

## تقييم سيلاج حطب الذرة المعامل كغذاء للأبقار الحلوب

جمال محمود الجارحي

Fayoum J. Agric. Res. & Dev., 22 (1):150-158.

### الملخص :

أجريت هذه الدراسة بهدف تقييم سيلاج نبات الذرة الأخضر بعد نزع الكيزان (سيلاج حطب الذرة) ودراسة تأثير استخدامه في علائق الماشية الحلابة على الأداء الإنتاجي. تم دراسة جودة السيلاج المصنع من حطب الذرة الطازج بمفرده أو مضافا إليه ٣% مولاس أو مضافا إليه ٥% حبوب ذرة مجروشة. 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. كما تم أيضا دراسة تأثير استخدام الأنواع المختلفة من السيلاج المذكورة بعالية مع العلف المركز بنسبة ١:١ في علائق الأبقار الحلابة على إنتاج اللبن ومكوناته. استخدمت ثمانية عشر بقرة خليط فريزيان حلابة في موسم الحليب الثاني-الرابع وكان متوسط وزن الجسم ٤٦٠ كجم حيث قسمت إلى ثلاث مجاميع متماثلة (٦ أبقار في كل مجموعة). درست أيضا معاملات الهضم والقيم الغذائية والغذاء المأكول والكفاءة الاقتصادية لهذه العلائق. وكانت أهم النتائج المتحصل عليها:

أظهر السيلاج المصنع من حطب الذرة 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. 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.