

## مقارنة تأثير المعاملة الكيميائية و الميكروبية في تحسين القيمة الغذائية لسعف النخيل وتبن الشعير المقطع والمجروش

شاكر عبدالامير حسن      وفاء حميد السامرائي      عبدالكريم جاسم هاشم\*

قسم الثروة الحيوانية – كلية الزراعة – جامعة بغداد

### المستخلص

تضمن هذا البحث مقارنة تأثير المعاملة الكيميائية بهيدروكسيد الصوديوم والمعاملة الميكروبية بفطر *P.ostreatus* لسعف النخيل وتبن الشعير المجروش والمقطع في التركيب الكيميائي ومعامل الهضم المختبري للمادة الجافة وتركيز المركبات الفينولية وأعداد البكتريا اللاهوائية. أظهرت النتائج وجود تأثير معنوي ( $P < 0.01$ ) للمعاملة الكيميائية والميكروبية في التركيب الكيميائي ومعامل الهضم المختبري للمادة الجافة لسعف النخيل وتبن الشعير مقارنة بغير المعامل. حيث أشارت النتائج إلى وجود انخفاض ( $P < 0.01$ ) في محتوى اللكتين لسعف النخيل وتبن الشعير المعامل كيميائياً و ميكروبياً مقارنة بغير المعامل. مع ذلك اظهرت النتائج حصول انخفاض معنوي ( $P > 0.01$ ) في محتوى اللكتين مع زياده معنويه ( $P > 0.01$ ) ، في معامل هضم المادة الجافة لسعف النخيل وتبن الشعير في المعاملة الميكروبية مقارنة بالمعاملة الكيميائية. كذلك فإن المعاملة الميكروبية أدت إلى حصول انخفاض معنوي في تركيز المركبات الفينولية لسعف النخيل وتبن الشعير مقارنة بالمعاملة الكيميائية. كما تفوقت المعاملة الميكروبية معنويًا ( $P < 0.01$ ) على المعاملة الكيميائية في أعداد البكتريا اللاهوائية في كل من سعف النخيل وتبن الشعير. كان للشكل الفيزيائي (المجروش والمقطع) لسعف النخيل تأثير معنوي ( $P < 0.01$ ) على المعاملة الكيميائية والميكروبية في التركيب الكيميائي ومعامل الهضم المختبري للمادة الجافة والمركبات الفينولية وعدد البكتريا اللاهوائية في حين لم يكن للشكل الفيزيائي (المجروش والمقطع) تأثير معنوي على المعاملة الكيميائية والميكروبية لتبن الشعير.

The Iraqi Journal of Agricultural Science 39 (2) : 79-93 (2008)

Hashim et al .

## COMPARISON STUDY BETWEEN CHEMICAL AND MICROBIAL TREATMENTS OF GROUND AND CHOPPED FROND AND BARLEY STRAW

S.A. Hassan, W.H AL-Samaraae ,A.J.Hashim \*  
Dept. of Anim. Res., College of Agric., Univ. of Baghdad

### ABSTRACT

This study was conducted to investigate the effect of chemical treatment ( CT ) using sodium hydroxide and microbial treatment (MT) using the fungi *Pleurotus ostreatus* on the chemical composition in vitro dry matter digestibility (DMD), concentration of phenolic compound and anaerobic bacteria for frond and barley straw grounded or chopped .

The results indicate that the chemical and microbial treatments of frond and barley straw had a significant effect ( $P < 0.01$ ) on the chemical composition and DMD as compared with untreated . Chemical and microbial treatments significantly ( $P < 0.01$ ) reduced the lignin content of frond and barley straw as compared with untreated. However, microbial treatment significantly ( $P > 0.01$ ) reduce lignin content and phenolic compound concentration and significantly ( $P < 0.01$ ) increased DMD and anaerobic bacteria as comparing with chemical treatment . The results also indicated that the physical form ( ground and chopped ) of frond had a significant ( $P < 0.01$ ) effect on chemical and microbial treatments. while no effect was noticed in barley straw.

\*Biotechnolgy Department, College of Science, University of Baghdad

## المقدمة

حيث وجد (12، 13 و 15) ان معاملة تبن الشعير و سنف النخيل وبثل البلجر السكري ميكروبيا ادى الى تحسن في معامل الهضم المختبري للمادة العضوية واعداد البكتريا اللاهوائية مع انخفاض في تركيز المركبات الفينولية . ان الانتظار في الوقت الحاضر وبعد تطور التقانة الحياتية والهندسة الوراثية تتوجه الى استعمال هذه الطريقة ( المعاملة ) حيث انها تعمل الى رفع القيمة الغذائية وتحسنها خصوصا في الاعلاف المنخفضة النوعية وبقايا المحاصيل الزراعية ، هذه المواد يمكن ان تهضم من قبل الحيوانات من خلال توفير بعض الانزيمات المحللة للمواد اللكنوسليلوزية ، ويمكن الحصول على كميات كبيرة منها وذلك من خلال انتخاب الاحياء المجهرية المناسبة لذلك وتحت ظروف بيئية مسيطر عليها كدرجة حرارة ونسبة رطوبة معينة واس هيدروجيني معين (25). ان المعاملة الميكروبية قد تتجاوز معظم مساوئ المعاملة الكيميائية ، حيث يتم في هذه المعاملة مهاجمة اللكتين وهضمة ولا تجعله حرا والذي يكون ساما ومثبطا لنشاط الاحياء المجهرية داخل الكرش. وعلية فان هدف هذه الدراسة هو مقارنة تأثير المعاملة الميكروبية والكيميائية لسنف النخيل وتبن الشعير المقطع والمجروش في القيمة الغذائية ومعامل هضم المادة العضوية وتركيز المركبات الفينولية واعداد البكتريا للاهوائية مختبريا.

تحت درجة حرارة 40 م ( 7 و 12 ) . اما المعامله الميكروبيه باستخدام عزلة الفطر *Pleurotus ostreatus* المقدمة من كلية العلوم/ قسم التقنيات الإحيائية والمخصصة في جامعة Marii Curie Sktodows Kiej University في مدينة لوبلين البولندية . تم تحضير الوسط المستخدم لتنمية العزلة باضافة 20 غم من الكلوكوز و 20 غم من الاكار الى لتر من خلاصة البطاطا (المحضرة من غلي 200 غم من البطاطا المقطعة في 500 مل ماء مقطر لترشح باستخدام الشاش

بالنظر لاهمية توفير الاعلاف الخشنة مع العلف المركز في علائق الحيوانات المجتررة لمنع تكوين كتلة عجيئية و عسر الهضم فضلا عن النواحي الفسيولوجية لهذه الحيوانات ; وبالنظر للنقص الحاد في الاعلاف الخشنة و المراعي الطبيعية الخضراء دفع العديد من الباحثين الى ضرورة استخدام بقايا المحاصيل النباتية والصناعية ، مثل القصب (7) ، الاتبان (5) ، كوالح الذرة (28) سنف لنخيل (14) و بثل التمر (17) بالرغم من انخفاض قيمتها الغذائية وكمية المتناول منها (7، 8 و 9). دراسات عديدة اشارت الى ان المعاملة الكيميائية لهذه الاعلاف المنخفضة النوعية قد ادت الى تحسن قيمتها الغذائية وزيادة المتناول منها (11) الا ان هذا التحسن كان مصاحبا مع زيادة المركبات الفينولية وانخفاض في اعداد البكتريا اللاهوائية وزيادة في الاس الهيدروجيني داخل كرش الحيوان ، كما ان المعاملة الكيميائية ادت الى زيادة اللكتين الحر (27، 2، 3، 4، 6 و 10) وهذا كله يؤثر سلبا على نشاط الاحياء المجهرية داخل كرش الحيوان في تصنيع البروتينات الميكروبية التي تمثل جزءا مهما من احتياج الحيوان المضيف في امعائه الدقيقة، وفي الاونة الاخيرة توجهت انظار الباحثين الى المعاملات الميكروبية كحل لهذه المشكلات (10 و 11) . ان هذه المعاملة تفتقر الى معلومات عن كيفية احداثها للتغيرات في التركيب الكيميائي ومن ثم تغييرها لمعامل هضم المواد المعاملة ميكروبيا .

## مواد وطرق العمل

تم تهيئة سنف النخيل و تبن الشعير المقطع بطول 2.5 سم والمجروش بواسطة مجرشه ومن خلال مصفى قطرة [لم لغرض اجراء المعاملة الكيميائية و الميكروبية مختبريا حيث تم معاملة سنف النخيل والمجروش والمقطع كيميائيا بهيدروكسيد الصوديوم وبتركيز 4% على اساس المادة الجافة وبمستوى رطوبة 20% وحضن لمدة 30 يوما تحت درجة حرارة 40 م (4) . اما تبن الشعير فتمت معاملته بهيدروكسيد الصوديوم وبتركيز 4% على اساس المادة الجافة وبمستوى رطوبة 60% وحضن لمدة 30 يوما

( وتم تحريك مادة التفاعل بواسطة قضيب زجاجي لغرض تجانس توزيع الرطوبة على جميع أجزاء مادة التفاعل بعدها تم إغلاق فوهات الدوارق بسدادات من القطن ومن ثم تغطيتها بالفولر (شرائح من الألمنيوم) ثم عكمت باستخدام المؤصدة لمدة 15 دقيقة وعلى درجة حرارة 121 م° بعد خروجها من المؤصدة تركت لتبرد ثم أضيف اللقاح إليها بواسطة ثاقبة الفلين حيث تم إضافة ثلاث مقاطع من اللقاح (قطر المقطع 1 سم) وأضيفت إلى كل دورق وأغلقت ثم حضنت في درجات حرارة مختلفة ( 20، 30، 40 م° ) في حاضنات عدت لهذا الغرض ولفترات حضن 0، 2، 4 و 6 أسابيع وبعد نهاية فترة الحضن استخرجت الدوارق من الحاضنات ووضعت في الثلاجة لحين إجراء التحليلات المختلفة .

هذه المركبات حسب الطريقة الضوئية (38) بالاعتماد على كمية حامض التانك Tannic Acid لكل 100 غم من المادة الجافة في تبن الشعير وحسب المنحنى القياسي لحامض التانك (3) .

ساعة من الحضن وتم قياس إعداده البكتيرية اللاهوائية فقط باستخدام الأطباق (1) .  
تقدير فعالية أنزيم اللاكيز

قياس الطيف الضوئي على طول موجي 550 نانومتر واخذت عدة قراءات بعد دقيقة واحدة ودقيقتين وثلاث دقائق وتم قياس مدى التغير الحاصل في فعالية الإنزيم .

حسب ما جاء في طريقة (25) . وتم تقدير معامل الهضم للمادة الجافة والعضوية لجميع العينات باستخدام طريقة (40) حيث تم الحصول على سائل الكرش من نعجة بعمر 3.5 سنوات بعد ذبحها مباشرة". تم تحليل بيانات التجربه باستعمال التصميم العشوائي الكامل (Completed Randomized Design)، وقورنت الفروق المعنوية بين المتوسطات باختبار (23) متعدد الحدود وباستخدام النظام الإحصائي الجاهز (39)

والمادة العضوية وتركيز المركبات الفينولية وأعداد البكتيريا اللاهوائية في الكرش وتم استخدام التأثير الرئيس للمعاملات في هذه المقارنة.

مقارنة التأثير الرئيس للمعاملة الكيميائية والميكروبية لسعف النخيل وتبن الشعير في التركيب الكيميائي ومعامل الهضم المختبري للمادة الجافة والعضوية.

الطبي وكررت العملية مرة أخرى باستخدام ذات الكمية من الماء المقطر (، عقم الوسط المحضر لمدة 10 دقائق بالمؤصدة وبرد حتى درجة 45 م° ثم صب في أطباق معقمة (9 سم) وترك ليتصلب. زرع الوسط بمقطع من الفطر (قطره 1 ملم) ثم حضن بدرجة حرارة 30 م° لمدة 10 أيام لحين اكتمال نمو الطبق ثم حفظ في الثلاجة لحين إجراء المعاملة الميكروبية . بعدها تم معاملة سعف النخيل وتبن الشعير المجروش والمقطع بالفطر *P-ostreatus* إذ تم توزيع سعف النخيل وتبن الشعير المجروش والمقطع على دوارق مخروطية الشكل سعة 250 مل بواقع مكررين واحتوى كل دورق على 40 غم من العينة (مادة التفاعل) ثم تم إضافة الماء إلى الدوارق لتوفير أربعة مستويات رطوبة (0، 20، 40 و 60 %

#### تقدير المركبات الفينولية

تم تقدير المركبات الفينولية في نماذج سعف النخيل وتبن الشعير المقطع والمجروش والمعامل وغير المعامل قبل إجراء عملية الهضم المختبري وبعد نهاية عملية الحضن المختبري أي بعد 48 ساعة من الحضن وقدرت تقدير التغيرات في أعداد الأحياء المجهرية التي تعيش داخل كرش الحيوان

تم تقدير أعداد البكتيريا اللاهوائية في سعف النخيل وتبن الشعير المجروش والمقطع والمعامل وغير المعامل إذ تم قياس أعداد هذه البكتيريا قبل إجراء عملية الهضم المختبري وبعد نهاية عملية الحضن المختبري أي بعد 48 قدرت الفعالية الانزيمية حسب الطريقة الموصوفة من قبل (34) . وذلك عن طريق استخلاص الانزيم ثم إجراء عملية الفصل واخيرا" قياس فعالية الانزيم باستخدام جهاز التحاليل الكيميائية

قبل إجراء التحاليل الكيميائية وبعد انتهاء عملية الحضن تم تغريغ الدوارق في صحنون معنوية وجففت في فرن على درجة حرارة 60 م° ولمدة 48 ساعة بعدها تم جرش سعف النخيل وتبن الشعير المقطع منها في مطحنة مختبرية ذات منخل قطره 1 ملم. بعدها حفظت في أكياس نايلون لحين إجراء التحاليل الكيميائية المختلفة تم تقدير المادة الجافة والبروتينات لنماذج سعف النخيل وتبن الشعير المقطع والمجروش حسب ما جاء في (18) . كما تم تقدير اليفاف المستخلص المتعادل NDF والحامضي ADF

#### النتائج والمناقشة

سيضمن هذا الجزء مقارنة تأثير المعاملة الكيميائية مع تأثير المعاملة الميكروبية لسعف النخيل وتبن الشعير المقطع والمجروش في التركيب الكيميائي ، معامل الهضم المختبري للمادة الجافة

#### النتائج

مقارنة التأثير الرئيس للمعاملة الكيميائية والميكروبية لسعف النخيل وتبن الشعير في التركيب الكيميائي ومعامل الهضم المختبري للمادة الجافة والعضوية.

الكيميائية. إذ كان مقدار التحسن في معامل هضم المادة الجافة والعضوية لسعف النخيل المعامل كيميائيا 10.45 ، 9.84 وميكروبيا 32.88 ، 32.29 على التوالي مقارنة بغير المعامل. أشارت النتائج في الجدول (2) إلى إن التحسن في القيمة الغذائية لتبن الشعير المعامل ميكروبيا كان أفضل معنويا من التحسن الذي حصل لتبن الشعير المعامل كيميائيا مقارنة بغير المعامل، إذ أشارت النتائج إلى إن المعاملة الميكروبية أحدثت انخفاضا عالي المعنوية ( $P<0.01$ ) في محتوى اللكتين إذ بلغ مقدار اللكتين في تبن الشعير المعامل ميكروبيا (61.32) غم/كغم مادة جافة ( مقارنة بمحتواه في

أظهرت النتائج في الجدول (1) وجود تأثير عالي المعنوية ( $P<0.01$ ) للمعاملات الكيميائية والميكروبية في كمية المادة الجافة والعضوية واللياف المستخلص المتعادل والهامضي والهمي سليولوز واللكتين و معامل الهضم المختبري للمادة الجافة والعضوية لسعف النخيل. كما أشارت النتائج إلى وجود انخفاض عالي المعنوية ( $P<0.01$ ) في محتوى اللكتين لسعف النخيل المعامل ميكروبيا ( 54.50 غم/كغم مادة جافة) مقارنة بكميته في سعف النخيل المعامل كيميائيا ( 84.26 غم /كغم مادة جافة )، مع وجود زيادة عالية المعنوية ( $P<0.01$ ) في معامل هضم المادة الجافة والعضوية للمعاملة الميكروبية مقارنة بالمعاملة

جدول (1) تأثير المعاملة الكيميائية والميكروبية في التركيب الكيميائي ومعامل هضم المادة الجافة والعضوية لسعف النخيل

| التركيب الكيميائي غم / كغم مادة جافة       | سعف النخيل غير المعامل | سعف النخيل المعامل كيميائيا | سعف النخيل المعامل ميكروبيا | معنوية التأثير |
|--------------------------------------------|------------------------|-----------------------------|-----------------------------|----------------|
| المادة الجافة/غم/كغم مادة رطبة             | 945.91 <sup>b</sup>    | 955.24 <sup>a</sup>         | 932.68 <sup>c</sup>         | **             |
| المادة العضوية                             | 847.54 <sup>a</sup>    | 810.73 <sup>c</sup>         | 830.49 <sup>b</sup>         | **             |
| اللياف المستخلص المتعادل                   | 725.08 <sup>a</sup>    | 691.44 <sup>b</sup>         | 661.38 <sup>c</sup>         | **             |
| الهمي سليولوز                              | 231.52 <sup>a</sup>    | 210.06 <sup>b</sup>         | 202.51 <sup>c</sup>         | **             |
| اللياف المستخلص الهامضي                    | 494.31 <sup>a</sup>    | 474.88 <sup>b</sup>         | 458.87 <sup>c</sup>         | **             |
| السليولوز                                  | 381.01 <sup>b</sup>    | 379.21 <sup>b</sup>         | 404.36 <sup>a</sup>         | **             |
| اللكتين                                    | 112.11 <sup>a</sup>    | 84.26 <sup>b</sup>          | 54.50 <sup>c</sup>          | **             |
| معامل هضم المادة الجافة %                  | 30.66 <sup>c</sup>     | 41.11 <sup>b</sup>          | 63.54 <sup>a</sup>          | **             |
| معامل هضم المادة العضوية %                 | 36.79 <sup>c</sup>     | 46.63 <sup>b</sup>          | 69.08 <sup>a</sup>          | **             |
| مقدار التحسن في معامل هضم المادة الجافة %  | —                      | 10.45 <sup>b</sup>          | 32.88 <sup>a</sup>          | **             |
| مقدار التحسن في معامل هضم المادة العضوية % | —                      | 9.84 <sup>b</sup>           | 32.29 <sup>a</sup>          | **             |

\*\* تأثير عالي المعنوية على مستوى احتمالية 1%

جدول (2) تأثير المعاملة الكيميائية والميكروبية على التركيب الكيميائي ومعامل الهضم المختبري للمادة الجافة والمادة العضوية لتين الشحير

| التركيب الكيميائي غم / كم مادة جافة        | تين الشحير غير المعامل | تين الشحير المعامل كيميائيا | تين الشحير المعامل ميكروبيا | مقارنة التأثير |
|--------------------------------------------|------------------------|-----------------------------|-----------------------------|----------------|
| المادة الجافة غم / كم مادة رطبة            | 962.01 <sup>b</sup>    | 957.01 <sup>c</sup>         | 970.55 <sup>a</sup>         | **             |
| المادة العضوية                             | 867.46 <sup>b</sup>    | 859.21 <sup>c</sup>         | 870.74 <sup>a</sup>         | **             |
| الياف المستخلص المعامل                     | 803.86 <sup>a</sup>    | 785.81 <sup>b</sup>         | 741.67 <sup>c</sup>         | **             |
| الدهني سليلوز                              | 294.32 <sup>a</sup>    | 279.18 <sup>b</sup>         | 256.71 <sup>c</sup>         | **             |
| الياف المستخلص الحامضي                     | 512.60 <sup>a</sup>    | 507.63 <sup>b</sup>         | 484.96 <sup>c</sup>         | **             |
| السليلوز                                   | 411.23 <sup>c</sup>    | 426.16 <sup>a</sup>         | 423.28 <sup>b</sup>         | **             |
| اللكنين                                    | 106.91 <sup>a</sup>    | 82.78 <sup>b</sup>          | 61.32 <sup>c</sup>          | **             |
| معامل هضم المادة الجافة %                  | 40.67 <sup>c</sup>     | 52.82 <sup>b</sup>          | 62.50 <sup>a</sup>          | **             |
| معامل هضم المادة العضوية %                 | 44.66 <sup>c</sup>     | 66.76 <sup>b</sup>          | 69.97 <sup>a</sup>          | **             |
| مقدار التغير في معامل هضم المادة الجافة %  | —                      | 12.15 <sup>b</sup>          | 21.83 <sup>a</sup>          | **             |
| مقدار التغير في معامل هضم المادة العضوية % | —                      | 22.10 <sup>b</sup>          | 25.31 <sup>a</sup>          | **             |

\*\* تأثير عالي المعنوية على مستوى احتمالية 1%

## مقارنة التأثير الرئيس للمعاملة الكيميائية والميكروبية لسعف النخيل وتبن الشعير في تركيز المركبات الفينولية وعدد البكتريا اللاهوائية

تركيز المركبات الفينولية اذ بلغ مقدار الزيادة في سعف النخيل وتبن الشعير 0.38، 1.98 ملغم/100 مل مقارنة بغير المعامل، كما اظهرت النتائج تفوق المعاملة الميكروبية على المعاملة الكيميائية بشكل عالي المعنوية ( $P < 0.01$ ) في زيادة عدد البكتريا اللاهوائية في كل من سعف النخيل وتبن الشعير .

أشارت النتائج في الجدول 3 و4 إلى أن المعاملة الميكروبية أدت إلى حصول انخفاض عالي المعنوية ( $P < 0.01$ ) في تركيز المركبات الفينولية في سعف النخيل وتبن الشعير ، اذ بلغ مقدار التغير -5.84 ، -4.55 ملغم /100 مل في كل من سعف النخيل وتبن الشعير، مقارنة بالمعاملة الكيميائية التي ادت الى زيادة

جدول (3) تأثير المعاملة الكيميائية والميكروبية على تركيز المركبات الفينولية وعدد البكتريا اللاهوائية لسعف النخيل

| الصفات المدروسة                                | سعف النخيل غير المعامل              | سعف النخيل المعامل كيميائيا         | سعف النخيل المعامل ميكروبيا         | معنوية التأثير |
|------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|----------------|
| تركيز المركبات الفينولية ملغم/ 100 مل          | 18.38 <sup>a</sup>                  | 18.76 <sup>b</sup>                  | 12.54 <sup>c</sup>                  | **             |
| عدد البكتريا اللاهوائية                        | <sup>5</sup> 10 × 6.70 <sup>c</sup> | <sup>5</sup> 10 × 7.03 <sup>b</sup> | <sup>6</sup> 10 × 7.28 <sup>a</sup> | **             |
| التغير في تركيز المركبات الفينولية ملغم/100 مل | —                                   | 0.38 <sup>a</sup> ↑                 | 5.84 <sup>b</sup> ↓                 | **             |
| التغير في عدد البكتريا اللاهوائية              | —                                   | 0.33 <sup>b</sup> ↑                 | 10 × 0.58 <sup>a</sup> ↑            | **             |

↑ تعني الزيادة .

↓ تعني النقصان .

\*\* تأثير عالي المعنوية على مستوى احتمالية 1%

جدول (4) تأثير المعاملة الكيميائية والميكروبية في تركيز المركبات الفينولية وعدد البكتيريا اللاهوائية لتبن الشعير

| الصفات المدروسة                                 | تبن الشعير غير المعامل              | تبن الشعير المعامل كيميائيا         | تبن الشعير المعامل ميكروبيا           | معنوية التأثير |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|----------------|
| كمية المركبات الفينولية ملغم/ 100 مل            | 18.03 <sup>b</sup>                  | 20.01 <sup>a</sup>                  | 13.48 <sup>c</sup>                    | **             |
| عدد البكتيريا اللاهوائية                        | 10 <sup>8</sup> × 4.77 <sup>c</sup> | 10 <sup>8</sup> × 5.85 <sup>b</sup> | 10 <sup>9</sup> × 7.19 <sup>a</sup>   | **             |
| التغير في تركيز المركبات الفينولية ملغم/ 100 مل | —                                   | 1.98 <sup>a</sup> ↑                 | 4.55 <sup>b</sup> ↓                   | **             |
| التغير في عدد البكتيريا اللاهوائية              | —                                   | 0.11 <sup>b</sup> ↑                 | 10 <sup>8</sup> × 2.42 <sup>a</sup> ↑ | **             |

↑ تعني الزيادة

↓ تعني النقصان

\*\* تأثير عالي المعنوية على مستوى احتمالية 1%

مقارنة التأثير الرئيس للشكل الفيزيائي لسعف النخيل وتبن الشعير بين المعاملة الكيميائية والميكروبية على التركيب الكيميائي ومعامل الهضم المختبري للمادة الجافة والعضوية

المقطع كان أفضل معنويا من سعف النخيل المجروش المعامل ميكروبيا في تأثيره على التركيب الكيميائي ومعامل الهضم المختبري. مع ذلك فإن الاختلافات لم تكن معنوية التأثير على السليلوز. أشارت النتائج في الجدول (6) إلى عدم وجود تأثير معنوي للشكل الفيزيائي لتبن الشعير (مجروش، مقطع) في المعاملة الكيميائية والميكروبية على التركيب الكيميائي ومعامل الهضم المختبري للمادة الجافة والعضوية.

أظهرت النتائج الموضحة في الجدول (5) وجود تأثير عالي المعنوية ( $P < 0.01$ ) للشكل الفيزيائي في سعف النخيل (المجروش، المقطع) نتيجة المعاملة الكيميائية، إذ أشارت النتائج إلى أن سعف النخيل المقطع المعامل كيميائيا كان أفضل معنوية ( $P < 0.01$ ) من سعف النخيل المجروش في تأثيره على التركيب الكيميائي، في حين بينت النتائج عدم وجود تأثير معنوي للشكل الفيزيائي في معامل الهضم المختبري للمادة الجافة والعضوية، كما أشارت النتائج في نفس الجدول إلى أن سعف النخيل

جدول (5) تأثير الشكل الفيزيائي (مخروش، مقطع) لسقف النخل المعامل كيميائيا وميكروبيا على التركيب الكيميائي ومعامل الهضم المختبري للمادة الجافة والعضوية

| تأثير الشكل الفيزيائي | المعاملة الكيميائية | المعاملة الميكروبية | سقف النخل المعامل ميكروبيا |         | سقف النخل المعامل كيميائيا |        | سقف النخل غير المعامل |        | التركيب الكيميائي غم /كغم مادة جافة |
|-----------------------|---------------------|---------------------|----------------------------|---------|----------------------------|--------|-----------------------|--------|-------------------------------------|
|                       |                     |                     | مقطع                       | مخروش   | مقطع                       | مخروش  | مقطع                  | مخروش  |                                     |
| **                    | **                  | **                  | 931.78                     | 933.597 | 956.84                     | 953.65 | 946.37                | 945.45 | المادة الجافة غم /كغم مادة رطبة     |
| **                    | **                  | **                  | 829.79                     | 831.198 | 818.73                     | 802.73 | 849.45                | 845.63 | المادة العضوية                      |
| **                    | **                  | **                  | 653.30                     | 669.476 | 690.53                     | 692.35 | 725.27                | 724.89 | الياف المستخلص المتعلق              |
| **                    | **                  | **                  | 198.88                     | 206.15  | 209.84                     | 210.28 | 231.03                | 232.01 | الياف سليولوز                       |
| **                    | **                  | **                  | 454.41                     | 463.33  | 466.89                     | 482.88 | 494.25                | 494.36 | الياف المستخلص الحامضي              |
| غم                    | **                  | **                  | 409.24                     | 399.49  | 381.58                     | 376.85 | 381.40                | 380.62 | السليولوز                           |
| **                    | **                  | **                  | 45.17                      | 63.836  | 83.35                      | 85.17  | 112.98                | 111.23 | التنن                               |
| **                    | غم                  | غم                  | 66.11                      | 60.975  | 41.64                      | 40.58  | 31.13                 | 30.20  | معامل هضم المادة الجافة %           |
| **                    | غم                  | غم                  | 71.45                      | 66.707  | 47.18                      | 46.09  | 37.30                 | 36.28  | معامل هضم المادة العضوية %          |

\*\* تأثير عالي المعنوية على مستوى احتمالية 1% ، غم عدم وجود فروق معنوية

[illegible]

غ.م. عدم وجود فروق معنویة .

مقارنة التأثير الرئيس للشكل الفيزيائي (مقطع، مجروش، مسطح) للتخيل وبين الشعور في المعاملة الكيميائية والميكروبية على تركيز المركبات الفينولية وعدد البكتريا اللاهوائية

أشارت النتائج في الجدول (7) إلى وجود تأثير عالي المنوية أشارت النتائج في الجدول (7) إلى وجود تأثير عالي المنوية (P<0.01) للشكل الفيزيائي (مجروش، مسطح) في المعاملة الكيميائية (P<0.01) لا يثبت النتائج أن مسطح التخيل المجروش كان أفضل معنويًا (P<0.01) من مسطح التخيل المجروش في تأثيره على تركيز المركبات الفينولية وعدد البكتريا اللاهوائية. أظهرت النتائج في الجدول (8) عدم وجود تأثير معنوي للشكل الفيزيائي (مجروش، مسطح) بين المعبر في المعاملة الكيميائية والميكروبية على تركيز المركبات الفينولية وعدد البكتريا اللاهوائية. إلى وجود تأثير عالي المنوية (P<0.01) للشكل الفيزيائي لسف

جدول (7) تأثير الشكل الفيزيائي (مجروش، مسطح) لسف التخيل على المعاملة الكيميائية والميكروبية على تركيز المركبات الفينولية وعدد البكتريا اللاهوائية

| الصفات المدروسة                      | مسطح التخيل غير المعامل |         | مسطح التخيل المعامل |         | مسطح التخيل المجروش |         | مسطح التخيل المجروش |         | تأثير الشكل الفيزيائي |
|--------------------------------------|-------------------------|---------|---------------------|---------|---------------------|---------|---------------------|---------|-----------------------|
|                                      | مقطع                    | مجروش   | مقطع                | مجروش   | مقطع                | مجروش   | مقطع                | مجروش   |                       |
| تركيز المركبات الفينولية ملغم/100 مل | 17.98                   | 18.78   | 18.70               | 18.83   | 13.43               | 11.65   | 10×6.77             | 10×6.64 | **                    |
| عدد البكتريا اللاهوائية              | 10×6.64                 | 10×6.77 | 10×7.18             | 10×6.88 | 10×6.23             | 10×8.34 | 10×6.64             | 10×6.64 | **                    |

\*\* تأثير عالي المنوية على مستوى احتمالية 1%  
غم عدم وجود فروق معنوية

جدول (8) تأثير الشكل الفيزيائي (مجروش، مقطع) لتئين الشعير نتيجة المعاملة الكيميائية والميكروبية على تركيز المركبات الفينولية وعدد البكتريا اللاهوائية

| تأثير الشكل الفيزيائي | المعاملة الكيميائية | تئين الشعير المعامل ميكروبيا |                      | تئين الشعير المعامل كيميائيا |                      | تئين الشعير غير المعامل |                      | الصفات المدروسة                      |
|-----------------------|---------------------|------------------------------|----------------------|------------------------------|----------------------|-------------------------|----------------------|--------------------------------------|
|                       |                     | مقطع                         | مجروش                | مقطع                         | مجروش                | مقطع                    | مجروش                |                                      |
| غ.م                   | غ.م                 | 13.67                        | 13.29                | 20.14                        | 19.88                | 18.06                   | 18.00                | تركيز المركبات الفينولية ملغم/100 مل |
| غ.م                   | غ.م                 | $^{9}10 \times 7.25$         | $^{9}10 \times 7.13$ | $^{8}10 \times 6.20$         | $^{8}10 \times 5.50$ | $^{8}10 \times 5.30$    | $^{8}10 \times 4.25$ | عدد البكتريا اللاهوائية              |

غ.م لا توجد فروق معنوية

الكرش (24) وان تناول الاعلاف الخشنة المعاملة بالقواعد يؤدي الى زيادة الاس الهيدروجيني لسائل الكرش على العكس من الاعلاف المركزة التي تعمل على خفضه (26) لذلك يتغير النمو الميكروبي بتغير هذه العوامل اضافة الى تحرير المركبات الفينولية بفعل المعاملة مع القواعد ونتيجة لهذا نلاحظ انخفاض اعداد البكتريا اللاهوائية (3 و 10) وهذا ما ذكره (22) من ان بكتريا الكرش لاتهاجم الانسجة النباتية ذات نسبة للكتين المرتفعة وان لها فعلا مضادا لنمو الاحياء المجهرية .

ان المعاملة بفطر *P. ostreatus* لتبين الشعير المقطع والمجروش ادت الى زيادة كمية المادة الجافة والمادة العضوية وانخفاض كمية الياف المستخلص المتعادل والحامضي والهيمي سليولوز واللكتين . ان إنزيم اللاكيز بالاشتراك مع إنزيم الفينول أوكسيداز يعملان على تكسير الاواصر التي تربط ما بين المواد اللانوسيلولوزية لذلك نلاحظ انخفاض قيمة الهيمي سليولوز واللكتين نتيجة تكسير الاواصر التي تربط ما بين اللكتين والهيمي سليولوز وبسبب هذا التكسر في الاواصر ترتفع نسبة السليولوز التي كانت تحسب مع اللكتين قبل المعاملة وهذا يتفق مع (15) في حين يختلف مع (43 و 20) . ولم يتم تحليل السليولوز هنا لان هذه الفطريات تصنف ضمن الفطريات التي لا تهضم السليولوز. ان معامل الهضم المختبري للمادة الجافة والعضوية قد ارتفع نتيجة تحسن القيمة الغذائية للمواد العلفية المعاملة بسبب زيادة درجة تحليل مكونات جدار الخلية النباتية وبالأخص اللكتين الذي تعرض للأكسدة من قبل الفطريات (19 و 35) حيث يقوم اللاكيز بتحليل اللكتين ويكون هو المسؤول الأول عن عملية تحليل اللكتين، حيث يقوم هذا الإنزيم باستخدام الأوكسجين لغرض أكسدة اللكتين (36). ان انخفاض كمية المركبات الفينولية الكلية يعود إلى فعل

ان نتائج المعاملة الكيميائية أظهرت تحسنا معنويا في القيمة الغذائية لسعف النخيل وتبين الشعير المجروش والمقطع . ويعزى ذلك إلى ارتفاع كمية السليولوز بفعل المعاملة التي أدت إلى تصويب glucuronic acid esters في سلسلة الزايلين (Xylan) وبالتالي تؤدي الى تكسر اواصر مركبات glucuronic acid esters بين الزايلان المتبلور والمتبلورات الأخرى (السليولوز ، الهيمي سليولوز واللكتين) ، وهذا يؤدي إلى تحرير السليولوز المرتبط مع اللكتين بأواصر قوية والذي كان يحسب مع اللكتين نتيجة التحليل الكيميائي لسعف النخيل وتبين الشعير المجروش والمقطع (2) . ان معاملة سعف النخيل وتبين الشعير بهيدروكسيد الصوديوم ادت الى تحرير السليولوز من اللكتين (21) وهذه النتائج ادت الى انخفاض معنوي في الياف المستخلص المتعادل (41) وألياف المستخلص الحامضي (30) . ان المعاملة بهيدروكسيد الصوديوم أيضاً ادت الى حصول انخفاض في نسبة المادة العضوية بسبب نشاط هذه القاعدة في تكسير الاصرة التساهمية وبالتالي تحرير المركبات الهيمي سليولوزية وذوبانها في المحلول بالاضافة الى ارتباط الصوديوم مع سعف النخيل وتبين الشعير المعاملين واعتباره مع الرمد عند حساب المادة العضوية الامر الذي أدى الى انخفاض نسبة المادة العضوية (37) . ان المعاملة الكيميائية ادت الى زيادة كمية المركبات الفينولية والتي تشمل اللكتين نتيجة لتكسر الاواصر التي تربط السليولوز والهيمي سليولوز مع اللكتين وهذه المركبات تؤثر على نشاط وتكاثر الاحياء المجهرية داخل كرش الحيوان وتلثب من عملها ومن ثم تؤثر بشكل سلبي على معامل هضم المادة العلفية والكمية المتناولة منها (33) . ان نمو وتكاثر الاحياء المجهرية يتأثر بتغير الاس الهيدروجيني لسائل

والمقطع بعد معاملتهما ميكروبياً، وقد يعزى سبب ذلك إلى اختلاف طبيعة المساحة السطحية لأجزاء تبين الشعير المجروش والمقطع أو لطبيعة المادة العلفية أو لأسباب أخرى غير معروفة تحتاج إلى مزيد من البحث والتدقيق.

المصادر

- 1- الدليمي، خلف صوفي. 1988. علم الاحياء المجهرية دار الكتب للطباعة والنشر. جامعة الموصل. ص. 178.
- 2- السامرائي، وفاء حميد عبد الستار. 2001. دراسة تأثير بعض المعاملات الكيميائية لتحسين القيمة الغذائية لكوالح الذرة الصفراء المجروشة. رسالة ماجستير. قسم الثروة الحيوانية. كلية الزراعة. جامعة بغداد. ص. 68.
- 3- توفيق، جمال عبد الرحمن. 2004. تأثير بعض المعاملات الكيميائية والفيزيائية لتبن الشعير في فعالية الاحياء المجهرية في الكرش. اطروحة دكتوراه. قسم الثروة الحيوانية. كلية الزراعة. جامعة بغداد. ص. 145.
- 4- حسن، اشواق عبد علي و حسن، شاكور عبد الامير. 2005. دراسة تأثير المعاملات الكيميائية لسعف نخيل التمر المجفف على تركيبة الكيميائي ومعامل هضمة المختبري. 1- تأثير المعاملة بالصودا الكاوية. المجلة المصرية للتغذية والاعلاف. الصادرة عن الجمعية المصرية للتغذية والاعلاف. 8 (2) 669- 682.
- 5- حسن، شاكور عبد الامير. 2005. تأثير معاملة التبن بالغذاء السائل في الكمية المتناولة منه ومعامل هضمه ومعدل الزيادة الوزنية في الحملان العواسية. مجلة العلوم الزراعية العراقية. 36: 133-138.
- 6- حسن، شاكور عبد الامير وحسن، اشواق عبد علي. 2006. دراسة تأثير المعاملات الكيميائية لسعف نخيل المجفف في تركيبة الكيميائي ومعامل هضمة المختبري. 2- تأثير المعاملة بهيدروكسيد الامونيوم. مجلة دراسات. الأردن. (مقبول للنشر). (مجلد).
- 7- حسن، شاكور عبد الامير، علي عبد الغني وايداد نافع يحيى. 1998 a. تأثير معاملة القصب المجفف المجروش بالصودا الكاوية او هيدروكسيد الامونيوم او اليوريا على كمية العلف المتناول ومعامل هضم العناصر الغذائية (In vivo). دراسات. 25 (1). 135- 145.
- 8- حسن، شاكور عبد الامير، علي عبد الغني السلطان و ايداد نافع السدراحي. 1998 b. دراسة تأثير احلال نسب تصاعدية من القصب المجفف المجروش المعامل بهيدروكسيد الامونيوم محل دريس الجت في علائق تسمين الحملان العواسية. دراسات. 25 (1). 125- 134.
- 9- حسن، شاكور عبد الامير، عبد الرحمن عبد الكريم احمد و علي عبد الغني السلطان. 1999. تأثير اضافة المولاس واليوريا على كمية المتناول من القصب المجفف المجروش المعامل وغير المعامل بهيدروكسيد الصوديوم في تغذية الحملان العواسية. مجلة العلوم الزراعية العراقية. 30 (2). 425-46.10.
- حسن، شاكور عبد الامير وسوزان محمد نور محمد a 2007. تأثير معاملة تبن الشعير باليوريا على تركيبة الكيميائي، معامل الهضم المختبري، الاس الهيدروجيني، تركيز المركبات الفينولية واعداد البكتريا الهوائية واللاهوائية. مجلة الزراعة العراقية (عدد خاص) المؤتمر العلمي السادس للبحوث الزراعية. 12: العدد 3. 136-144.
- 11- حسن، شاكور عبد الامير وسوزان محمد نور محمد b 2007. استجابة الحملان الكرادية للتغذية بالتبن المعامل وغير المعامل باليوريا مع مستويين من النتروجين غير المتحلل في الكرش. مجلة دراسات العلوم الزراعية. عمان الأردن (تحت النشر).

- والمجروش في القيمة الغذائية، تركيز المركبات الفينولية واعداد البكتريا اللاهوائية. مجلة دراسات (تحت النشر).
- 14 استخدام مسعف النخيل المطحون والمعامل كيمابيا في تسمين الحملان العواسية. وقائع المعرض الثاني للبوستر العلمي، وزارة التعليم العالي والبحث العلمي، بغداد، ص. 83.
- 15-Abedo, A.A.E; M. A.EL-Badawi, A. Y. Helal, and M. Padel, 2005. Effect of feeding biologically treated sugar beet pulp on growth performance of sheep. *Egyptian J. Nutrition and Feeds*. 8: (Special Issue) 579-590.
- 16-Adhami, J.H; J. Bryjak, B. greb-Markiewicz, and W. Peczynska-Czoch, 2002. Immobilization of wood-rotting laccase on modified cellulose and acrylic carriers. *Process Biochemistry*. 37: 1387- 1394
- 17 -Al-Ani, A.N; S.A. Hassan, and R.A.M. Al-Jassim . 1991. Dried date pulp in fattening diets for Awassi lambs Small Rum. Res. 6:31-37
- 18-A.O.A.C. 1984. Association of official Analytical Chemists, Official Methods of analysis, 14<sup>th</sup>. Ed. Washington, D.C., U.S.A.
- 19-Bakrie, Bachtar., 2000. Improvement of nutritive quality of crop by-products using bioprocess technique and their uses for animals. J.L.H.Z.A. Pagar Alam. LA.
- 20-Bassuny, S.M.; A.A. Abdel-Aziz; H.L; A.B. El-Fattah and M.Y.S. Abdel-Aziz .2005. Fibrous crop by-products as feed. 4-effect of biological composition, digestibility and some ruminal and blood constituents of sheep. *Egyptian J. Nutrition and Feeds*. 8: (Special Issue) 541-554
- 21-Chesson, A. 1988. Lignin-polysaccharide complexes of the plant cell wall and their effect on microbial
- 12- حسن، شاكر، عبدالأمير، السامرنى وفاء حميد وهاشم عبدالكريم جاسم (2007a). استخدام المعاملة المايكروبية في تحسين القيمة الغذائية لتبن الشعير المقطع والمجروش. مجلة العلوم الزراعية العراقية. (مقبول للنشر) مجلد 38 : العدد الخامس 2007 .
- 13 - حسن، شاكر، عبدالأمير، السامرنى وفاء حميد وهاشم عبدالكريم جاسم (2007b). تأثير المعاملة الكيميائية لمسعف النخيل وتبن الشعير المقطع degradation in the rumen. *Animal Feed Science and Technology*, 21:219-228
- 22-Duh, P.D. and G.C.Yen., 1997. Antioxidative activity of three herbal water extracts. *Food Chemistry*. 60:639-645.
- 23-Duncan, D. B. 1955. Multiple range and multiple "F" test. *Biometrics*, 11: 1-12
- 24-Dunn, B.H., Emerick, R.J. and L.B. Embry 1979. Sodium bentonite and sodium bicarbonate in high-concentrate diets for tams and steers. *J. Anim. Sci.* 48:764-769.
- 25-Goering, H.K. and P.J. Van Soest. 1970. *Forage Analysis*. No 387-598. Agriculture Handbook 379, U.S. Department of Agriculture. Washington DC.
- 26-Ha, J.K., Emerick and L.B. Embry.. 1983. Invitro effect of buffers in lambs before and after adaptation to high comcentvate diets. *J. Anim. Sci.* 56:698-706.
- 27-Hartley, R.D. and J. Haverkamp. 1984. Pyrolysis-Mass spectrometry of the phenolic comstituents of plant cell walls. *J. Sci. Food Agric*. 35:14-20 .
- 28 -Hassan, S.A.; A.N. Al-Ani and S.M.A. Farhan .1989. The effect of different levels of corn cobs in the fattening diet of Awassi. *Iraqi J. of Agric. Sci.* 20.(2)188-202.
- 29-Hatakka, A.I. 1983. Pretreatment of wheat straw by white-rot fungi for enzymic saccharification of cellulose. *European Journal of Applid Microbiology and Biotechnology*, 18:350-357.

- 30-Ikem, P.I. and A. Felix. 1992. Growth response of lambs fed soybean straw treated with Sodium Hydroxide, Calcium hydroxide and ammonium hydroxide. *Small ruminant Res.* 6:285-294.
- 31-Jenkins, G.L., W.H. Hartung, K.E. Hamlin, and J.B. Data. 1957. The chemistry of organic Medicinal products. John Wiley and Sons Inc., New York.
- 32-Johnsurd, S.C. and K. Eriksson. 1985. Cross-breeding of selected and mutated homokaryotic strains of *Phanerochaete chrysosporium* K.3: New cellulose deficient strains with increased ability to degrade lignin. *Applied Microbiology and Biotechnology*, 21:320-327.
- 33-Jung, H.G., Fahey, G.C. and N.R. Merchen. 1983. Effects of ruminant digestion and metabolism on phenolic monomers of forages. *Br. J. Nutr.* 50:637-651.
- 34-Leonowicz, A., and K. Grzywnowicz. 1981. Quantitative estimation of laccase forms in some white-rot fungi using syringaldazine as a substrate. *Enzyme Microbiol. Technol.* 3: 55-58.
- 35-Mahrus, A.A. and F. Abu Ammou. 2005. Effect of biological treatments for rice straw on the productive performance of sheep. *Egyptian J. Nutrition and Feed* 8(1) Special Issue: 529-540.
- 36-Nam-Seok, C., Woon-sup, S., Seon-Wha, J. and A. Leonowicz. 2004. Degradation of Lignosulfonate by Fungal Laccase with Low Molecular Mediators. *Bull. Korean Chem. Soc.* 25, 10: 1551-1554. (internet) e-mail: nscho@chungbuk.ac.kr
- 37-Owen, E. and M.C.N. Jayasuria. 1990. Recent developments in chemical treatment of roughages and their relevance to animal production in developing countries. In *feeding Strategies for improving the Productivity of Ruminant Livestock in Developing Countries*. Proc. of Advisory group meeting, Vienna 13-17 March 1989. International Atomic Energy Agency.
- 38-Swain, T. and W.E. Hillis. 1959. The phenolic constituents of prunus domestic 1-(Quantitative Analysis of phenolic constituents. *J. Sci. Food. Agric.* 10:63-68.
- 39-SAS. 2001. SAS/STAT User's Guide for Personal Computers. Release 6.12. SAS. Institute Inc., Cary, NC, USA.
- 40-Tilley, J.M. and R.A. Terry. 1963. A two stage technique for in vitro digestion of forage crops. *J. Br. Grassland Sci.* 18:104-111.
- 41- Wanapat, M.; S. Prasertsak and S. Chanthai. 1982. Effect on rice straw utilization of treatment with ammonia released from urea under supplementation with cassava chips. in: the utilization of fibrous agriculture residues as animal feeds, p. 95-101. Ed. by Doyle, P. T.
- 42- Weiland, P. 1988. Principles of solid state fermentation. In, *Treatment of lignocellulose with white-rot-fungi*. Ed. by f. Zadrazil and Reiniger.
- 43-Zeletaki-Horvath, K. 1984. Protein enrichment of lignocellulosic. *Agricultural wastes by mushroom. Biotechnology and Bioengineering*, 26:389-398.