup>۳</sup> بعد از کشت لوله‌ها به مدت ۲۴ ساعت در درجه حرارت ۳۷ درجه سلسیوس انکوباسیون شدند. از روش پلت‌کانت برای شمارش جمعیت کشت‌های باکتریایی بعد از انکوباسیون استفاده شد. ابتدا رقت‌های مختلفی تا ۱۰ برابر ( محلول استریل -

اسید سیتریک و رشد باکتری‌های پروثئولیتیک را کاهش می‌دهند (Flork و همکاران، ۲۰۰۴). استفاده از افروزنی اسیدی با کاهش pH، باکتری‌ها را به مرحله ثبیت رسانده و از رشد کپک‌ها و مخمرها جلوگیری نموده و بدین ترتیب باعث بهبود روند تخمیر در سیلوا می‌گردد (Baytok و همکاران، ۲۰۰۵). به نظر می‌رسد با توجه به خصوصیات تفاله گوجه فرنگی و بقایای کدو آجیلی، از نظر مقدار پرتوئین خام و کربوهیدرات‌های محلول به عنوان منبع انرژی، ترکیب این دو در تهیه سیلواز بهتر بتواند از روند تخمیر در سیلوا حمایت کند. لذا، هدف از انجام این مطالعه، بررسی تأثیر استفاده از افروزنی‌های باکتریایی و اسیدی بر ترکیبات شیمیایی، خصوصیات تخمیر و قابلیت هضم در سیلواز تفاله گوجه فرنگی و بقایای کدو آجیلی بود.

## مواد و روش‌ها

**تهیه سیلوا:** بقایای کدو آجیلی از مزارع استان گلستان و تفاله گوجه فرنگی مورد نیاز از کارخانه رب گوجه فرنگی دلند تهیه گردید. بقایای کدو آجیلی پس از جدا کردن دانه به ذراتی به اندازه‌های ۲ تا ۳ سانتی-متري برش خورده و نمونه‌ها به سرعت جهت آماده سازی سیلواز آزمایشگاهی به آزمایشگاه تغذیه دام، دانشکده کشاورزی گبدکاووس برای تهیه سیلواز فرستاده شد.

بقایای کدو آجیلی و تفاله گوجه فرنگی جهت رسیدن به ماده خشک مطلوب به مدت حدود ۴ ساعت در آزمایشگاه پژمرده شدند. جهت تهیه سیلواهای در آزمایشگاهی، ابتدا بقایای کدو آجیلی و تفاله گوجه فرنگی با نسبت ۱:۱ به خوبی با هم مخلوط گردیدند و در کيسه‌های پلاستیکی در سه تکرار به شکل دستی فشرده و سیلوا گردیدند. تیمارها شامل: ۱) مخلوط بقایای کدو آجیلی و تفاله گوجه فرنگی به نسبت ۱:۱

<sup>1</sup> CFU: Colon Forming Unit

<sup>2</sup> MRS

<sup>3</sup> Germany Merck

$$= نقطه فلیگ^2 - \left[ \left( 2 \times \text{درصد ماده خشک} \right) - 15 \right] - (40 \times \text{pH})$$

فلیگ یک رابطه مثبت بین این شاخص و کیفیت سیلو بیان می‌کند.

برآورد قابلیت هضم در شرایط بروون‌تنی: قابلیت هضم تیمارهای مختلف بر اساس روش کشت بسته تئودورو اندازه‌گیری شد (Theodorou و همکاران، ۱۹۹۴). برای این کار، نمونه‌ها ابتدا به ذراتی به قطر یک میلی‌متر آسیاب و در نهایت خشک شدند. در آزمایش تعیین قابلیت هضم بهروش منک، میزان ۰/۵ گرم از هر نمونه داخل هر یک از ظروف شیشه‌ای - ریخته و سپس ۵۰ سی‌سی از مخلوط بزاق مصنوعی و مایع شکمبه به نسبت ۲ به ۱ (۲ حجم بزاق مصنوعی و ۱ حجم مایع شکمبه) داخل هر ظرف شیشه‌ای افزوده شد (Menke و همکاران، ۱۹۷۹). در ادامه داخل هر کدام از ظروف شیشه‌ای به مدت ۱۰ ثانیه گاز دی اکسید کربن تزریق کرده و درب آن توسط درب - لاستیکی و درپوش آلومینیمی به طور کامل بسته شد. ظروف شیشه‌ای بعد از قرار گرفتن داخل بن‌ماری با دمای ۳۹ درجه سلسیوس در موقعیت‌های زمانی خاص و مساوی تکان داده شدند. همه ظروف شیشه‌ای بعد از گذشت ۲۴ ساعت از بن‌ماری خارج و به ظرف حاوی یخ منتقل شدند و با استفاده از پارچه مخصوص نمونه‌های موجود در هر ظرف شیشه‌ای ابتدا صاف شده و سپس باقی‌مانده گوارش نشده از فاز مایع جدا شد. در نهایت pH فاز مایع نمونه‌ها اندازه‌گیری شد. بخش باقی‌مانده گوارش نشده هر ظرف شیشه‌ای جمع‌آوری و داخل کروزه‌های با وزن معین منتقل شد. کروزه‌ها در آون با دمای ۶۰ درجه سلسیوس به مدت ۴۸ ساعت قرار گرفت تا این‌که وزن خشک نمونه‌های حذف شده مشخص گردد و در

سیلین) تهیه و رقت‌های ۶ تا ۱۰ روی پلت‌های حاوی محیط کشت به علاوه ۱/۵ درصد آگار کشت داده شده و در انکوباتور به مدت ۲۴ ساعت گذاشته شدند (Adesogan و همکاران، ۲۰۰۴).

تعیین ترکیب شیمیایی و خصوصیات تخمیر: به‌منظور اندازه‌گیری pH نمونه‌های سیلو شده، ۵۰ گرم از هر نمونه با ۴۵۰ میلی‌لیتر آب مقطر توسط یک مخلوط کن هموژنیزه شد. پس از صاف نمودن عصاره حاصل، pH آن بلافاصله با استفاده از دستگاه pH متر - الکترونیکی (مدل ۶۹۱، شرکت متروم<sup>۱</sup>) ثبت شد. برای تعیین نیتروژن آمونیاکی، مقدار ۱۰ میلی‌لیتر از نمونه عصاره صاف شده گرفته و معادل حجم آن اسید - کلریدریک ۰/۲، نرمال افزوده و در فریزر با دمای -۲۰ درجه سلسیوس نگهداری شد. مقدار ۱۰۰ گرم از هر نمونه جهت تعیین درصد ماده خشک در آون (دمای ۱۰۵ درجه سلسیوس) به مدت ۴۸ ساعت قرار داده شد. به‌منظور تهیه مخلوطی یکنواخت، نمونه‌های علوفه سیلو شده پس از خشک کردن با استفاده از آسیاب با توری یک میلی‌متر آسیاب شدند. ترکیبات شیمیایی شامل مقدار ماده خشک و پروتئین خام طبق روش‌های استاندارد (AOAC ۲۰۰۵)، الیاف نامحلول در شوینده خشی و الیاف نامحلول در شوینده اسیدی بر اساس روش ونسوست (۱۹۹۴) بدون استفاده از آمیلاز مقاوم به حرارت تعیین شد. میزان نیتروژن - آمونیاکی نمونه‌ها با استفاده از روش فنل‌هیپوکلریت تعیین گردید (Kang و Broderick ۱۹۸۱). بدین‌منظور از دستگاه اسپکتروفوتومتر در طول موج ۶۳۰ نانومتر جهت قرائت جذب نوری استفاده شد. جهت ارزیابی کیفیت سیلوها با استفاده از شاخص فلیگ از فرمول زیر استفاده شد:

<sup>2</sup> Fleig Point

<sup>1</sup> Metrohm

کدو آجیلی و تفاله گوجه فرنگی در جدول ۱ نشان داده شده است. نتایج نشان داد که بین تیمارهای عمل آوری شده از نظر مقدار ماده خشک اختلاف معنی داری وجود نداشت ( $P > 0.05$ ). فقط در تیمارهای روز ۴۵ پس از سیلو کردن اختلاف معنی داری مشاهده شد. با افزایش زمان پس از سیلو کردن، مقدار ماده خشک سیلاژها از روند خاصی تعیت نمی کرد. مقدار پروتئین خام  $\text{MB} = \frac{\text{GP}}{\text{PF}} \times 2$  (هیلیکرگیم) مختلف اختلاف معنی داری وجود نداشت ( $P > 0.05$ ) و تحت تأثیر تیمارها قرار نگرفت. با گذشت زمان مقدار پروتئین خام روند کاهشی داشت و بیشترین کاهش در مقدار پروتئین خام، در گروه شاهد (۳/۷۵ درصد) مشاهده شد.

مقدار الیاف نامحلول در شوینده خشی در بین تیمارهای مختلف اختلاف معنی داری وجود نداشت ( $P > 0.05$ ). با این حال با افزایش زمان پس از سیلو کردن مقدار الیاف نامحلول در شوینده خشی روند کاهشی داشت، بالاترین و پایین ترین مقدار الیاف نامحلول در شوینده خشی در روز ۹۰ پس از سیلو کردن به ترتیب در تیمارهای شاهد و باکتری مشاهده گردید. مقدار الیاف نامحلول در شوینده اسیدی در بین تیمارهای مختلف اختلاف معنی داری وجود نداشت ( $P > 0.05$ ). با این حال با افزایش زمان پس از سیلو کردن مقدار الیاف نامحلول در شوینده اسیدی روند کاهشی داشت. بالاترین و پایین ترین مقدار به ترتیب در تیمارهای اسید + باکتری و باکتری مشاهده گردید.

نهایت به مدت ۶ ساعت کروزه های حاوی باقیمانده مواد گوارش نشده در کوره با دمای ۵۵۰ درجه سلسیوس قرار گرفت. این عمل جهت به دست آوردن مقدار خاکستر خام مواد گوارش نشده باقیمانده در کروزه ها صورت گرفت. توده میکروبی تولید شده با استفاده از معادله پیشنهادی Blummel و همکاران (۱۹۹۷) محاسبه گردید.

$$\text{Todeh Mikrobi} = \text{MB}$$

$\text{Mizan Tolilid Gazar Xalasch Bude Az 24 ساعت (Mili Litre)} = \text{GP}$   
 $\text{Uamel Tefkik (Mili Gram Dr Mili Litre)} = \text{PF}$   
 $\text{Uamel Tefkik Bرابر با نسبت Mili Gram Madahe Alaii Hekfiki Hanz Shde Ber Mili Litre Hjum Gazar Xalasch Tolilid Mi Basad. Baazdeh Az Tariq تقسيم Todeh Mikrobi Tolilid Shde Ber Madahe Alaii Hekfiki Qabil Takhimir Mizan Todeh Mikrobi Dr Payan Zaman Ankobasiyon (24 ساعت) محاسبه گردید. Analiz Dadeh Hais Hacsl Ba Rovie Hjum SAS (2003) نسخه ۹/۱ در قالب GLM نرم افزار آماری طرح کاملاً تصادفی انجام شد. تجزیه و تحلیل آماری و مقایسه میانگین ها به روش دانکن انجام شد.}$

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

که در آن  $Y_{ij}$  مقدار مشاهده مربوط به تیمار  $A$  در تکرار  $j$  میانگین جامعه  $T_i$  اثر تیمار و  $e_{ij}$  خطای آزمایشی مربوط به مشاهده تیمار  $A$  در تکرار  $j$  است.

## نتایج

تأثیر استفاده از افزودنی باکتری های مولد اسید لاکتیک و اسید آلی بر ترکیب سیلاژ مخلوط بقایای -

## تأثیر افزودنی باکتریایی و اسید استیک بر ترکیبات... / اسماعیل گنجی جامه شوران و همکاران

جدول ۱- تأثیر استفاده از افزودنی باکتریایی و اسید استیک بر ترکیب شیمیایی (برحسب ماده خشک) در روزهای مختلف بعد از سیلو کردن

Table 1 - Effect of using bacterial inoculant and organic acid on chemical composition (DM) at different times after ensiling

TxD <sub>i</sub>	D	T	SEM	Treatment				صفات Characterist ics	روزهای پس از سیلو کردن Days after ensiling	
				ثمر م مقابل	میانگین	تیمار	شاهد			
				باکتری و اسید (Bacterial +Acid)	اسید (Acid)	باکتری (a)	Contr ol			
0.0490	0.015	0.015	0.329	4	3	2	1	ماده خشک Dry Matter(%)	پروتئین خام Crude Protein(%)	
				21.60 <sup>a</sup>	22.00 <sup>a</sup>	21.11 <sup>b</sup>	20.84 <sup>b</sup>	1		
				21.20 <sup>b</sup>	21.60 <sup>a</sup>	20.67 <sup>b</sup>	21.73 <sup>a</sup>	3		
				20.95 <sup>b</sup>	21.35 <sup>a</sup>	20.01 <sup>c</sup>	20.91 <sup>b</sup>	7		
				21.48 <sup>a</sup>	21.87 <sup>a</sup>	20.93 <sup>b</sup>	21.76 <sup>a</sup>	21		
				23.91 <sup>b</sup>	24.38 <sup>a</sup>	23.43 <sup>c</sup>	22.05 <sup>d</sup>	45		
0.9456	0.179	0.179	1.192	22.25 <sup>ab</sup>	22.70 <sup>a</sup>	21.81 <sup>a</sup>	21.72 <sup>b</sup>	90	الیاف نامحلول در شوینده خشتشی Neutral Detergent Fiber(%)	پروتئین خام Crude Protein(%)
				16.30	16.55	16.00	16.20	1		
				16.10	16.35	15.90	16.50	3		
				15.00	15.30	14.75	15.40	7		
				14.45	14.70	14.15	13.75	21		
				14.05	14.30	13.80	13.90	45		
0.9154	0.048	0.048	2.680	13.85	14.05	13.65	13.45	90	الیاف نامحلول در شوینده اسید Neutral Detergent Fiber(%)	پروتئین خام Crude Protein(%)
				57.16 <sup>a</sup>	57.20 <sup>a</sup>	57.10 <sup>a</sup>	54.76 <sup>b</sup>	1		
				56.57 <sup>a</sup>	56.61 <sup>a</sup>	56.40 <sup>a</sup>	54.15 <sup>b</sup>	3		
				55.51 <sup>a</sup>	55.77 <sup>a</sup>	55.40 <sup>a</sup>	53.60 <sup>b</sup>	7		
				52.91 <sup>b</sup>	54.13 <sup>a</sup>	52.60 <sup>b</sup>	52.80 <sup>b</sup>	21		
				51.89 <sup>b</sup>	52.45 <sup>a</sup>	51.50 <sup>c</sup>	51.95 <sup>b</sup>	45		
1.000	0.001	0.001	2.252	52.31 <sup>b</sup>	52.50 <sup>b</sup>	52.15 <sup>b</sup>	53.20 <sup>a</sup>	90	الیاف نامحلول در شوینده اسید Neutral Detergent Fiber(%)	پروتئین خام Crude Protein(%)
				45.70 <sup>a</sup>	44.71 <sup>b</sup>	44.50 <sup>b</sup>	44.61 <sup>b</sup>	1		
				45.13 <sup>a</sup>	43.65 <sup>bc</sup>	43.58 <sup>c</sup>	44.10 <sup>b</sup>	3		
				44.61 <sup>a</sup>	42.80 <sup>b</sup>	42.73 <sup>b</sup>	42.75 <sup>b</sup>	7		
				44.08 <sup>a</sup>	41.75 <sup>b</sup>	41.75 <sup>b</sup>	41.76 <sup>b</sup>	21		
				43.83 <sup>a</sup>	41.62 <sup>b</sup>	41.48 <sup>b</sup>	41.55 <sup>b</sup>	45		
				43.58 <sup>a</sup>	41.10 <sup>b</sup>	40.98 <sup>b</sup>	41.06 <sup>b</sup>	90		

SEM: میانگین خطای استاندارد، D: اثر روزهای سیلو، T: اثر مقابله روز و تیمار.

میانگین‌های هر ردیف با حروف غیرمشترک دارای اختلاف معنی دار می‌باشدند (P<0.05).

SEM: mean standard error, D: effect of days of silage, T: effect of treatments, TxD: interaction of day and treatment.  
The means of each row with non-common letters have a significant difference (P<0.05).

خشک سیلاژ تفاله کدو (Ulger و همکاران، ۲۰۱۸) را ۹/۳۳ درصد و برای سیلاژ تفاله گوجه فرنگی ۲۶/۹۰ درصد (Gallo و همکاران، ۲۰۱۷) گزارش کردند. به هر حال، استفاده از افزودنی‌های باکتریایی و اسید آلی تأثیر معنی داری بر مقدار ماده خشک سیلاژ مخلوط تفاله گوجه فرنگی و سیلاژ بقایای کدو آجیلی (به جز روز ۴۵ پس از سیلو کردن) نداشت (P>0.05). که در توافق با نتایج Adesogan و همکاران (۲۰۰۴) بود. این محققین در پژوهش خود گزارش دادند که در اثر استفاده از افزودنی‌های باکتریایی در سیلاژ

باقي مانده گوجه فرنگی بعد از استحصال رب از آن حاوی ماده خشک حدود ۱۶/۵ درصد و pH حدود ۴/۸۵ بود. مقدار ماده خشک تفاله گوجه فرنگی و سیلاژ ضایعات کدو آجیلی در روز اول پس از سیلو کردن به ترتیب ۲۲/۶۰ و ۱۸/۵۰ درصد بود که با مخلوط این دو به ۲۰/۸۴ درصد رسید. مقدار ماده خشک یک سیلاژ با کیفیت خوب باقیستی در دامنه ۲۰-۳۵ درصد باشد (Ergül, ۱۹۸۸) که ترکیب این دو ماده، تولید سیلاژی با ماده خشک نزدیک به دامنه مطلوب کرده است. در مطالعات گذشته مقدار ماده

(). و Kung (۲۰۰۷) گزارش کردند که افزایش بیش از حد رطوبت باعث فشردگی سیلو و خروج پس آب می‌گردد. این مواد حاوی سطوح بالایی از مواد معدنی سیلولی است که خروج آن مطلوب نمی‌باشد.

ثاقبی و همکاران (۱۴۰۲) هم سو با نتایج تحقیق حاضر گزارش دادند که افزودن قارچ آسپرژیلومس اوریزا به کاه گندام سبب کاهش الیاف نامحلول در شوینده خشی و اسیدی گردید. در بین تیمارهای مختلف میزان پروتئین خام تفاوت آماری معنی‌داری مشاهده نشد ( $P > 0.05$ ). مقدار پروتئین خام تفاله گوجه فرنگی و سیلاز مقایی کدو در روز اول پس از سیلو کردن در گروه شاهد به  $16/20$  درصد رسید. Baumont و Niderkorn (۲۰۰۹) مقدار پروتئین خام سیلاز ضایعات کدو آجیلی را  $16/5$  درصد گزارش کرد که در تضاد با نتایج مطالعه حاضر بود. هر چند مقدار پروتئین خام با افزایش زمان پس از سیلو کردن به طور معنی‌داری تحت تأثیر تیمارها قرار نگرفت ولی از روند کاهشی برخوردار بود. در بسیاری از مطالعات در نتیجه استفاده از افزودنی‌های باکتریایی و اسیدی باعث کاهش Gallo و همکاران (۲۰۱۷) و یا عدم تأثیر (Kizilsimsek و همکاران، ۲۰۰۷) در مقدار پروتئین خام گزارش شده است هم‌زمان با بالا رفتن زمان بعد از سیلو کردن، کاهش پروتئین خام به‌خاطر کم بودن ظرفیت بافری می‌تواند در تهیه سیلاز به عنوان یک مزیت محسوب شود (Miron و همکاران، ۲۰۰۵). با این حال کم‌ترین افت در مقدار پروتئین خام مربوط به تیمار دارای افزودنی باکتریایی بود. و بیش‌ترین افت در مقدار پروتئین خام مربوط به گروه شاهد بود. در بسیاری از مطالعات در نتیجه استفاده از افزودنی اسید آلی کم‌ترین کاهش در مقدار پروتئین خام گزارش شده است (Baytok و همکاران، ۲۰۰۵). بیش‌ترین فعالیت‌های پروتولیک در روزهای آغازین سیلو کردن اتفاق می‌افتد که کاهش سریع اسیدیته در ابتدای سیلو کردن از

علوفه گرامینه تأثیری بر مقدار ماده خشک مشاهده نکردند. نتایج این مطالعه پیشنهاد می‌کند که مخلوط سیلاز تفاله گوجه فرنگی و سیلاز ضایعات کدو - آجیلی می‌تواند باعث افزایش مقدار ماده خشک بقایای کدو آجیلی شود. میزان تغییرات در ماده خشک در تیمارهای مختلف از روند خاصی تعیت نمی‌کرد، بالاترین و پایین‌ترین میزان افزایش به ترتیب در گروه شاهد و باکتری + اسید آلی به ترتیب  $0/88$  و  $0/65$  واحد مشاهده شد. Kim و Adesogan (۲۰۰۴) گزارش دادند در صورتی که سیلاز ذرت به‌شكل مرطوب برداشت شود بر تخمیر تأثیر منفی داشته و افزایش دمای سیلو باعث کاهش نرخ اسید لاکتیک و غلظت کربوهیدرات‌های محلول و هم‌چنین افزایش نیتروژن آمونیاکی، pH، پروتولیز و تخمیر ثانویه شده است. لذا بر اساس گزارش Barzamini و همکاران (۲۰۱۴)، افزودن تفاله چغندر قند و تفاله خشک مرکبات منجر به افزایش ماده خشک و نیز بهبود کیفیت سیلاز تفاله گوجه فرنگی می‌شود. سیلازها در صورتی که ماده خشک آن‌ها در محدوده  $20/35$  درصد باشد، کم‌تر تحت تأثیر فساد و تخمیر ثانویه ناشی از کلستریدیاها که باعث دکربوکسیلاسیون و د‌آمیناسیون آمینو اسیدها و به‌دنبال آن پروتئین گیاه می‌شود قرار می‌گیرند (McDonald و همکاران، ۱۹۹۱). McDonald و همکاران (۱۹۹۱) گزارش کردند که سیلازهای مرطوب نسبت به سیلازهای خشک میزان pH پایین‌تری دارند، زیرا در سیلازها با ماده خشک پایین‌تر میزان فشار اسمزی کم‌تر است و این فاکتور نهایتاً باعث مهار باکتری‌های مولد اسید لاکتیک در سیلازهای خشک می‌گردد. جهت تهیه سیلاز استفاده از محصولات کشاورزی با رطوبت بالاتر از حد باعث تولید پس آب شده و مستعد افزایش دما و فساد در مقایسه با سیلازهایی با رطوبت متناسب می‌باشد (Kung و Muck ۲۰۰۷).

درصد ماده خشک در روزهای ۱۴، ۲۸، ۵۶، ۷۰ و ۳۶۱ پس از سیلو کردن تحت تأثیر قرار نداد. با این که بین تیمارهای آزمایشی از نظر غاظت دیواره سلولی در زمانهای مختلف پس از سیلو کردن اختلاف معنی داری وجود نداشت، اما شاید بتوان روند کاهشی از نظر عددی با افزایش زمان پس از سیلو کردن را به کاهش pH نسبت داد. همی سلولز در شرایط اسیدی به دلیل این که به کاهش اسیدیته حساس بوده سریعاً تجزیه می شود (Kung و همکاران، ۲۰۰۰). در سیلاز، استفاده از افزودنی اسیدی یا افزودنی هایی که سبب تولید اسید لاتکتیک می شود، باعث افزایش تجزیه همی سلولز شده است (Hristov و McAllister، ۲۰۰۲). در سیلوهای علوفه ای محدوده الیاف نامحلول در شوینده خشی از ۵۰۰ تا ۶۵۰ گرم در کیلوگرم ماده خشک متغیر است. مقدار الیاف نامحلول در شوینده خشی با بالا رفتن نسبت کدو آجیلی در سیلوها کاهش یافت (Vahedi و همکاران، ۲۰۱۱). در سیلوی کدو آجیلی با نسبت ۱۵:۸۵ کاه - گندم و بقایای کدو آجیلی مقدار الیاف نامحلول در شوینده خشی ۶۰/۷۵ درصد گزارش شد (Abassi و Mokhtarpur، ۱۹۹۴). در تحقیق Keramandli و همکاران (۲۰۱۴) الیاف نامحلول در شوینده اسیدی تأثیری مشابه با الیاف نامحلول در شوینده خشی در اثر افزودن سطوح مختلف کاه گندم داشت که مشابه نتایج تحقیق حاضر می باشد. تأثیر استفاده از افزودنی باکتری های مولد اسید لاتکتیک و اسید آلی بر فرستنجه های تخمیر سیلاز مخلوط بقایای کدو آجیلی و تفاله گوجه فرنگی در جدول ۲ نشان داده شده است. نتایج نشان داد که میزان ازت آمونیاکی در بین تیمارهای مختلف در تمامی زمانهای پس از سیلو کردن اختلاف معنی داری (به جز روز ۱۴۵ آم) وجود داشت ( $P<0.05$ ). همچنین میزان pH در بین تیمارهای مختلف اختلاف معنی داری وجود نداشت

فعالیت آنزیم های گیاهی و میکرووارگانیسم های هوازی جلوگیری کرده و سبب حفظ پروتئین در سیلاز می گردد (Muck و Kung، ۲۰۰۶). به خاطر بالا بودن میزان پروتئین خام تفاله گوجه فرنگی و پایین بودن آن در بقایای کدو آجیلی، میزان پروتئین خام گروه شاهد متوسط می باشد (Vahedi و همکاران، ۲۰۱۱). در نتایج مربوط به آزمایش کاملا مشهود است که سیلو کردن باعث تجزیه پروتئین ها شده و همچنین باعث کم ترشدن نسبت پروتئین در قیاس با مواد اولیه می شود. عواملی که بر دامنه تجزیه پروتئین ها تأثیر می گذارند شامل دما، میزان ماده خشک، نوع گیاه، میزان و دامنه تغییرات pH می باشند، ولی این تجزیه حتی در سیلوهایی که به طور مطلوب تهیه شده اند ممکن است پروتئین را به میزان ۵۰ تا ۶۰ درصد کاهش دهد (McDonald و همکاران، ۱۹۹۱).

سیلاز شاهد پایین ترین مقادیر الیاف نامحلول در شوینده خشی را داشت. مقدار الیاف نامحلول در شوینده خشی و الیاف نامحلول در شوینده اسیدی در طی زمانهای پس از سیلو کردن روند کاهشی داشت. در این مطالعه استفاده از افزودنی باکتریایی، اسید آلی و ترکیب آن ها تأثیر معنی داری بر غلظت دیواره سلولی نداشتند که در تضاد با نتایج (Xing و همکاران، ۲۰۰۹) بود. در مطالعاتی که از آنزیم های فیبرولایتیک به عنوان افزودنی استفاده شده است کاهش در مقادیر الیاف نامحلول در شوینده اسیدی و الیاف نامحلول در شوینده خشی را گزارش کردند (Xing و همکاران، ۲۰۰۹). اما در مقابل، همسو با نتایج حاضر، افزودنی های باکتریایی تأثیری بر غلظت دیواره سلولی سیلاز نداشتند (Kent و همکاران، ۱۹۸۸). Kizilsimsek و Kung (۲۰۰۶) نیز گزارش کردند که افزودنی حاوی لاتکریا سیلوس بونخنری و پاپیوکوکوس پنتوز اسٹئوس درصد الیاف نامحلول در شوینده اسیدی و الیاف نامحلول در شوینده خشی را در سیلاز ذرت با ۳۷

وجود داشت ( $P<0.05$ )

و میزان pH در بین تیمارهای مختلف در تمامی زمان‌های پس از سیلوکردن اختلاف معنی‌داری

جدول ۲- تاثیر استفاده از افزودنی باکتریایی و اسید آلی بر فراسنجه‌های تخمیری در روزهای مختلف بعد از سیلو کردن.

Table 2 - Effect of using bacterial inoculant and organic acid on fermentation characteristics at different times after ensiling.

اثر متقابل تیمار و روز TxD	اثر روز D	اثر تیمار T	میانگین SEM	انحراف - معیار Bacterial ) (+Acid	تیمار			پس از سیلو کردن Days after ensiling	صفات Characteristics		
					Treatment						
					bacteri و اسید (Acid)	اسید (Acid)	باکتری (Bacteria)				
0.0001	0.0001	0.0001	0.010	0.21 <sup>b</sup>	0.20 <sup>b</sup>	0.22 <sup>b</sup>	0.45 <sup>a</sup>	1	ازت آمونیاکی N-NH3		
				0.31 <sup>bc</sup>	0.30 <sup>bc</sup>	0.33 <sup>b</sup>	0.50 <sup>a</sup>	3			
				0.71 <sup>a</sup>	0.69 <sup>ab</sup>	0.61 <sup>c</sup>	0.65 <sup>bc</sup>	7			
				1.31 <sup>a</sup>	1.34 <sup>a</sup>	1.30 <sup>a</sup>	1.17 <sup>b</sup>	21			
				1.43	1.49	1.41	1.41	45			
				2.12 <sup>c</sup>	2.16 <sup>bc</sup>	2.50 <sup>a</sup>	2.21 <sup>b</sup>	90			
1.000	0.100	0.152	1.152	4.93	4.98	4.88	4.94	1	pH		
				4.59	4.62	4.51	4.78	3			
				4.29	4.35	4.21	4.47	7			
				4.10	4.19	4.04	4.37	21			
				4.01	4.07	3.95	4.27	45			
				3.90	3.95	3.85	4.30	90			
1.000	0.0001	0.046	8.200	51.00 <sup>ab</sup>	49.80 <sup>bc</sup>	52.42 <sup>a</sup>	49.08 <sup>c</sup>	1	نقطه فلیک Fleig Point		
				63.80 <sup>b</sup>	63.40 <sup>b</sup>	65.94 <sup>a</sup>	57.26 <sup>c</sup>	3			
				75.30 <sup>ab</sup>	73.70 <sup>c</sup>	76.62 <sup>a</sup>	68.12 <sup>d</sup>	7			
				83.96 <sup>ab</sup>	81.14 <sup>c</sup>	85.26 <sup>a</sup>	73.72 <sup>d</sup>	21			
				92.42 <sup>ab</sup>	90.96 <sup>c</sup>	93.86 <sup>a</sup>	78.31 <sup>d</sup>	45			
				93.50 <sup>ab</sup>	92.40 <sup>b</sup>	94.63 <sup>a</sup>	76.44 <sup>c</sup>	90			

SEM: میانگین خطای استاندارد، D: اثر روزهای سیلو، T: اثر تیمار، TxD: اثر متقابل روز و تیمار.

میانگین‌های هر ردیف با حروف غیر مشترک دارای اختلاف معنی‌دار می‌باشد ( $P<0.05$ ).

SEM: mean standard error, D: effect of days of silage, T: effect of treatments, TxD: interaction of day and treatment. The means of each row with non-common letters have a significant difference ( $P<0.05$ ).

آمینو اسیدها است و ملاکی برای درصد مرغوبیت سیلو و اندازه‌گیری میزان فعالیت کلستریدیوم‌ها می‌باشد (McDonald و همکاران، ۱۹۹۱). در تضاد با نتایج مطالعه حاضر، در یک بررسی فراتحلیلی روی یافته‌های ۴۶ مطالعه نشان داده شده که افزودنی‌های باکتریایی تأثیری بر غلظت نیتروژن آمونیاکی ندارند (Steen و Keady، ۱۹۹۶). در مطالعه Hassanat و همکاران (۲۰۱۷) مشاهده شد که تا روز ۴ پس از سیلو کردن، پروتئین خام محلول و نیتروژن غیرپروتئینی در تمام سیلانزهای فرآوری شده به دلیل تجزیه زیاد و سریع پروتئین در فاز اولیه سیلو شدن، افزایش یافت. بالاترین مقدار نیتروژن آمونیاکی در روز اول پس از سیلو کردن مربوط به گروه شاهد بود

بین تیمارهای آزمایشی در تمامی زمان‌های پس از سیلو کردن از نظر میزان نیتروژن آمونیاکی تفاوت آماری معنی‌داری مشاهده شد ( $P<0.05$ ) که همسو با نتایج Hassanat و همکاران (۲۰۱۷) بوده است. میزان نیتروژن آمونیاکی با افزایش روزهای پس از سیلو کردن، روند افزایشی داشت که همسو با روند کاهشی مقدار پروتئین خام بود. از این نظر پایین‌ترین مقدار افزایش در میزان نیتروژن آمونیاکی در بالاترین مقدار افزایش در میزان نیتروژن آمونیاکی در تیمار عمل آوری شده با باکتری مشاهده شد، که دلیل بالاتر بودن ازت آمونیاکی در تیمار باکتری را می‌توان بیشتر بودن غلظت پروتئین خام در این افزودنی دانست. ازت آمونیاکی شاخصه‌ای از تجزیه پپتیدها و

## تأثیر افزودنی باکتریایی و اسید استیک بر ترکیبات... / اسماعیل گنجی جامه شوران و همکاران

باکتری‌های به کار رفته در تهیه افزودنی باکتریایی در این مطالعه از نوع همگن بودند که نشان داده شده است که این دسته از باکتری‌ها سرعت اسیدی کردن سیلو را بالا برده و باعث افت pH پایانی و پروتولیز در سیلاژ می‌شوند (Murphy و Keady، ۱۹۹۵). به طورکلی، چون فرآیند تجزیه بهشدت تحت تأثیر دستررسی کربوهیدرات‌های قابل تجزیه و باکتری‌های غالب طی فرآیند سیلوکردن می‌باشد، زمانی که pH سیلو تغییر پیدا نکند، تخمیر لاكتات توسط کلستریدیا باعث تولید اسید بوتیریک و تجزیه آمینواسیدها به محصولاتی کم ارزش می‌شوند. برای تهیه سیلو، جهت کم کردن ریسک ناشی از رشد میکروارگانیسم‌های مضر مثل قارچ، کلستریدیا و انتروباکتریاها دستیابی به یک pH پایین در مراحل اولیه فرآیند سیلو کردن بسیار مهم است (McDonald و همکاران، ۱۹۹۱). کاهش pH در نتیجه افزودنی باکتری احتمالاً به دلیل غالیت جمعیتی باکتری‌های تولید کننده اسید لакتیک در مراحل اول سیلو کردن می‌باشد.

در مطالعه McAllister و همکاران (۱۹۹۸) افزودنی میکروبی باعث افزایش سرعت کاهش pH طی سیلو کردن علوفه‌های گرامینه و مخلوط گرامینه و لگومینوز شد. در مطالعه‌ای استفاده از اسید آلی فرمیک (Brodrick و Naghel، ۱۹۹۲) در سیلاژ یونجه کاهش بیشتری در pH را در مقایسه با گروه شاهد باعث شد.

تأثیر استفاده از افزودنی باکتریایی و اسید آلی بر قابلیت هضم ماده‌خشک و ماده‌آلی و فراسنجه‌های تخمیری سیلاژ مخلوط تفاله گوجه فرنگی و تفاله کدو در جدول ۳ نشان داده شده است. استفاده از افزودنی‌های باکتریایی و اسید آلی تأثیر معنی‌داری بر قابلیت هضم ماده‌خشک و آلی، عامل تفکیک، توده-میکروبی و بازده تولید گاز نداشت ( $P > 0.05$ ، هر چند به طور عددی در مقایسه با گروه شاهد از قابلیت

(۰/۴۵ میلی مول بر لیتر). کاهش در غلظت نیتروژن-آمونیاکی در مطالعات مختلفی در نتیجه استفاده از افزودنی باکتریایی (Adesogan و همکاران، ۲۰۰۴) و اسید آلی (Alikhani و همکاران، ۲۰۰۵) نشان داده است. به نظر می‌رسد تیمارهای دارای افزودنی با کاهش سریع pH از فعالیت آنزیم‌های گیاهی و میکروارگانیسم‌های هوایی ممانعت کرده و با کاهش فعالیت‌های دی‌آمیناسیون و پروتولیز در سیلو سبب کاهش غلظت نیتروژن آمونیاکی شده‌اند (Muck، ۱۹۸۸). Ayoubi far و همکاران (۲۰۲۱) هم‌سو با نتایج تحقیق حاضر افزایش میزان ازت آمونیاکی را در زمان‌های پس از سیلو کردن گزارش کردند. در تضاد با نتایج مطالعه حاضر، کاهش در غلظت نیتروژن-آمونیاکی در تیمارهای دارای افزودنی باکتریایی بیانگر غلبه جمعیتی باکتری‌های اسید لاتکتیکی در محیط سیلو می‌باشد (Filya و همکاران، ۲۰۰۰).

pH شاخص مهم در ارزیابی سیلاژ بوده که با اندازه‌گیری آن می‌توان به میزان تولید اسید لاتکتیک و کیفیت فرآیند تخمیر پی برد. در بسیاری از مطالعات در نتیجه استفاده از افزودنی اسید آلی و باکتری عدم تأثیر بر pH در سیلاژ ذرت گزارش شده است (Higginbotham و همکاران، ۱۹۹۶). در این مطالعه سرعت کاهش در pH تا روز ۷ پس از سیلو کردن در گروه دارای باکتری بالاتر از بقیه بود. علاوه بر این pH نهایی در روز ۹۰ پس از سیلو کردن در تیمارهای دارای افزودنی در مقایسه با شاهد پایین‌تر بود. علت آن احتمالاً مربوط به افزودن اسید و باکتری‌های مولد اسید لاتکتیک می‌باشد که باکتری‌ها با تولید آنزیم سلولاز باعث تجزیه دیواره سلولی به قندهای محلول درآب شده در نهایت کاهش سریع تر pH شده است. کاهش سریع تر در pH سیلو بهویژه در فاز تخمیر می‌تواند از طریق غیرفعال کردن پروتئاز گیاهی باعث جلوگیری از رشد میکروارگانیسم‌های نامطلوب مانند مخمر شوند (Kung و همکاران، ۲۰۰۴).

و تولید پروتئین میکروبی ۱۱۹/۷۸، مربوط به تیمار دارای افزودنی باکتریایی بود.

هضم بالاتری برخوردار بودند. بالاترین مقدار عامل تفکیک ۴/۵۷ میلی گرم در میلی لیتر، تولید پروتئین میکروبی ۰/۵۴ ۱۱۹/۷۸، بازده تولید پروتئین میکروبی ۰/۵۴

جدول ۳- تأثیر استفاده از افزودنی باکتریایی و اسید آلی بر قابلیت هضم ماده خشک و ماده آلی و فراسنجه‌های تخمیری.

Table 3 - Effect of using bacterial inoculant and organic acid on digestibility dry matter, organic matter and fermentation characteristics

هزت آمونیاکی <sup>*</sup> N-NH3	pH	بازده تولید گاز <sup>۵</sup> Gaz production efficiency	بازده تولید پروتئین میکروبی <sup>۶</sup> Microbial protein production efficiency	تولید پروتئین میکروبی <sup>۶</sup> Microbial protein production	عامل تفکیک <sup>۲</sup> Parssing factor	قابلیت هضم ماده آلی <sup>۱</sup> Organic matter digestibility	قابلیت هضم ماده خشک <sup>۱</sup> Dry matter digestibility	تیمار Treatment
0.58 <sup>a</sup>	6.64 <sup>a</sup>	224.77	0.495 <sup>c</sup>	110.60	4.38	47.89	45.80	شاهد Control
0.30 <sup>c</sup>	6.43 <sup>ab</sup>	204.26	0.54 <sup>a</sup>	119.78	4.57	51.12	55.10	باکتری Bacteria
0.57 <sup>a</sup>	6.35 <sup>b</sup>	212.11	0.50 <sup>bc</sup>	115.22	4.49	48.59	48.60	اسید Acid
0.42 <sup>b</sup>	6.36 <sup>b</sup>	210.05	0.52 <sup>ab</sup>	117.35	4.52	49.95	52.05	باکتری+اسید Bacterial+Acid
0.0083	0.042	10.51	0.01	10.18	0.07	4.36	5.11	SEM
0.0001	0.038	0.59	0.04	0.81	0.35	0.80	0.80	p-value

۱) قابلیت هضم ماده خشک پس از ۲۴ ساعت در شرایط آزمایشگاهی، ۲) قابلیت هضم ماده آلی پس از ۲۴ ساعت در شرایط آزمایشگاهی، ۳) عامل تفکیک (میلی گرم بر میلی لیتر)، ۴) پروتئین میکروبی تولید شده (میلی گرم بر گرم ماده خشک)، ۵) تولید گاز (میلی لیتر)، ۶) نیتروژن آمونیاکی (میلی گرم بر دسی لیتر). SEM میانگین خطای استاندارد. P- value: سطح احتمال معنی داری. میانگین‌های هر ردیف با حروف غیر مشترک دارای اختلاف معنی دار می‌باشند (P<0.05).

1) Digestibility of dry matter after 24 hours in *in-vitro*, 2) Digestibility of organic matter after 24 hours in *in-vitro* 3) Parsing factor (mg.ml), 4) Microbial protein produced (mg per gram of dry matter), 5) Gas production (milli liter), 6) Ammonia nitrogen (mg per deci liter).

SEM: Mean Standard Error. P-value: level of significant probability.

The averages of each row with non-common letters have a significant difference (P<0.05)

طور غیر معنی داری بهبود یافت (P<0.05). به نظر می‌رسد که استفاده از افزودنی باکتریایی و اسیدی در مقایسه با شاهد، مواد مغذی بیشتری را در سیلو حفظ کرده باشد. با این حال، عدم معنی داری را شاید نتوان به عدم تأثیر افزودنی‌ها در سیلو نسبت داد. چرا که محیط سیلو نیز می‌تواند تأثیرات افزودنی‌ها را متاثر سازد. در سیلاژهای دارای افزودنی سرعت افت در pH در مقایسه با سیلاژهای فاقد افزودنی بالاتر بوده و احتمالاً سریع‌تر به مرحله ثبیت وارد می‌شوند. از این‌رو می‌توان گفت که افزودنی‌ها فرصت کم‌تری برای هیدرولیز الیاف و سایر پیوندها دارند. لذا می-

سیلاژ به کمک فرآیند طبیعی تخمیر و از طریق تولید اسید لاکتیک به دست می‌آید (McDonald و همکاران، ۱۹۹۱). هدف از استفاده از افزودنی‌ها کمک به بهبود فرآیند سیلو کردن و حفظ مواد مغذی آن می‌باشد (McDonald و همکاران، ۱۹۹۱). افزودنی باکتریایی از طریق افزایش سرعت تخمیر و کاهش سریع pH، موجب پایداری سیلو گردید و ضمن کاهش پروتئولیز، اتلاف قندهای محلول و دیگر مواد مغذی را کاهش می‌دهند (Muck، ۲۰۱۰). در این مطالعه قابلیت هضم ماده خشک و ماده آلی در گروه دارای افزودنی باکتریایی در مقایسه با گروه شاهد به-

## تأثیر افزودنی باکتریایی و اسید استیک بر ترکیبات... / اسماعیل گنجی جامه شوران و همکاران

به طور کلی، از نظر ترکیبات شیمیایی بالاترین ماده خشک در تیمار اسید و باکتری + اسید (به ترتیب ۲۴/۳۸ و ۲۳/۹۱)، بالاترین پروتئین خام در تیمار اسید و اسید + باکتری (به ترتیب ۱۶/۵۵ و ۱۶/۳۰)، بالاترین الیاف نامحلول در شوینده اسیدی در تیمار اسید + باکتری (۴۵/۷۰)، پایین ترین ازت آمونیاکی در تیمار اسید و اسید + باکتری (به ترتیب ۰/۲۰ و ۰/۲۱) و پایین ترین pH در تیمار باکتری و اسید + باکتری (به ترتیب ۳/۸۵ و ۳/۹۰) مشاهده گردید و نهایتاً این که تیمارهای حاوی افزودنی مخصوصاً تیمار اسید + باکتری نسبت به سایر تیمارها شرایط بهتری داشت. به طور کلی با توجه به نتایج کلی این پژوهش، استفاده از افزودنی های مختلف در مقایسه با گروه شاهد تأثیر قابل ملاحظه ای بر ارزش تغذیه ای سیلانز مخلوط تفاله گوجه فرنگی و ضایعات کدو آجیلی نداشتند و با توجه به هزینه افزودنی ها توصیه می شود تفاله گوجه فرنگی و بقایای کدو آجیلی بدون افزودن هرگونه افزودنی مصرف گردد.

تواند بر مقدار کربوهیدرات های ساختمانی تأثیر داشته باشد. در مطالعه ای استفاده از افزودنی باکتریایی و آنزیمی به طور معنی داری پتانسیل تولید گاز را افزایش دادند. در برخی از مطالعات هم تلفیق آنزیم های فیبرولایتیک و باکتری های اسید لاكتیک در شرایط آزمایشگاهی قابلیت هضم سیلو را بهبود نخشید (Dehghani و همکاران، ۲۰۱۲). عامل تفکیک در حقیقت مبنی نسبت تجزیه واقعی سوبسترا به حجم گاز تولید شده در دوره زمانی انکوباسیون (۲۴ یا ۴۸ ساعت) بوده (Oliviera، ۱۹۹۸) و شاخصی از بهره وری ستز توده میکروبی در شرایط آزمایشگاهی می باشد (Blummel و همکاران، ۱۹۹۷). در این مطالعه گروه دارای افزودنی باکتری از عامل تفکیک بالاتری برخوردار بود و ماده آلی بیشتری وارد ساختار میکروبی و تولید توده میکروبی شده که خود نشان دهنده بالا بودن بازده ستز میکروبی می باشد.

### نتیجه گیری کلی

#### منابع

- Adesogan, A.T., Krueger, N., Salawu, M.B., Dean, D.B. and Staples, C.R. 2004. The influence of treatment with dual purpose bacterial incubation soluble carbohydrates on the fermentation and aerobic stability of Bermuda grass. *Journal of Dairy Science*, 87: 3407–3416.
- Aiubifar, M., Gharehbash, A.M, Bayat, and Farivar, F. 1400. Effect of different additives on chemical composition, fermentation parameters, digestibility and gas production of Gundelia tournefortii silage. *Journal of Ruminant Research*, 9(3), 1-24.
- Alikhani, M., Alamooti, A.A., Ghorbani, G.R., and Sadeghi, N. 2005. Effect molasses, urea, and bacterial inoculation on the chemical composition and degradability of dry matter of ensiled sunflower. *Journal of Agricultural Sciences and Techniques and Natural Resources*. 3: 171–182.
- Bampidis, V. A. and Robinson, P. H. 2006. Citrus by-products as ruminant feeds: A review. *Journal of Animal Feed Science and Technology*, 128:175-217.
- Barzamini, H. 2014. The effect of adding sugar beet pomace and dry citrus pomace on chemical composition. Fermentation properties. Gas production and digestibility of tomato pomace silage. Master's thesis in animal nutrition. Faculty of Agriculture, Gonbad Kavos University
- Baytok, E., Aksu, T., Karsli, M.A. and Muruz, M. 2005. The effects of formic acid, molasses and inoculants as silage additives on corn silage composition and ruminal fermentation characteristics in sheep. *Turk Journal of Veterinary Animal Science*. 29: 469-474.
- Blummel, M., Steingass, H. and Becker, K. 1997. The relationship between *in vitro* gas production, *in vitro* microbial biomass yield and <sup>15</sup>N incorporation and its implications for

- the prediction of voluntary feed intake of roughages. *British Journal of Nutrition.* 77: 911-921.
- Broderick, G.A., and Kang, J.H. 1980. Automated simultaneous determination of ammonia and total amino acids in ruminal fluid and *in vitro* media. *Journal of Dairy Science.* 63: 64-75.
- Buxton, R., Muck, R. E. and Harrison, F. 2003. *Silage Science and Technology.* American society of agronomy. Madison. Wiscosin. USA
- Dehghani, M.R., Weisbjerg, M.R., Hvelplund, T. and Kristensen, N.B. 2012. Effect of enzyme addition to forage at ensiling on silage chemical composition and NDF degradation characteristics. *Livestock. Science.* 150: 51-58.
- Ergül, M. 1988. Replacement of fishmeal by brewer's yeast in broiler rations with high levels of cottonseed meal and sunflower seed meal. *Landbauforschung Vlkenrode.* 38:211-219.
- Filya, I., Ashbell, G., Hen, Y. and Weinberg, Z.G. 2000. The effect of bacterial inoculants on the fermentation and aerobic stability of whole crop wheat silage. *Animal Feed Science and Technology,* 88(1): 39-46.
- Flork, S., Purwin, C., Mainakowski, D., Stanek, M. and Tredowicz, M. 2004. The influence of formic acid additives A. Use of phytogenic products feed on the quality of silage from different plant material. *Journal of Veterinary. Ir zootechnike.* 26: 1392- 2130.
- Gallo, J., Fernye, C., Orosz, S., Katona, K. and Szemethy, L. 2017. Tomato pomace silage as apotential new supplementary food for game species. *Journal of Agriculture and Food Science.* 26: 80-90.
- Grasser, L. A., Fadel, J. G., Garnett, I. and DePeters, E. J. 1995. Quantity and economic importance of nine selected by products used in California dairy rations. *Journal of Dairy Science.* 78:962-971.
- Hassanat, F., Gervais, R. and Benchaar, C. 2017. Methane production, ruminal fermentation characteristics, nutrient digestibility, nitrogen excretion, and milk production of dairy cows fed conventional or brown midrib corn silage. *Journal of Dairy Science.* 4: 2625-2636.
- Higginbotham, G.E., DePeters, E.J. and Muellr, S.C. 1996. Effect of propionic acid producing bacteria on corn silage fermentation. *Journal of Professional Animal Science.* 12:176-180.
- Hristov, A.N. and McAllister, T.A. 2002. Effect of inoculants on whole-crop barley silage fermentation and dry matter disappearance *in situ.* *Journal of Animal Science.* 80:510-516.
- Keady, T.W.J. and Murphy, J.J. 1996. Effects of inoculant treatment on ryegrass silage fermentation, digestibility, rumen fermentation, intake and performance of lactating dairy cattle. *Grass Forage Science.* 51:232-241.
- Keady, T.W.J. and Steen, R.W.J. 1995. The effects of treating low dry-matter, low dry -mater, and low digestibility grass with bacterial inoculants on the intake and performance of beef cattle, and studies on its mode of action. *Grass Forage Science.* 50:217-226.
- Kent, B., Arambel, A. and Winsryg, J.L. 1988. Effect of bacterial inoculant on alfalfa haylage: ensilag characteristics and milk production response when fed to dairy cows in early lactation. *Journal Dairy Science.* 71: 2457-2561.
- Keramandli, T., Gharehbash, A.M., Bayat Koohsar, J. and Mohajer, M. 2014. Investigating the nutritional value (chemical compounds, digestibility and gas production) of pumpkin and watermelon waste silage. Master's thesis, Gonbad Faculty of Agriculture and Natural Resources. 73.
- Karimi.1990. Cultivation and Improvement of Fodder Plants. Tehran University Publications, Iran 428 pp.
- Kim, S.C. and Adesogan, A.T. 2006. Influence of ensiling temperature, simulated rainfall, and delayed sealing on fermentation characteristics and aerobic stability of corn silage. *Journal of Dairy Science.* 89: 3122-3132.
- Kizilsimsek, M., Schmidt, R.J. and Kung, L. 2007. Effects of a mixture of lactic Acid bacteria applied as a freeze-dried or fresh culture on the fermentation of alfalfa silage. *Journal of Dairy Science.* 90:5698-5705.

- Kleinschmit, D.H. and Kung, J.R.L. 2006. The effects of *lactobacillus buchneri* 40788 and *pediococcus pentosaceus* R1094 on the fermentation of corn silage. Journal of Dairy Science.. 89:3999-4004.
- Kung, J.R., Myers, C.L., nylon, J.M., Taylor, C.C., Mills, J.A. and Whiter, A.G. 2004. The effects of buffered propionic acid-based additives alone or combined with microbial inoculation on the fermentation of the high moisture corn and whole-crop barley. Journal of Dairy Science. 87: 1310-1316.
- Kung, J.R., Robinson, J.R., Ranjit, N.K., Chen, J.H., Golt, C.M. and Pesek, J.D. 2000. Microbial population fermentation end products and aerobic stability of corn silage treated with ammonia or a propionic acid based preservative. Journal of Dairy Science. 83: 227-234.
- McAllister, T.A., Reniuk, R., Mir, Z., Mir, P., Selinger, S.B. and Cheng, K.J. 1998. Inoculants for alfalfa silage: effects on aerobic stability, digestibility and the growth performance of feedlot steers. Journal of Livestock Production Science, 53: 171- 181.
- McDonald, P., Henderson, A.R. and Heron, S.J.E. 1991. The Biochemistry of Silage (2nded), Chalcombe, U.K. 184p.
- Menke, K.H., Raab, L., Salewski, A., Steingass, H., Fritz, D. and Schneider, W. 1979. The estimation of the digestibility and metabolizable energy content of ruminant feeding stuffs from the gas production when they are incubated with rumen liquor in vitro. Journal of Agriculture Science. 93: 217-222.
- Miron, J., Ephraim, Z., Dgnit, S. and Gabriel, A. 2005. Yield, composition, *in vitro* digestibility of new forage sorghum varieties and their ensilage characteristics. Animal Feed Science and Technology. 120: 17-32.
- Mokhtarpur, G. and Abbasi, A. 1994. Selection of the best silage preparation method of pumpkin waste, Final Report of the Research Project, Natural Resources Research Center of Golestan Province.
- Muck, R.E. 1988. Factors influencing silage quality and their implications for management. Journal of Dairy Science, 71(11), 2992-3003.
- Muck, R.E. 2010. Silage Additives and Management Issues. Idaho Alfalfa and Forage Conference Proceedings, Burley, ID, Feb. 16-17. p. 49-55.
- Muck, R.E. and Kung, L.J.R. 2007. Silage Production. Pages 617-633 in Forages: The Science of Grassland Agriculture. Vol. II. 6th ed. R. F.
- Muck, R.E. and Kung, L.Jr. 1997. Effects of silage additives on ensiling. Pro. Form the Silage: Field to Feedbank North American Conference. 99: 187-199.
- Mussatto, S. I., Dragone, G. and Roberto, I. C. (2006). Brewer's spent grain: generation, characteristics and potential applications. Journal of Cereal Science, 43(1), 1-14.
- Naghel, G.A. and Brodrick, J.H. 1992. Automated simultaneous determination of ammonia and total amino acids in ruminal fluid and *in vitro* media. Journal of Dairy Science. 6 : 64-75.
- Niderkorn, V. and Baumont, R. 2009. Associative effects between forages on feed intake and digestion in ruminants, Animal Journal, 3:7, 951-960, <https://doi.org/10.1017/S1751731109004261>.
- Saghebi, M., Khalil Vandi Behroozgar, H., Pirmohammadi, R. and Donyadoust-Chelan, M. 2023. Evaluation the effects of biological processing of wheat straw by *Aspergillus oryzae* on rumen fermentation parameters and fiber degradability in ruminants. Journal of Ruminant Research. (4) 10, 1-20. DOI: 10.22069/ejrr.2022.19674.1818.
- Slottner, D. and Bertilsson, J. 2006. Effect of ensiling technology on protein degradation during ensiling. Journal of Animal Feed Science and Technology. 127: 101-111.
- Theodorou, M.K., Williams, B.A., Dhanoa, M.S., McAllan, A.B. and France, J. 1994. A simple gas production method using a pressure transducer to determine the fermentation kinetics of ruminant feeds Journal of Animal Feed Science and Tecnology, 48 (3-4): 185-197.
- Ulger, I., Kaliber, M., Ayahan, T. and Küçük, O. 2018. Chemical composition, organic matter digestibility and energy content of apple pomace silage and its combination with corn plant, sugar beet pulp and pumpkin pulp. South African Journal of Animal Science. 48:497–503.

Vahedi,A.,Ali Arabi,H.and Zamani,p.2011. Investigating the possibility of ensiling pumpkin residue using a mixture of bran straw and urea. 5th Congress of Animal Sciences of Iran Isfahan University of Technology.

Xing, L., Chen, L.J. and Han, L.J. 2009. The effect of an inoculant and enzymes on fermentation and nutritive value of sorghum straw silages. Bioresource Technology, 100: 488-491.