



نشریه آموزشی - پژوهشی موسسه تحقیقات علوم دامی کشور

فصلنامه تحقیقات کاربردی در علوم دامی

شماره ۲۸، پاییز ۱۳۹۷
ص:ص: ۳-۱۲

ترکیبات شیمیایی، تولید گاز و قابلیت هضم بخش‌های مختلف گیاه خربزه (*Cucumis melo .L*)

- محسن کاظمی (نویسنده مسئول)
استادیار گروه علوم دامی مجتمع آموزش عالی تربت‌جام
- الیاس ابراهیمی خرم‌آبادی
استادیار گروه علوم دامی مجتمع آموزش عالی تربت‌جام
- رضا ولی‌زاده
استاد گروه علوم دامی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد
- عبدالمنصور طهماسبی
استاد گروه علوم دامی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد

تاریخ دریافت: دی ۱۳۹۶ تاریخ پذیرش: فروردین ۱۳۹۷

شماره تماس نویسنده مسئول: ۰۹۱۵۳۳۲۶۳۲۳

Email: phd1388@gmail.com

شناسه دیجیتال (DOI): 10.22092/aasrj.2018.116858.1134

چکیده:

پژوهشی با هدف تعیین ارزش غذایی بخش‌های مختلف گیاه خربزه (۵۰ روز پس از کاشت) شامل برگ، گیاه کامل، گل و میوه نارس در مقایسه با یونجه کامل (به عنوان شاهد) با تکنیک تولید گاز و روش‌های رایج آزمایشگاهی در قالب طرح کاملاً تصادفی انجام شد. دامنه تغییرات ماده خشک، پروتئین خام، خاکستر، ایف نامحلول در شوینده اسیدی، ایف نامحلول در شوینده خنثی و چربی خام برای بخش‌های مختلف گیاه خربزه به ترتیب ۱۱/۰۶-۳/۷۱، ۲۳/۶۴-۱۶/۳۴، ۲۰/۰۲-۸/۴۳، ۱۸/۲۴-۱۲/۵۰، ۲۳/۶۷-۱۶/۸۳ و ۲/۵۴-۱/۲۰ درصد ماده خشک بود. اختلاف آماری معنی‌داری برای پتانسیل تولید گاز (b_{gas}) بین یونجه، میوه نارس و گل خربزه (به ترتیب ۷۹/۲۹، ۷۶/۵۸ و ۷۶/۱۲ میلی لیتر) مشاهده نشد، اما بیشترین ثابت نرخ تولید گاز (c_{gas})، انرژی قابل متابولیسم، انرژی خالص شیردهی، اسیدهای چرب کوتاه زنجیر، قابلیت هضم ماده آلی و تولید پروتئین میکروبی مربوط به میوه نارس خربزه بود. همچنین بیشترین مصرف ماده خشک، شاخص کیفیت نسبی خوراک (RFV) و شاخص کیفیت نسبی علوفه (RFQ) مربوط به میوه نارس خربزه بود. در بین تیمارهای آزمایشی، بیشترین مقدار VFA مربوط به میوه نارس خربزه بود و کمترین میزان نیتروژن آمونیاکی در محیط کشت به ترتیب مربوط به گل و میوه خربزه بود. همچنین کمترین pH محیط کشت مربوط به میوه نارس خربزه بود. نتایج کلی نشان داد که بخش‌های مختلف گیاه خربزه از ارزش تغذیه‌ای مناسبی در مقایسه با یونجه برخوردار هستند، هر چند که به نظر می‌رسد در بین این بخش‌ها، میوه نارس آن از ارزش تغذیه‌ای بالاتری برای دام برخوردار می‌باشد و اثبات این موضوع نیازمند تحقیقات بیشتر بر روی دام‌های زنده در آینده می‌باشد.

واژه‌های کلیدی: خربزه، یونجه، ارزش غذایی، ترکیب شیمیایی، تولید گاز

Applied Animal Science Research Journal No 28 pp: 3-12

Chemical composition, in vitro gas production and digestibility of different parts of melon plant (*cucumis melo* L.)

By: M. Kazemi^{1*}, E. Ibrahimi Khorram Abadi¹, R. Valizadeh², A.M. Tahmasbi²

1: Assistant professor, Department of Animal Science, Higher Education Complex of Torbat-e Jam, Torbat-e Jam, Iran

2: Professor, Department of Animal science, College of Agriculture, Ferdowsi University of Mashhad, Mashhad, Iran

A study was conducted to determine the nutritional value of different parts of melon (50 days after planting) plant (*cucumis melo* L.) including leaf, whole plant, flower and immature fruit compared to whole alfalfa (as control) with gas production and common laboratory techniques in a completely randomized design. The range of dry matter, crude protein, ash, acid detergent fiber, neutral detergent fiber and crude fat for different parts of the melon plant were 3.71-11.06, 16.34-23.64, 8.43-20.02, 12.50-18.24, 16.83-23.67 and 1.20-2.54% of DM, respectively. No significant difference was found for the gas production potential (b_{gas}) among alfalfa, immature fruit and flower of melon (79.29, 76.58 and 76.12 ml, respectively), but the highest rate of gas production (c_{gas}), metabolisable energy, net energy for lactation, short chain fatty acids, organic matter digestibility and microbial protein yield belonged to immature melon fruit. Also, the highest dry matter intake, relative feed quality (RFV) and relative forage quality (RFQ) were related to immature melon fruit. Among the treatments, the highest VFA was related to immature melon and the lowest NH_3-N in the culture medium was related to flower and fruit of melon respectively. Also, the lowest pH of the culture medium was related to immature fruit. The results indicated that each of the different parts of the melon had a fairly good nutritional value compared to alfalfa, although it seems that immature fruit has a higher nutritional value for livestock among different parts, and more research on the livestock will need to prove the results of this study in the future.

Key words: Melon, Alfalfa, Nutritional value, Chemical composition, Gas production

مقدمه

بالغ بر ۸۰۲۱ هکتار را به خود اختصاص داده که با عملکرد متوسط ۱۸/۷۱ تن در هکتار، دارای تولید سالانه ۱۵۰۱۴۱۱ تن می‌باشد (فائو، ۲۰۱۳). معمولاً تمام قسمت‌های مختلف خربزه اعم از برگ، ساقه، گل و میوه آن، قابلیت مصرف توسط دام را دارا می‌باشد. در آزمایشی که بر روی بره‌های ۸ ماهه به وزن ۲۵ کیلوگرم انجام شد، میوه خربزه جایگزین ۲۵ تا ۷۵ درصد خوراک بر پایه علوفه گردید (الیورا و همکاران، ۲۰۱۶). در مطالعه دیگر، بخشی از خوراک که تأمین کننده منبع انرژی در جیره دام بود، با میوه خربزه جایگزین شد (لیما و همکاران، ۲۰۱۱؛ لیما و همکاران، ۲۰۱۲). لیما و همکاران (۲۰۱۱) با جایگزین کردن ۵/۵، ۱۳، ۲۰/۵ و ۲۶ درصد از سبوس گندم خوراک گاوهای به وزن ۳۸۰ کیلوگرم و با تولید میانگین ۱۰ کیلوگرم شیر در روز با میوه

امروزه تقاضا برای خرید محصولات دامی به دلیل رشد فزاینده جمعیت جهانی رو به افزایش می‌باشد، از طرفی منابع خوراکی برای مصارف دامی یا محدود بوده و یا از هزینه‌ی تمام شده نسبتاً بالایی برخوردار می‌باشد. بنابراین ضروری به نظر می‌رسد که از منابع جایگزین علوفه‌ای ارزان قیمت در جهت افزایش تولید و بهره‌وری دام بهره‌گرفت (لوکویو و همکاران، ۲۰۱۱). خربزه (*Cucumis Melo* L.) از جمله مهمترین گیاهان جالیزی تیره کدویان بوده که با وجود داشتن ارقام و توده‌های بسیار متنوع، در بسیاری از مناطق ایران کشت می‌شود و همچنین ایران جزو بزرگترین تولیدکنندگان خربزه در دنیا بوده که پتانسیل زیادی برای تولید و صادرات میوه‌های با کیفیت بالا را دارا می‌باشد (برزگر و همکاران، ۱۳۹۰). خربزه و طالبی در ایران سطح کشتی

صاف شده و در فلاکس مخصوص ریخته و به آزمایشگاه انتقال داده شد. نمونه‌ی خوراک مصرفی در محیط کشت تنها شامل ۲۰۰ میلی گرم از بخش‌های مختلف گیاه خربزه بود که به صورت کاملاً خشک و آسیاب شده با مش یک میلیمتری به داخل شیشه‌های با حجم ۱۲۰ میلی لیتر ریخته شد و پس از افزودن مایع شکمبه و بزاق مصنوعی (با نسبت یک به دو) بلافاصله درب آن‌ها با درپوش‌های لاستیکی بسته شد و توسط کریمر، درب‌های آن‌ها پلمپ شده و به بن ماری با دمای ۳۹ درجه سانتی گراد برای زمان‌های ۳، ۶، ۹، ۱۲، ۲۴، ۴۸، ۷۲ و ۹۶ ساعت انتقال داده شدند. میزان فشار گاز در زمان‌های فوق به کمک فشارسنج دیجیتالی (PTB330, Env Company) ثبت گردید و بر اساس روش تئودورو و همکاران (۱۹۹۴) همزمان میزان حجم گاز تولید شده اندازه‌گیری و ثبت شد. برای هر تیمار پنج تکرار در نظر گرفته شد. محیط کشت تهیه شده برای اندازه‌گیری کل اسیدهای چرب فرار، نیتروژن آمونیاکی و pH، مشابه محیط کشت تهیه شده برای تولید گاز (به صورت همزمان) بود با این تفاوت که پس از گذشت ۲۴ ساعت از کشت، درب شیشه‌ها باز شده و نمونه‌های مورد نظر برای انجام مطالعات بعدی گرفته شد. گاز تولید شده در شیشه‌ها تا قبل از اتمام ۲۴ ساعت انکوباسیون، توسط سوزن خارج شد تا گاز انباشته شده تأثیر منفی بر پروسه تخمیر میکروارگانیسم‌های محیط کشت نگذارد. مقدار ۵ میلی‌لیتر از نمونه محیط کشت با پارچه متقال چهار لایه صاف و با ۵ میلی‌لیتر اسید کلریدریک ۰/۲ نرمال مخلوط و تا انجام آزمایشات بعدی در فریزر با دمای ۱۸- درجه سانتی گراد نگهداری و در نهایت به روش کجلدال، میزان نیتروژن آمونیاکی تعیین شد. اندازه‌گیری کل اسیدهای چرب فرار با استفاده از روش بارت و رید (۱۹۵۷) و با کمک دستگاه مارخام و در دو مرحله تقطیر و تیتراسیون انجام شد. پس از صاف کردن نمونه گرفته شده از محیط کشت در زمان ۲۴ ساعت انکوباسیون، بلافاصله pH آن با دستگاه pH متر (Metrohm 691) تعیین شد.

برآوردها و آنالیز آماری داده‌ها

داده‌های حاصل از آزمایش تخمیرپذیری با استفاده از رابطه $P=b(1-e^{-ct})$ برازش گردید که در آن، P = حجم گاز تولیدی در زمان t = b = گاز تولید شده از بخش نامحلول ولی قابل تخمیر

خربزه، مشاهده کردند که همزمان با افزایش مقدار میوه خربزه در خوراک، قابلیت هضم پروتئین خام به علت وجود مقادیر بالای نیتروژن نامحلول در شوینده خنثی و اسیدی در پوست میوه خربزه (پیرا و همکاران، ۲۰۰۸) و قابلیت هضم الیاف نامحلول در شوینده خنثی به دلیل کاهش فعالیت باکتری‌های سلولیتیک و افزایش مقدار لیگنین، کاهش و قابلیت هضم کربوهیدرات‌های غیرالیافی افزایش یافت. مطالعات در خصوص ارزش غذایی بخش‌های مختلف خربزه در تغذیه دام محدود بوده و دامداران اغلب بدون آگاهی از ارزش غذایی این گیاه، اقدام به چرای سنتی آن می‌نمایند، بنابراین این پژوهش با هدف تعیین و مقایسه ارزش غذایی بخش‌های مختلف گیاه خربزه (*Cucumis Melo L.*) با یونجه به روش تولید گاز انجام شد.

مواد و روش‌ها

تعیین ترکیب شیمیایی و تکنیک تولید گاز

نمونه‌گیری (۵۰ روز پس از کاشت بذر) از قسمت‌های مختلف خربزه (شامل گیاه کامل، برگ، گل و میوه نارس خربزه) به صورت تصادفی از پنج مزرعه مختلف شهرستان تربت جام انجام شد. نمونه‌ها پس از جمع آوری، بلافاصله به آزمایشگاه انتقال داده شد و پس از توزین به مدت ۴۸ ساعت در آون با دمای ۶۰ درجه سانتیگراد خشک گردید. الیاف نامحلول در شوینده اسیدی (ADF) و خنثی (NDF) با استفاده از دستگاه ساخت شرکت گل پونه صفاهان اصفهان و با تکنولوژی انکوم و کیسه‌های داکرونی تعیین شدند. درصد خاکستر، چربی و پروتئین خام (کجلدال) نیز بر اساس انجمن رسمی شیمی‌دانان کشاورزی (۱۹۹۵) اندازه‌گیری شد. محلول محیط کشت بر اساس روش منک و استینگاس (۱۹۸۸) تهیه شد. همچنین نمونه‌ی مایع شکمبه از سه رأس گوسفند نر مغانی که به مدت سه ماه با یک جیره تنظیم شده بر اساس جداول انجمن ملی تحقیقات (۲۰۰۷) که شامل یونجه و کنسانتره (نسبت ۳۰ به ۷۰) بود، تغذیه می‌شدند و کنسانتره آن‌ها دارای ۲/۹۴ مگا کالری انرژی خام در هر کیلوگرم ماده خشک و ۱۴ درصد پروتئین خام بود، که بلافاصله بعد از کشتار این حیوانات (میانگین وزن $45 \pm 4/5$ کیلوگرم) و از شکمبه آن‌ها گرفته شد. نمونه‌ی مایع شکمبه بلافاصله با پارچه متقال چهار لایه

(۱۹۹۶) که در آن ADF معادل درصد الیاف نامحلول در شوینده اسیدی بود. شاخص RFV از معادله $RFV^2 = (\%DDM \times \%DMI) / 1.29$ محاسبه شد (سنسون و کرچر، ۱۹۹۶) که در آن DDM معادل درصد قابلیت هضم ماده خشک و DMI معادل میزان مصرف ماده خشک بر اساس وزن زنده حیوان بود. شاخص RFQ نیز بر اساس معادله $(R^2 = 0.86)$ $RFQ^3 = 1/1446RFV - 32/224$ محاسبه شد (آندرستدر، ۲۰۰۷). داده های این آزمایش در قالب طرح کاملاً تصادفی و با کمک نرم افزار SAS (نسخه ۹/۱) مورد آنالیز قرار گرفتند. اختلاف آماری بین تیمارها در سطح ۵ درصد و با آزمون دانکن مشخص شد. همچنین از مدل آماری $Y_{ij} = \mu + T_i + e_{ij}$ در این طرح استفاده شد که در آن Y_{ij} = مقدار هر مشاهده، μ = میانگین کل، T_i = اثر تیمار و e_{ij} = خطای آزمایشی بود.

نتایج و بحث

ترکیب شیمیایی بخش های مختلف گیاه خربزه

ترکیب شیمیایی قسمت های مختلف تهیه شده از گیاه خربزه و مقایسه آن با یونجه در جدول ۱ نشان داده شده است. یونجه از درصد ماده خشک، پروتئین خام، الیاف نامحلول در شوینده اسیدی و خنثی بالاتری نسبت به قسمت های مورد مطالعه خربزه برخوردار بود ($P < 0.05$). بیشترین درصد چربی و خاکستر خام در بین تیمارها هر دو مربوط به برگ خربزه بود ($P < 0.05$). همچنین در بین بخش های مختلف تهیه شده از گیاه خربزه، کمترین درصد الیاف نامحلول در شوینده خنثی، پروتئین خام، ماده خشک، الیاف نامحلول در شوینده اسیدی، خاکستر و چربی خام به ترتیب مربوط به میوه نارس خربزه، گل خربزه، میوه نارس، برگ خربزه، گل و میوه نارس خربزه بود ($P < 0.05$). همچنین کمترین درصد کربوهیدرات های غیر فیبری و ماده آلی در بین تیمارها به ترتیب در یونجه و برگ خربزه مشاهده شد ($P < 0.05$).

پس از ۹۶ ساعت انکوباسیون (میلی لیتر به ازای ۲۰۰ میلی گرم ماده خشک)، C = ثابت نرخ تولید گاز برای b (میلی لیتر در ساعت) و t = زمان انکوباسیون (ساعت) می باشد (ارسکو و مکدونالد، ۱۹۷۹). انرژی قابل متابولیسم بر اساس معادله منک و استینگاس (۱۹۸۸) تعیین شد:

$$ME \text{ (MJ/kg DM)} = 1.06 + 0.1570GP + 0.0084CP + 0.0220CF - 0.0081CA$$

که در معادله بالا GP معادل حجم کل گاز تولید شده تا زمان ۲۴ ساعت انکوباسیون برای ۲۰۰ میلی گرم نمونه بوده و CF، CP و CA به ترتیب معادل درصد پروتئین خام، درصد چربی خام و درصد خاکستر خام نمونه مورد آزمایش می باشند. قابلیت هضم ماده آلی بر اساس معادله زیر (منک و استینگاس، ۱۹۸۸) تعیین شد:

$$OMD \text{ (\%)} = 42.85 + 0.6766GP$$

که در معادله بالا GP معادل حجم کل گاز تولید شده تا زمان ۲۴ ساعت انکوباسیون برای ۲۰۰ میلی گرم نمونه بود. همچنین انرژی خالص شیردهی بر اساس معادله زیر (منک و استینگاس، ۱۹۸۸) تعیین شد.

$$NEI \text{ (MJ/kg DM)} = -0.36 + 0.1149GP + 0.0054CP + 0.0139CF - 0.0054CA$$

که در معادله بالا GP معادل حجم کل گاز تولید شده تا زمان ۲۴ ساعت انکوباسیون برای ۲۰۰ میلی گرم نمونه بوده و CF، CP و CA به ترتیب معادل درصد پروتئین خام، درصد چربی خام و درصد خاکستر خام نمونه مورد آزمایش می باشند. کل اسیدهای چرب کوتاه زنجیر بر اساس معادله ماکار (۲۰۰۵) محاسبه گردید.

$SCFA \text{ (mmol/200 mgDM)} = 0.0222GP - 0.00425$ که در معادله بالا GP معادل حجم کل گاز تولید شده تا زمان ۲۴ ساعت انکوباسیون برای ۲۰۰ میلی گرم نمونه می باشد. میزان بازده پروتئین میکروبی به صورت ۱۹/۳ گرم نیتروژن میکروبی به ازای هر کیلوگرم ماده آلی قابل هضم، گزارش گردید (سزرکاووسکی، ۱۹۸۶). میزان مصرف ماده خشک (درصدی از وزن زنده دام) از معادله $DMI = 12.0\%NDF$ محاسبه شد (سنسون و کرچر، ۱۹۹۶) که در آن NDF معادل درصد الیاف نامحلول در شوینده خنثی بود. همچنین درصد قابلیت هضم ماده خشک از معادله $DDM^1 = 88/9 - (0.779 \times \%ADF)$ محاسبه شد (سنسون و کرچر،

¹ Digestibility of Dry Matter

² Relative Feed Value

³ Relative Forage Quality

جدول ۱- ترکیب شیمیایی قسمت‌های مختلف تهیه شده از گیاه خربزه و مقایسه آن با یونجه

| کربوهیدرات‌های غیر فیبری | ترکیب شیمیایی (%) | | | | | | | تیمار |
|--------------------------|--------------------|------------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|-----------------|
| | الیاف نامحلول | الیاف نامحلول در شوینده خنثی | در شوینده اسیدی | خاکستر | ماده آلی | پروتئین خام | ماده خشک | |
| ۲۸/۹۶ ^d | ۱/۷۶ ^{ab} | ۳۶/۰۰ ^a | ۲۳/۲۷ ^a | ۸/۴۵ ^d | ۹۱/۵۴ ^a | ۲۴/۶۹ ^a | ۲۴/۸۸ ^a | یونجه |
| ۳۲/۸۹ ^c | ۲/۱۷ ^{ab} | ۲۳/۶۷ ^b | ۱۶/۴۴ ^c | ۱۷/۶۲ ^b | ۸۲/۳۷ ^b | ۲۳/۶۴ ^b | ۱۰/۱۱ ^b | گیاه کامل خربزه |
| ۳۵/۶۴ ^b | ۲/۵۴ ^a | ۱۹/۵۳ ^c | ۱۲/۵۰ ^d | ۲۰/۰۲ ^a | ۷۹/۹۸ ^d | ۲۲/۲۷ ^c | ۱۱/۰۶ ^b | برگ خربزه |
| ۵۳/۰۸ ^a | ۱/۲۰ ^b | ۱۶/۸۳ ^d | ۱۶/۴۶ ^c | ۱۱/۴۹ ^c | ۸۸/۵۱ ^b | ۱۷/۳۹ ^d | ۳/۷۱ ^c | میوه نارس |
| ۵۱/۶۰ ^a | ۱/۴۰ ^b | ۲۲/۲۲ ^b | ۱۸/۲۴ ^b | ۸/۴۳ ^d | ۹۱/۵۷ ^a | ۱۶/۳۴ ^e | ۱۰/۳۳ ^b | گل خربزه |
| ۰/۶۶ | ۰/۲۹ | ۰/۴۶ | ۰/۵۰ | ۱/۰۷ | ۰/۳۶ | ۰/۹۵ | ۰/۵۱ | SEM |
| ۰/۰۰۱ | ۰/۰۰۱ | ۰/۰۰۱ | ۰/۰۰۱ | ۰/۰۰۱ | ۰/۰۰۱ | ۰/۰۰۱ | <۰/۰۰۱ | |

میانگین‌های دارای حروف متفاوت در هر ستون در سطح ۵ درصد دارای اختلاف معنی‌دار می‌باشند ($P < 0.05$).

۱- (پروتئین خام+خاکستر+چربی خام+NDF)-100=NFC (NRC 2001)

سلولز را برای پوست میوه خربزه به ترتیب ۱۲/۶، ۸۵/۱، ۹/۵، ۳۵/۷، ۵۹/۳، ۲۳/۶ و ۱۴/۸ گزارش کردند. میزان تجمع نیترات در گیاهان خانواده سبزیجات و جالیزی به‌ویژه در بخش آوندهای چوبی آن‌ها نسبت به سایر بخش‌ها بیشتر می‌باشد و از آنجایی که این آوندها بیشتر در ساقه و دمبرگ تمرکز دارند، این بخش‌های گیاه از مقادیر بیشتری نیترات برخوردار می‌باشند (پیوست، ۱۳۸۸) و در مطالعه حاضر، نیز به نظر می‌رسد که بالاتر بودن درصد پروتئین در گیاه کامل (به علت دارا بودن ساقه و دمبرگ بیشتر) در مقایسه با سایر بخش‌های خربزه، مربوط به همین مسأله باشد.

برآوردها و فراسنجه‌های تولید گاز

فراسنجه‌های تخمیری و برآورد شده از تولید گاز برای گیاه خربزه در زمان پنجاه روز پس از کاشت و مقایسه آن با یونجه در جدول ۲ آورده شده است. بیشترین میزان پتانسیل تولید گاز در بین تیمارهای مورد مطالعه مربوط به یونجه (۷۹/۲۹ میلی‌لیتر) بود اما هیچگونه اختلاف آماری معنی‌داری برای این فراسنجه بین گل خربزه (۷۶/۱۲ میلی‌لیتر) و میوه نارس خربزه (۷۶/۵۸ میلی‌لیتر) در مقایسه با یونجه وجود نداشت. بیشترین ثابت نرخ تولید گاز، انرژی قابل متابولیسم، انرژی خالص شیردهی، قابلیت هضم ماده

اطلاعات در خصوص ترکیب شیمیایی بخش‌های مختلف گیاه خربزه محدود می‌باشد ولی از آنجایی که گیاه طالبی و خربزه از یک تیره (کدویان) می‌باشند، قربان‌پور و همکاران (۱۳۹۶) درصد ماده خشک، پروتئین خام، خاکستر، چربی خام، الیاف نامحلول در شوینده اسیدی و خنثی را برای بوته‌ی طالبی به ترتیب ۲۵/۴۵، ۱۰/۹۰، ۱۱/۳۴، ۳/۵، ۲۵/۴۱ و ۴۵/۲۳ درصد گزارش کردند. درصد چربی خام، ماده خشک، الیاف نامحلول در شوینده اسیدی و خنثی گزارش شده توسط قربان‌پور و همکاران (۱۳۹۶) نسبت به هر یک از بخش‌های مختلف گیاه خربزه به‌ویژه گیاه کامل آن، بیشتر بود اما درصد پروتئین خام گزارش شده توسط آن‌ها نسبت به گزارش این آزمایش پایین‌تر بود. نتایج مطالعه‌ی نشان داد که پوست میوه خربزه دارای مقادیر قابل توجهی پروتئین خام و ترکیب دیواره سلولی (شامل NDF، ADF و سلولز) بوده و همچنین مقدار کربوهیدرات کل آن در مقایسه با پوست میوه‌های دیگری همچون موز و هندوانه به‌طور معنی‌داری ($P < 0.05$) بالاتر بود (بخشی و وادهاوا، ۲۰۱۳). همچنین بخشی و وادهاوا (۲۰۱۳) درصد ماده خشک، ماده آلی، پروتئین خام، الیاف نامحلول در شوینده اسیدی، الیاف نامحلول در شوینده خنثی، همی سلولز و

معادل ۱۱۸/۵۱ (میلی لیتر/۲۰۰ میلی گرم ماده خشک) و ۰/۰۲۴ (میلی لیتر/ساعت) گزارش شد. پتانسیل تولید گاز گزارش شده توسط قربان پور و همکاران (۱۳۹۶) برای بوته طالبی بالاتر از اعداد گزارش شده در این مطالعه (برای تک تک تیمارها) بود. همچنین میزان انرژی قابل متابولیسم و قابلیت هضم ماده آلی تخمین زده شده برای بوته طالبی به ترتیب برابر ۸/۷۹ (مگاژول/کیلوگرم ماده خشک) و ۶۱/۶۷ درصد گزارش شد که این اعداد نسبت به اعداد گزارش شده برای گیاه کامل خربزه (به ترتیب ۴/۰۵ مگاژول/کیلوگرم ماده خشک و ۵۵/۰۷ درصد) در آزمایش اخیر بالاتر بود.

آلی، اسیدهای چرب کوتاه زنجیر و تولید پروتئین میکروبی در بین تیمارهای مورد مطالعه مربوط به میوه نارس خربزه بود هر چند که اختلاف آماری معنی داری برای کلیه ی این فراسنجه ها (بجز ثابت نرخ تولید گاز) در بین تیمارهای یونجه، میوه نارس و گل خربزه مشاهده نشد. گزارشات محدودی در خصوص ارزش خوراکی بخش های مختلف گیاه خربزه وجود دارد ولی با این وجود، قربان پور و همکاران (۱۳۹۶) میزان تولید گاز برای بوته طالبی در زمان های ۱۲، ۲۴ و ۴۸ ساعت را به ترتیب ۳۰/۱۰، ۴۰/۶۴ و ۶۳/۳۵ میلی لیتر/۲۰۰ میلی گرم ماده خشک نمونه گزارش کردند. همچنین پتانسیل تولید گاز (b) و ثابت نرخ تولید گاز (c) به ترتیب

جدول ۲- فراسنجه های تخمیری و برآورد شده از تولید گاز برای بخش های مختلف گیاه خربزه و مقایسه آن با یونجه

| فراسنجه | | | | | | | تیمار |
|--------------------|--------------------|-------------------|-------------------|--------------------|--------------------|--------------------|-----------------|
| OMD | MPY | SCFA | NEI | ME | C _{gas} | b _{gas} | |
| ۸۲/۰۳ ^a | ۱۵/۸۳ ^a | ۱/۲۸ ^a | ۶/۳۴ ^a | ۱۰/۲۳ ^a | ۰/۰۶۸ ^b | ۷۹/۲۹ ^a | یونجه |
| ۵۵/۰۷ ^b | ۱۰/۶۳ ^b | ۰/۴۰ ^b | ۱/۸۱ ^b | ۴/۰۵ ^b | ۰/۰۴ ^c | ۲۷/۵۶ ^b | گیاه کامل خربزه |
| ۴۹/۳۵ ^c | ۹/۵۲ ^c | ۰/۲۱ ^c | ۰/۸۵ ^c | ۲/۷۴ ^c | ۰/۰۱۹ ^d | ۲۳/۵۲ ^b | برگ خربزه |
| ۸۳/۸۲ ^a | ۱۶/۱۸ ^a | ۱/۳۴ ^a | ۶/۶۱ ^a | ۱۰/۶۰ ^a | ۰/۰۹۰ ^a | ۷۶/۵۸ ^a | میوه نارس |
| ۸۳/۱۲ ^a | ۱۶/۰۴ ^a | ۱/۳۲ ^a | ۶/۵۴ ^a | ۱۰/۵۰ ^a | ۰/۰۷۷ ^b | ۷۶/۱۲ ^a | گل خربزه |
| ۱/۶۱ | ۰/۳۱ | ۰/۰۵ | ۰/۲۷ | ۱/۰۷ | ۰/۰۰۴ | ۲/۷۷ | SEM |
| <۰/۰۰۱ | <۰/۰۰۱ | <۰/۰۰۱ | <۰/۰۰۱ | ۰/۰۰۱ | ۰/۰۰۱ | <۰/۰۰۱ | P-Value |

میانگین های دارای حروف متفاوت در هر ستون در سطح ۵ درصد دارای اختلاف معنی دار می باشند (P<۰/۰۵).

b_{gas} = پتانسیل تولید گاز (میلی لیتر/۲۰۰ میلی گرم نمونه)؛ C_{gas} = ثابت نرخ تولید گاز برای b (میلی لیتر در ساعت)؛ ME = انرژی قابل متابولیسم (مگاژول/کیلوگرم ماده خشک)؛ NEI = انرژی خالص برای شیردهی (مگاژول/کیلوگرم ماده خشک)؛ SCFA = اسیدهای چرب کوتاه زنجیر (میلی مول/۲۰۰ میلی گرم ماده خشک)؛ MPY = تولید پروتئین میکروبی (گرم/کیلوگرم ماده آلی قابل تخمیر)؛ OMD = قابلیت هضم ماده آلی (٪).

فراسنجه های تغذیه ای تخمین زده شده

(Feed Value) مدت های مدیدی است که برای ارزیابی کیفیت علوفه های خانواده لگومینه و گرامینه، مقایسه واریته های گیاهان و قیمت گذاری علوفه ها استفاده می شود در واقع فراسنجه های تأثیرگذار بر این شاخص، شامل قابلیت هضم ماده خشک (DDM) و میزان مصرف ماده خشک بر اساس وزن زنده دام بوده که این فراسنجه ها به ترتیب از روی میزان ADF و NDF علوفه تخمین زده می شود (موری و آندرسندر، ۲۰۰۲).

فراسنجه های تغذیه ای برآورد شده برای گیاه خربزه در زمان گلدھی و مقایسه آن با یونجه در جدول ۳ آورده شده است. در بین تیمارهای مورد مطالعه، بیشترین میزان مصرف ماده خشک، شاخص RFV و شاخص RFQ مربوط به میوه نارس خربزه بود (P<۰/۰۵). همچنین بر اساس برآوردهای انجام شده، بیشترین درصد قابلیت هضم ماده خشک مربوط به برگ خربزه بود (P<۰/۰۵). از شاخص ارزش نسبی خوراک RFV: Relative

فراسنجه‌های تخمیری محیط کشت در زمان ۲۴ ساعت

انکوباسیون

کل اسیدهای چرب فرار، نیتروژن آمونیاکی و pH حاصل از انکوباسیون قسمت های مختلف گیاه خربزه در یک محیط کشت پس از ۲۴ ساعت انکوباسیون در جدول ۴ نشان داده شده است. در بین تیمارهای آزمایشی، بیشترین میزان اسیدهای چرب فرار مربوط به میوه نارس بود ($P < 0.05$). کمترین میزان نیتروژن آمونیاکی در محیط کشت به ترتیب مربوط به گل و میوه نارس خربزه بود ($P < 0.05$). همچنین در بین تیمارهای آزمایشی کمترین مقدار pH مربوط به میوه نارس خربزه بود. اطلاعات کمی در ارتباط با کل اسیدهای چرب فرار، نیتروژن آمونیاکی و pH بخش های مختلف گیاه خربزه در یک محیط کشت آزمایشگاهی موجود می باشد. جایگزینی میوه ملون (Melon) با بخشی از علوفه جیره (الیویرا، ۲۰۱۶)، منجر به کاهش معنی دار pH شکمبه در ۳ ساعت اولیه پس از مصرف خوراک شده و وقتی درصد جایگزینی به ۷۵ درصد رسید، pH مایع شکمبه با درجه بیشتری کاهش یافت، که دلیل آن وجود قندهای محلول فراوان به ویژه سوکروز بوده که وقتی این قندها در محیط شکمبه قرار بگیرند pH شکمبه را سریعاً کاهش می دهند (الیویرا، ۲۰۱۶). در مطالعه حاضر نیز به نظر می رسد کاهش pH در میوه نارس خربزه به علت وجود قندهای محلول فراوان در آن باشد. گزارش شده است زمانی که pH مایع شکمبه به زیر ۵/۸ نزول می کند، غلظت یون بیکربنات نیز کاهش یافته و در نتیجه باعث کاهش ظرفیت بافری محیط شکمبه شده و در نهایت میکروفلور شکمبه متأثر از این مسأله خواهند شد به طوری که باکتری های مصرف کننده اسید لاکتیک در نهایت افزایش یافته و منجر به افزایش تولید اسیدهای چرب فرار خواهد شد (بانیک و همکاران، ۲۰۰۸)، بنابراین به نظر می رسد که موارد گفته شده در بالا ارتباط تنگاتنگی با افزایش VFA (برای میوه نارس) در مطالعه حاضر داشته باشد. آمونیاک تولید شده در شکمبه حاصل متابولیسم پروتئین ها، پپتیدها، اسیدهای آمینه، آمیدها، اوره، نترات ها و سایر منابع نیتروژن غیرپروتئینی می باشد (تیلمن، ۱۹۶۹) بنابراین به نظر می رسد در مطالعه حاضر پایین بودن مقدار نیتروژن آمونیاکی در میوه نارس و گل خربزه، احتمالاً مربوط به درصد پایینتر پروتئین در آنها باشد.

گزارش شده است که علوفه های با شاخص RFV بالاتر از ۱۵۱ از لحاظ ارزش غذایی در گروه اصلی و درجه یک^۴ دسته بندی شده و بالاترین کیفیت را دارا می باشند (ردفیرن و همکاران، ۲۰۰۸) بنابراین با توجه به این موضوع، تمام تیمارهای گزارش شده در جدول ۳ جزء منابع علوفه ای با کیفیت محسوب می شوند. هر چند که شاخص RFV جزء منابع موثق برای ارزیابی کیفی علوفه ها محسوب می گردد ولی با این وجود تفاوت در قابلیت هضم بخش های فیبری خوراک می تواند باعث تفاوت در عملکرد حیوان در زمانی گردد که دام ها از علوفه های با شاخص RFV یکسان تغذیه می شوند بنابراین برای برطرف شدن این مشکل، استفاده از شاخص کیفیت نسبی علوفه (RFQ: Relative Forage Quality) در ارزیابی علوفه ها مطرح شده است (موری و آندرسندر، ۲۰۰۲). زمانی که قابلیت هضم مواد علوفه ای متوسط باشد، تقریباً شاخص RFV و RFQ با یکدیگر مشابه می باشند اما زمانی که اختلاف قابلیت هضم در بین علوفه ها افزایش می یابد، شاخص RFQ، ارزیابی بهتری از کیفیت علوفه ها خواهد داشت. شاخص RFQ برآورد شده در این آزمایش نشان می دهد که کلیه تیمارهای مورد مطالعه، از ارزش تغذیه ای بالایی برخوردار هستند (جدول ۳). الیویرا و همکاران (۲۰۱۶) گزارش کردند که با مصرف میوه خربزه به مقدار ۲۵ درصد خوراک پایه، اسیدوز تحت حاد، ۳ تا ۶ ساعت بعد از مصرف خوراک بروز می کند. از علائم بروز اسیدوز تحت حاد می توان به وجود pH اندکی کمتر از ۵/۶ و افزایش آهسته غلظت اسید لاکتیک در محتویات شکمبه اشاره کرد.

این محققین همچنین عنوان کردند که با گذشت ۶ ساعت از مصرف خوراک در بره های مصرف کننده خوراک حاوی ۷۵ درصد میوه خربزه، وقوع اسیدوز اسید لاکتیک با مشخصه pH کمتر از ۵ و وجود مقادیر بالای اسید لاکتیک در محتویات شکمبه، حتمی است. از این رو، الیویرا و همکاران (۲۰۱۶) توصیه می کنند که از میوه خربزه در مقادیر بیش از ۷۵ درصد خوراک پایه استفاده نگردد.

جدول ۳- فراسنجه‌های تغذیه‌ای برآورد شده برای بخش‌های مختلف گیاه خربزه و مقایسه آن با یونجه

| فراسنجه برآورد شده | | | | تیمار |
|---------------------|---------------------|--------------------|-------------------|-----------------|
| شاخص RFQ | شاخص RFV | DDM | DMI | |
| ۱۷۷/۱۸ ^d | ۱۸۲/۹۵ ^d | ۷۰/۷۷ ^d | ۳/۳۳ ^d | یونجه |
| ۳۱۰/۰۳ ^c | ۲۹۹/۰۲ ^c | ۷۶/۰۹ ^b | ۵/۰۷ ^c | گیاه کامل خربزه |
| ۳۹۹/۵۶ ^b | ۳۷۷/۲۳ ^b | ۷۹/۱۶ ^a | ۶/۱۵ ^b | برگ خربزه |
| ۴۵۰/۲۴ ^a | ۴۲۱/۵۲ ^a | ۷۶/۰۸ ^b | ۷/۱۴ ^a | میوه نارس |
| ۳۲۶/۴ ^c | ۳۱۳/۳۲ ^c | ۷۴/۶۹ ^c | ۵/۴۱ ^c | گل خربزه |
| ۹/۷۴ | ۸/۵۱ | ۰/۳۹ | ۰/۱۳ | SEM |
| <۰/۰۰۱ | <۰/۰۰۱ | <۰/۰۰۱ | <۰/۰۰۱ | P-Value |

میانگین‌های دارای حروف متفاوت در هر ستون در سطح ۵ درصد دارای اختلاف معنی‌دار می‌باشند ($P < 0.05$).
 DMI = مصرف ماده خشک (درصدی از وزن زنده دام)؛ DDM = قابلیت هضم ماده خشک (%); RFV = ارزش نسبی خوراک؛ RFQ = ارزش نسبی علوفه.

جدول ۴- فراسنجه‌های تخمیری اندازه‌گیری شده در محیط کشت در زمان ۲۴ ساعت انکوباسیون برای بخش‌های مختلف گیاه خربزه و مقایسه آن با یونجه

| فراسنجه برآورد شده | | | | تیمار |
|---------------------|--------------------|-------------------|--|-----------------|
| TVFA | NH ₃ -N | pH | | |
| ۷۳/۲۵ ^a | ۱۵/۱۷ ^a | ۶/۳۴ ^a | | یونجه |
| ۷۲/۱۲ ^{bc} | ۱۴/۶۴ ^a | ۶/۳۵ ^a | | گیاه کامل خربزه |
| ۷۱/۸۰ ^c | ۱۴/۶۰ ^a | ۶/۳۱ ^a | | برگ خربزه |
| ۷۴/۴۷ ^a | ۱۳/۲۷ ^b | ۶/۱۶ ^b | | میوه نارس |
| ۷۳/۱۰ ^b | ۱۲/۶۰ ^b | ۶/۳۳ ^a | | گل خربزه |
| ۰/۳۸ | ۰/۲۲ | ۰/۰۴ | | SEM |
| ۰/۰۰۱۳ | <۰/۰۰۱ | ۰/۰۱ | | P-Value |

میانگین‌های دارای حروف متفاوت در هر ستون در سطح ۵ درصد دارای اختلاف معنی‌دار می‌باشند ($P < 0.05$).
 NH₃-N = نیتروژن آمونیاکی (میلی گرم/دسی لیتر)؛ TVFA = کل اسیدهای چرب فرار (میلی مول/لیتر)

توصیه ترویجی

- AOAC. (1995). Official methods of analysis 16th Ed. Association of official analytical chemists. Washington DC, USA.
- Bakshi, M.P.S. and Wadhwa, M. (2013). Evaluation of cannery and fruit wastes as livestock feed. *Indian Journal of Animal Sciences*. 83 (11): 1198-1202.
- Bannink, A., France, J., Lopez, S., Gerrits, W.J.J., Kebreab, E., Tamminga, S. and Dijkstra, J. (2008). Modelling the implications of feeding strategy on rumen fermentation and functioning of the rumen wall. *Animal Feed Science and Technology*. 143: 3-26.
- Barnett A.J.G. and Reid R.L. (1957). Studies on the production of volatile fatty acids from grass and rumen liquor in an artificial rumen. *Journal of Agricultural Science (Cambridge)* 48: 315-321.
- Czerkawski, J.W. (1986). An introduction to rumen studies. Pergamon Press. Oxford. New York. 263p.
- FAO. (2013). FAOSTAT [online]. Available at <http://faostat3.fao.org/home/index.html> (accessed on 08.14.13).
- Lima, C.A.C., Lima, G.F.C., Costa, R.G., Medeiros, A.N., Aguiar, E.M. and Juniors V.L. (2012). Effect of melon in substitution of ground corn on performance, intake, and nutrients digestibility in Morada Nova lambs. *Revista Brasileira de Zootecnia*. 41 (1): 164-171.
- Lima, G.F.C., Silva, J.G.M., Aguiar, E.M., Ferreira, M.A., Rangel, A.H.N. and Torres, J.F. (2011). Substitution of wheat bran by refused-melon fruits in dairy cows feeding diets. *Revista Caatinga*. 24: 190-197.
- Lukuyu, B., Franzel, S., Ongadi, P.M. and Duncan A.J. (2011). Livestock feed resources: Current production and management practices in central and northern rift valley provinces of Kenya. *Livestock Research for Rural Development*. 23 (5).

نتایج این پژوهش نشان داد که بخش‌های مختلف گیاه خربزه هر کدام از پتانسیل و ارزش خوراکی مناسبی در مقایسه با یونجه به عنوان شاهد برخوردار می‌باشد. در بین بخش‌های تفکیک شده گیاه خربزه، به نظر می‌رسد که میوه نارس خربزه از ارزش غذایی بالاتری نسبت به سایر بخش‌های آن برخوردار باشد هر چند که پی بردن به ارزش واقعی گیاه خربزه و تعیین سطح مناسب جایگزینی آن به جای بخش علوفه ای جیره، نیازمند تحقیقات بیشتر به ویژه بر روی دام زنده می‌باشد. همچنین با توجه به بالا بودن ارزش نسبی تغذیه‌ای بخش‌های مختلف گیاه خربزه، توصیه می‌گردد که بخشی از علوفه موجود در جیره نشخوارکنندگان را که شامل یونجه و یا سیلاژ ذرت می‌باشد را در جهت کاهش هزینه‌های مربوط به خرید علوفه، با این گیاه جایگزین نمود.

تشکر و قدردانی

از مجتمع آموزش عالی تربت جام به خاطر تأمین مالی این پروژه تشکر و قدردانی می‌گردد. از کارشناس محترم آزمایشگاه مجتمع، جناب آقای بهزاد فهمیده نیز تشکر و قدردانی می‌گردد.

منابع

- برزگر، ط.، دلشاد، م.، مجدآبادی، ع.، کاشی، ع. و قشقایی، ژ. (۱۳۹۰). اثر تنش کم آبی بر رشد، عملکرد و برخی شاخص های فیزیولوژیکی خربزه ایرانی. *مجله علوم باغبانی ایران*. دوره ۴۲، شماره ۴. صفحات ۳۵۷ تا ۳۶۳.
- پیوست، غ. ع. (۱۳۸۸). سبزیکاری (چاپ اول). انتشارات دانش‌پذیر. تهران. ص. ۵۷۸.
- قربانپور، ک.، ولی زاده، ر. و ناصریان، ع. (۱۳۹۶). مطالعه ترکیب شیمیایی و ارزش غذایی بوته طالبی سیلو شده در شرایط برون‌تنی و اثر تغذیه آن بر عملکرد بیره‌های افشاری. *مجله تحقیقات تولیدات دامی*. جلد ۶، شماره ۱. صفحات ۱۲۷ تا ۱۳۷.

- Makkar, H.P.S. (2005). *In vitro* gas methods for evaluation of feeds containing phytochemicals. *Animal Feed Science and Technology*. 123-124: 291-302.
- Menke, K.H. and Steingass, H. (1988). Estimation of the energetic feed value obtained from chemical analysis and *in vitro* gas production using rumen fluid. *Animal Research Development*. 28: 7-55.
- Moore, J.E. and Undersander D.J. (2002). Relative Forage Quality: An Alternative to Relative Feed Value and Quality Index. In: *Proceedings 13th Annual Florida Ruminant Nutrition Symposium*, Florida, USA, p. 16-32.
- NRC. (2001). *Nutrient Requirements of Dairy Cattle*. Seventh Revised Edition. The National Academies Press, Washington, DC.
- NRC. (2007). *Nutrient Requirements of Small Ruminants: Sheep, Goats, Cervids, and New World Camelids*. 6rd ed. Washington: National Academy Press.
- Oliveira F.L.C., Raimundo A.B.J. and Minervino A.H.H. (2016). Effects of sudden melon intake on ruminal parameters of non-adapted sheep. *Pesquisa Veterinaria Brasileira*. 36(5): 378-382.
- Ørskov, E.R. and McDonald, I. (1979). The estimation of proteindegradability in the rumen from incubation measurements weighted according to rate of passage. *Journal of Agricultural Science*. 92: 499-503.
- Pereira, E.S., Regadas Filho, J.G.L., Arruda, A.M.V., Mizubuti, I.Y., Villarroel, A.B.S., Pimentel, P.G. and Candido, M.J.D. (2008). Equacoes do NRC (2001) para predicacao do valor energetico de co-produtos da agroindustria no nordeste brasileiro. *Revista Brasileira de Saude e Producao Animal*. 9(2): 258-269.
- Redfearn, D., Zhang, H. and Caddel, J. (2008). *Forage Quality Interpretations*. Oklahoma Cooperative Extension Service, Division of Agricultural Sciences and natural Resources, Oklahoma State University, USA, p. 3.
- Sanson, D.W. and C.J. Kercher. (1996). Validation of Equations Used To Estimate Relative Feed Value of Alfalfa Hay. *The Professional Animal Scientist*. 12: 162-166.
- SAS Institute INC. 2002. *Sas user's Guide: statistics*. Statistical Analysis Systems Institute Inc. Cary NC.
- 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. *Animal Feed Science and Technology*. 48: 185-197.
- Tillman, A.P. and Sidhu, K.S. (1969). Nitrogen metabolism in ruminants: rate of ruminal ammonia production and nitrogen utilization by ruminants-a review. *Journal of Animal Science*. 34: 689-697.
- Undersander, D. (2007). New developments in forage testing. In: *Proceedings of the Idaho Alfalfa and Forage Conference*. Twin Falls, ID: University of Idaho Cooperative Extension Service. p. 26-34.