

مجله پژوهش در علوم کشاورزی، سال سوم،
شماره دوم، زمستان ۱۳۸۶ (صفحه ۲۳۹-۲۳۰)

مطالعه روند تغییرات باگاس نیشکر عمل آوری شده با بخار آب تحت فشار

کیوان کرکودی^{۱*} و مجتبی زاهدی^۲ فر

۱- استادیار گروه علوم دامی، دانشکده کشاورزی دانشگاه آزاد اسلامی واحد ساوه

۲- استادیار پژوهش موسسه تحقیقات علوم دامی کشور، کرج

تاریخ پذیرش: ۸۶/۹/۱۵

تاریخ دریافت: ۸۶/۵/۱۳

چکیده

در این تحقیق تاثیر عمل آوری با بخار آب تحت فشار با استفاده از روش خود هیدرولیز بر کیتیک هضم باگاس نیشکر مورد مطالعه قرار گرفت. رطوبت نمونه‌های باگاس نیشکر به ۵۰ درصد رسانده شد و سپس با بخار آب تحت سه فشار ۱۴، ۱۷ و ۲۰ اتمسفر و زمان عمل آوری ۱۲۰، ۱۸۰ و ۲۴۰ ثانیه در سه تکرار عمل آوری شدند. ترکیب شیمیایی نمونه‌ها پس از محاسبه مستقیم اتلاف ماده خشک اندازه گیری شد. حجم گاز تولیدی شکمبه در ۹ زمان و تجزیه پذیری نمونه‌ها در ۸ زمان ثبت شد. داده‌های بدست آمده در قالب طرح کاملاً تصادفی با روش فاکتوریل (۳×۳) با سه تکرار، تجزیه و تحلیل گردید. عمل آوری باگاس نیشکر تاثیر معنی داری بر ترکیب دیواره سلولی (به استثنای دیواره سلولی فاقد همی سلولز)، خصوصیات تجزیه پذیری و تولید گاز آن داشت. حداکثر اتلاف ماده خشک ۴/۵۵ درصد بود. کمترین مقدار دیواره سلولی و همی سلولز ۵۶/۶۰ و ۱۱/۸۹ درصد، بیشترین مقدار قندهای محلول در آب، تجزیه پذیری ساعت ۴۸، پتانسیل تجزیه پذیری، کل حجم تولید گاز، تولید گاز در ساعت ۲۴ و نرخ تولید گاز به ترتیب ۲۹/۵۲، ۶۳/۶۳، ۷۱/۱۰ درصد، ۶۱/۸۵، ۴۴/۱۱ میلی لیتر و ۴/۸۷ میلی لیتر در ساعت بود (تیمار ۲۰ اتمسفر فشار و زمان عمل آوری ۲۴۰ ثانیه). بیشترین میزان اتلاف شستشو، تجزیه پذیری موثر و نرخ تجزیه پذیری به ترتیب ۳۰/۶۳، ۵۸/۱۳ درصد و ۵/۲۷ درصد در ساعت بود (تیمار ۱۷ اتمسفر فشار و زمان عمل آوری ۲۴۰ ثانیه). به طور کلی می‌توان اظهار نمود که عمل آوری در فشار ۲۰ اتمسفر، به مدت ۲۴۰ ثانیه بهترین نتیجه را در اکثر فراسنجه‌ها داشت.

کلمات کلیدی: روند تغییرات هضم، باگاس نیشکر، عمل آوری با بخار، تجزیه پذیری، تولید گاز، همی سلولز

مقدمه

ترکیبات نامطلوب مانند مشتقات فورانی، اسید فرمیک و اسید استیک اتفاق می افتد که امکان حذف آنها از بخش جامد مواد لیگنوسلولزی از طریق شستشو وجود دارد.

عمل آوری با بخار آب تحت فشار به عنوان یک روش عمل آوری فیزیکی مطرح است، اما در واقع یک فرایند حرارتی- مکانیکی و شیمیایی است که از اصول هیدرولیز اسیدی تبعیت می نماید. مزیت عمل آوری با بخار آب در چند دلیل خلاصه می شود: هیدرولیز کامل همی سلولز، دپلمریزه شدن لیگنین و توزیع دوباره آن در دیواره سلولی، تورم دیواره سلولی و افزایش جرم عملکردی^۲ که منجر به استفاده بهتر پلی ساکاریدهای مواد عمل آوری شده توسط آنزیم های آزاد سلولی^۳ و آنزیم های میکروبی می شود. همچنین نشان داده شده که حدود ۶۰ درصد همی سلولز باگاس نیشکر هیدرولیز می شود که در نتیجه سلولز، بیشتر در معرض هیدرولیز آنزیمی قرار می گیرد (۱۰).

عمل آوری با بخار آب تحت فشار به عوامل متعددی مانند فشار، زمان عمل آوری و رطوبت بستگی دارد. هارتن^۱ و همکاران (۸) برای عمل آوری باگاس نیشکر، آن را به مدت دو دقیقه تحت فشار ۲۰ مگاپاسکال قرار داده و به دو شکل پلت شده و پلت نشده در تغذیه گاوهای اخته برهمن استفاده نمودند. این محققین کاهش ضریب هضمی باگاس نیشکر عمل آوری شده به صورت پلت را گزارش کرده و هنگام به کارگیری آن بصورت پلت نشده تا سطح ۱۵ درصد جیره، بهبود افزایش وزن روزانه را گزارش کردند. لیو^۵ و همکاران (۹) افزایش نرخ تولید گاز را در گاو برنج عمل آوری شده با بخار آب تحت فشار ۱۴/۸ تا ۱۸/۷۵ اتمسفر در مدت زمان ۰ تا ۱۰ دقیقه مشاهده نمودند، این محققین گزارش کردند که پتانسیل تولید گاز به طور معنی داری افزایش نیافته ولی، کاهش قندهای محلول با

نیشکر (*Saccarum officinarum*) یک محصول اقتصادی مهم در مناطق گرمسیری و نیمه گرمسیری جهان است که تولید آن منجر به بدست آمدن مقادیر زیادی باگاس می گردد. باگاس باقیمانده فیبری پس از استحصال شکر است (۸).

بیش از ۶۰ درصد ماده خشک باگاس نیشکر دارای سلولز و همی سلولز است، لیکن تجزیه پذیری شکمبه ای آن بسیار کم است که عمدتاً به دلیل وجود لیگنین می باشد زیرا از کربوهیدرات های دیواره سلولی، در برابر حمله میکروب های شکمبه محافظت می کند. باگاس نیشکر دارای حدود ۵۰ درصد سلولز، ۲۷/۹ درصد همی سلولز، ۹/۸ درصد لیگنین و ۱۱/۳ درصد محتویات سلولی است (۶).

یکی از روش های عمل آوری در بهبود ارزش غذایی مواد لیگنوسلولزی، عمل آوری با بخار آب تحت فشار است. در این روش سوپسترا در داخل یک محفظه فشار قرار گرفته و محتویات داخل محفظه که خود داخل سبدهای استیل هستند، به مدت معینی توسط بخار آب به صورت انفجاری حرارت داده می شوند که در اثر این عمل، نسبت زیادی از همی سلولز، در آب محلول شده و خصوصیات بخش لیگنین تغییر می یابد (۶). اثر اصلی عمل آوری با بخار آب تحت فشار افزایش مصرف خوراک و ضریب هضمی آن است. در حالی که در برخی تحقیقات اثر کمی بر هیدرولیز آنزیمی و تجزیه پذیری شکمبه ای مواد لیگنوسلولزی گزارش شده است، کاسترو^۱ و همکاران (۴) گزارش کردند هنگامی که به گاوها باگاس نیشکر عمل آوری شده با بخار آب تحت فشار داده شد، کاهش pH و زمان ابقاء در شکمبه حاصل شده که به تخریب گسترده الیاف طی عمل آوری مربوط می شود. البته در این روش تولید برخی از

1. Castro
2. Functional Specific Gravity
3. cell free enzymes
4. Horton
5. Liu

استاندارد (نگارنده) اندازه گیری شد، بدین منظور؛ به ۵۰۰ میلی گرم نمونه خشک که با آسیاب چکشی دارای غربال با قطر منافذ یک میلی متر آسیاب شده بود، ۱۰۰ میلی لیتر آب دو بار تقطیرافزوده به مدت دو ساعت در حمام آب دارای لرزاننده با دمای ۴۰ درجه سانتی گراد و دور لرزش ۱۲۰ مرتبه در دقیقه، قرار داده شد. سپس مخلوط حاصل توسط کروسیل با قطر منافذ ۲ میکرون عصاره گیری شد و ۰/۱ میلی لیتر از عصاره صاف شده در سه تکرار به لوله های آزمایش مجزا منتقل شده و به هریک ۰/۴ میلی لیتر آب دوبار تقطیر، ۰/۵ میلی لیتر محلول فنل ۰/۵ درصد (حجم/وزن) و سپس ۲/۵ میلی لیتر اسید سولفوریک غلیظ (۹۸٪) به سرعت افزوده شد. پس از رسیدن دمای محلول نهایی به دمای محیط، با استفاده از دستگاه اسپکتروفتومتر جذب نوری محلول نهایی در طول موج ۴۷۷ نانومتر قرائت گردید. جهت اندازه گیری مقدار قند محلول در آب نمونه ها (مول در لیتر)، از منحنی استاندارد زایلوز استفاده شد.

اندازه گیری همی سلولز: مقدار همی سلولز نمونه ها از روش هیدرولیز تری فلئورو اسید استیک (۱۶) با انجام برخی تغییرات و استفاده از نمونه های فاقد قندهای محلول (نگارنده)، اندازه گیری شد. بدین منظور، نمونه های فاقد قند محلول باقیمانده در کروسیل از آزمایش قبل، به مدت ۲۴ ساعت در آن با دمای ۱۰۵ درجه سانتیگراد خشک شد. آن گاه به ۵ میلی گرم نمونه خشک، ۵ میلی لیتر محلول تری فلئورو اسید استیک ۲ مولار افزوده و به مدت یک ساعت در حمام روغن با دمای ۱۲۱ درجه سانتی گراد قرار داده شد. پس از رسیدن دمای مخلوط حاصل به دمای محیط، سانتریفیوژ گردید (۱۵ دقیقه، با دور ۳۰۰۰g). سپس به ازای هر نمونه ۳ بار به حجم ۰/۵ میلی لیتر از عصاره بالایی برداشته و به لوله های آزمایش مجزا منتقل شده و به هریک

افزایش فشار بخار و زمان عمل آوری قابل توجه و معنی دار بوده است.

هدف از اجرای این تحقیق، مطالعه تاثیر سطوح مختلف بخار آب تحت فشار و زمان های مختلف عمل آوری بر کیتیک هضم باگاس نیشکر و تعیین شرایط بهینه عمل آوری آن بوده است.

مواد و روش ها

آماده سازی و عمل آوری نمونه ها: پس از آسیاب کردن نمونه ها با آسیاب چکشی دارای غربال با قطر منافذ ۲/۵ میلی متر، مقداری آب به نمونه ها افزوده شد تا رطوبت آن به ۵۰ درصد رسیده و بصورت کاملاً یکنواخت مخلوط گردید به طوریکه رطوبت سرتاسر نمونه ها را فراگرفت. سپس ۸۰۰ گرم نمونه (۴۰۰ گرم بر مبنای ماده خشک) با بخار آب، تحت سه میزان فشار ۱۴، ۱۷ و ۲۰ اتمسفر و زمان عمل آوری ۱۲۰، ۱۸۰ و ۲۴۰ ثانیه در سه روز جداگانه برای هر تکرار (جمعاً ۲۷ نمونه) عمل آوری گردید. در پایان نمونه ها تحت حرارت ۶۰ درجه سانتی گراد به مدت ۴۸ ساعت در آن خشک شدند.

محاسبه اتلاف ماده خشک: با محاسبه مستقیم تفاوت درصد ماده خشک نمونه ها قبل و بعد از عمل آوری، درصد اتلاف ماده خشک آنها گزارش گردید.

آنالیز ترکیبات دیواره سلولی: ترکیب شیمیایی تمام نمونه ها شامل؛ دیواره سلولی (NDF) و دیواره سلولی فاقد همی سلولز (ADF) با استفاده از دستگاه اتوماتیک اندازه گیری الیاف^۱ و روش پیشنهادی ون سوست و لوئیس^۲ (۱۷) اندازه گیری شد.

اندازه گیری مقدار قند محلول در آب: مقدار قند محلول در آب نمونه ها با روش فنل - سولفوریک (۷) با برخی تغییرات و استفاده از محلول قند زایلوز^۳ به عنوان

1. Fibertec System
2. Van Soest & Lewis
3. A.NO.X1500)(D -Xylose, Sigma product

می‌باشد. همچنین، اتلاف شستشو و درصد تجزیه پذیری موثر (نرخ عبور ۲ درصد در ساعت) محاسبه و گزارش گردید.

تعیین میزان تولید گاز^۱: در این تحقیق برای اندازه‌گیری حجم گازهای تولیدی در اثر فعالیت میکروارگانیسم‌های شکمبه از روش پیشنهادی منک و استینگس^۵ (۱۱) استفاده شد.

سپس تولید گاز ۲، ۴، ۶، ۸، ۱۲، ۲۴، ۴۸، ۷۲ و ۹۶ ساعت پس از شروع انکوباسیون قرائت گردید. داده‌های حاصله با مدل نمایی ارسکو و همکاران (۱۳)؛ $[GP = a + b(1 - e^{-ct})]$ برازش شدند. در این معادله a ، b و c ثابت‌های مدل بوده و GP حجم تولید گاز در ساعت t بر حسب میلی‌لیتر است. همچنین $a + b$ به عنوان پتانسیل تولید گاز گزارش گردید.

مدل آماری: داده‌های بدست آمده در قالب طرح آزمایشی کاملاً تصادفی با روش فاکتوریل 3×3 (سه سطح فشار و سه سطح زمان عمل‌آوری) برای هر نمونه در ۳ تکرار بدون احتساب شاهد، توسط نرم افزار SAS آنالیز واریانس شده و مقایسه میانگین‌ها از طریق آزمون دانکن صورت گرفت. همچنین، برای مقایسه نمونه‌های عمل‌آوری شده با شاهد، داده‌ها در قالب طرح آزمایشی کاملاً تصادفی توسط نرم افزار SAS آنالیز واریانس شده و مقایسه میانگین‌ها از طریق آزمون دانت صورت گرفت.

نتایج و بحث

کاهش ماده خشک: میزان کاهش ماده خشک باگاس نیشکر هنگام عمل‌آوری با بخار آب تحت فشار وابسته به شرایط عمل‌آوری است. کاسترو و همکاران (۳) کاهش ماده خشک معادل ۱۱ تا ۲۹ درصد درگاه‌گندم عمل‌آوری شده با بخار آب تحت فشار حدود ۱۹ بار در مدت زمان

مقدار ۰/۵ میلی‌لیتر محلول فنل ۰/۵ درصد (حجم/وزن) و سپس ۲/۵ میلی‌لیتر اسیدسولفوریک غلیظ (۹۸٪) به سرعت افزوده شد. پس از رسیدن دمای محلول نهایی به دمای محیط، با استفاده از دستگاه اسپکتروفتومتر جذب نوری محلول نهایی در طول موج ۴۷۷ نانومتر قرائت گردید. جهت اندازه‌گیری مقدار همی سلولز نمونه‌ها (میلی‌گرم در لیتر)، از منحنی استاندارد زایلان^۱ استفاده شد.

تعیین تجزیه پذیری^۲: برای این منظور با توجه به دستورالعمل تجزیه پذیری ارسکو و همکاران (۱۳)، چهار گرم نمونه خشک در داخل کیسه‌های داکرونی به ابعاد 17×10 سانتی‌متر و قطر منافذ ۵۰-۴۰ میکرون قرار داده و پس از اتصال کیسه‌ها به شیلنگ‌های پلاستیکی توسط حلقه‌های لاستیکی، درون شکمبه سه راس گاواخته و بالغ تالشی (توضیح اینکه از هر نمونه در هر یک از ساعات انکوباسیون مورد مطالعه، یک تکرار در داخل شکمبه هر دام به قید قرعه) قرار داده شد و پس از ۰، ۴، ۸، ۱۶، ۲۴، ۴۸، ۷۲ و ۹۶ ساعت از شکمبه خارج گردید. سپس کیسه‌های حاوی نمونه در ماشین شوینده به مدت ۶۰-۵۰ دقیقه (۱ و ۱۲) با آب سرد شسته و در انتها به مدت ۴۸ ساعت در آون با دمای ۶۰ درجه سانتی‌گراد، خشک شد. سپس تفاوت وزن نمونه‌ها، قبل و بعد از تجزیه پذیری ثبت گردید. پس از محاسبه درصد کاهش ماده خشک کیسه‌ها در ساعات مختلف انکوباسیون، داده‌ها با استفاده از نرم افزار *FCURVE6* (۵) مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفت و از مدل نمایی ارسکو^۳ و همکاران (۱۳)؛ $[P_t = a + b(1 - e^{-ct})]$ برای برازش داده‌ها استفاده گردید.

در این مدل P_t میزان تجزیه پذیری در t ساعت پس از شروع انکوباسیون بر حسب درصد، a عرض از مبدا حاصل از برون‌یابی منحنی در زمان صفر، b تانژانت منحنی در زمان بینهایت و c نرخ ثابت کسری منحنی نمایی

1. Xylan from Beechwood > 90% Xylose residues, Sigma product (A.NO.1.07190)
2. *in situ* technique
3. Ørskov
4. Gas production technique
5. Menke & Steingass

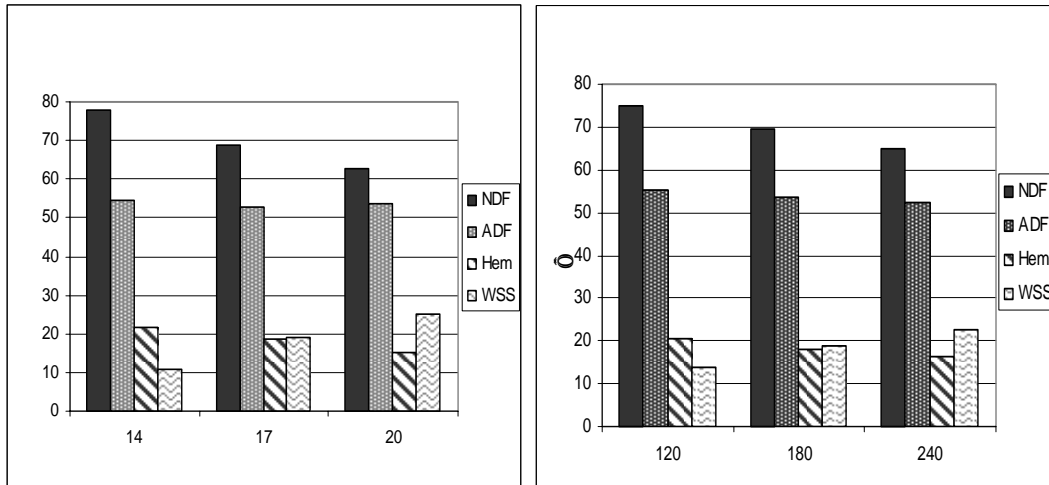
۱). افزایش فشار بخار از ۱۴ به ۲۰ اتمسفر موجب کاهش معنی دار مقدار دیواره سلولی از ۷۷/۶۶ به ۶۲/۵۳ درصد و افزایش زمان عمل آوری از ۱۲۰ به ۲۴۰ ثانیه موجب کاهش معنی دار مقدار دیواره سلولی از ۷۴/۸۰ به ۶۴/۷۸ درصد شد ($P < 0/05$). اثر متقابل این دو عامل بهترین نتیجه را در باگاس نیشکر عمل آوری شده در فشار ۲۰ اتمسفر به مدت ۲۴۰ ثانیه داشته که به ۵۶/۶۰ درصد کاهش یافت ($P < 0/05$). اما اثر فشار بخار، زمان عمل آوری و اثر متقابل آنها تاثیر معنی داری بر مقدار دیواره سلولی فاقد همی سلولز نداشت. اثر متقابل فشار بخار و زمان عمل آوری موجب کاهش غیر معنی دار دیواره سلولی فاقد همی سلولز شد و در تیمار با فشار ۲۰ اتمسفر به مدت ۲۴۰ ثانیه، به کمترین مقدار خود یعنی ۵۱/۶۷ درصد رسید. در مقابل، عمل آوری با بخار آب تحت فشار موجب کاهش مقدار همی سلولز نمونه‌ها در مقایسه با شاهد شد. در این تحقیق افزایش فشار بخار از ۱۴ به ۲۰ اتمسفر موجب کاهش معنی دار مقدار همی سلولز از ۲۱/۸۱ به ۱۵/۱۷ درصد و افزایش زمان عمل آوری از ۱۲۰ به ۱۸۰ ثانیه موجب کاهش معنی دار مقدار همی سلولز از ۲۰/۵۸ به ۱۶/۵۳ درصد شد (نمودار ۱). با توجه به جدول ۱ اثر متقابل فشار بخار و زمان عمل آوری موجب کاهش معنی دار مقدار همی سلولز گردید ($P < 0/05$).

همان طور که مشهود است این امر در جهت عکس تغییرات قندهای محلول بوده و باگاس نیشکر عمل آوری شده در فشار ۲۰ اتمسفر به مدت ۲۴۰ ثانیه دارای کمترین مقدار همی سلولز، معادل با ۱۱/۸۹ درصد بود. به عبارتی با افزایش فشار بخار و زمان عمل آوری، همی سلولز بیشتری هیدرولیز گشته و مقدار قندهای محلول (جدول ۲) افزایش یافته است همچنین این دو فراسنجه همبستگی معنی دار منفی ($-0/82$) بالایی با هم نشان دادند.

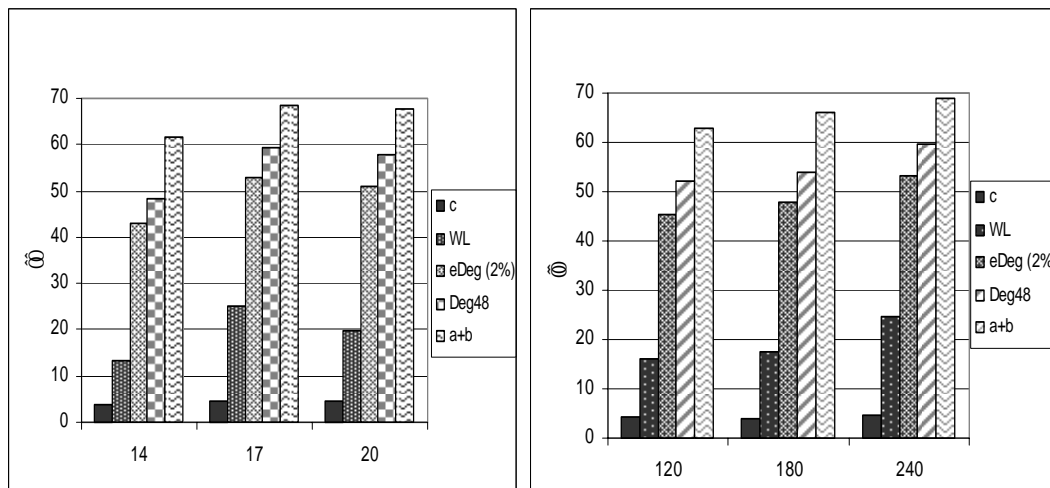
۱/۵ تا ۶ دقیقه را گزارش کرده‌اند. همچنین لیو و همکاران (۹)، کاهش ماده خشک معادل ۱۰ تا ۱۸ درصد را درکاه برنج عمل آوری شده با بخار آب تحت فشار ۱۴/۸ تا ۱۸/۷۵ اتمسفر در مدت زمان ۰ تا ۱۰ دقیقه مشاهده نمودند. در آزمایش حاضر، با افزایش فشار بخار از ۱۴ تا ۲۰ اتمسفر و زمان عمل آوری از ۱۲۰ تا ۲۴۰ ثانیه مقدار کاهش ماده خشک از ۱/۲۶ درصد (۱۴ اتمسفر-۱۲۰ ثانیه)، به ۴/۵۵ درصد (۲۰ اتمسفر-۲۴۰ ثانیه) افزایش یافت (جدول ۱) که این میزان بسیار کمتر از آزمایشات فوق الذکر بود. همچنین، کاهش ماده خشک در فشار بخار ۱۴، ۱۷ و ۲۰ اتمسفر به ترتیب برابر با ۱/۵۲، ۲/۴۵ و ۳/۶۰ درصد و در مدت زمان عمل آوری ۱۲۰، ۱۸۰ و ۲۴۰ ثانیه به ترتیب برابر با ۲/۰۸، ۲/۶۶ و ۳/۰۲ درصد بود که تمام این میانگین‌ها تفاوت معنی داری با هم داشتند ($P < 0/05$). کاهش ماده خشک نشانه کاهش مواد مغذی و تولید مشتقات فورانی است، اما می‌تواند به عنوان حاصل خود هیدرولیز همی سلولز مطرح باشد، لذا با توجه به جدول ۱ ملاحظه می‌گردد که با افزایش در مقدار کاهش ماده خشک، مقدار همی سلولز کاهش یافته، به طوریکه بیشترین مقدار کاهش ماده خشک مربوط به باگاس نیشکر عمل آوری شده در فشار ۲۰ اتمسفر به مدت ۲۴۰ ثانیه بوده که دارای کمترین مقدار همی سلولز نیز بوده است ($P < 0/05$).

ترکیبات شیمیایی: عمل آوری باگاس نیشکر با بخار آب تحت فشار موجب کاهش معنی دار مقدار دیواره سلولی^۱ (NDF)، دیواره سلولی فاقد همی سلولز^۲ (ADF) و همی سلولز^۳ (Hem) و نیز افزایش معنی دار مقدار قند های محلول در آب^۴ (WSS) در مقایسه با باگاس نیشکر عمل آوری نشده (شاهد) گردید ($P < 0/05$). هر یک از اثرات اصلی فشار بخار و زمان عمل آوری نیز به‌طور معنی داری موجب کاهش مقدار دیواره سلولی شد (نمودار

1. Neutral Detergent Fiber
2. Acid Detergent Fiber
3. Hemicellulose
4. Water Soluble Sugar

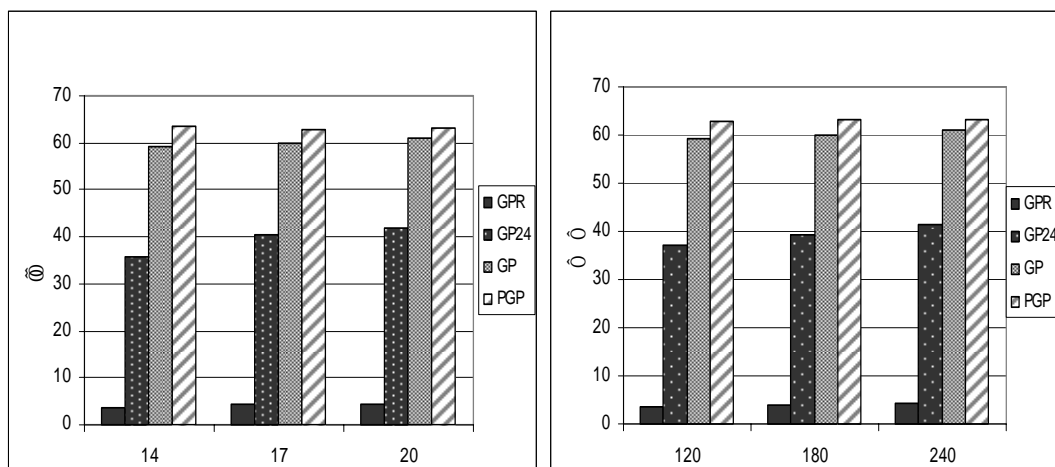


شکل ۱ - تاثیر سطوح مختلف فشار بخار و زمان عمل آوری بر دیواره سلولی باگاس نیشکر



شکل ۲ - تاثیر سطوح مختلف فشار بخار و زمان عمل آوری بر تجزیه پذیری باگاس نیشکر

در نمودار فوق: C: درصد نرخ تجزیه پذیری در ساعت، WL: درصد افت شستشو، eDeg (2%): درصد تجزیه پذیری مؤثر در حالت نگهداری، DEG48: درصد تجزیه پذیری پس از ۴۸ ساعت و a+b: درصد پتانسیل تجزیه پذیری میباشد.



شکل ۳ - تاثیر سطوح مختلف فشار بخار و زمان عمل آوری بر تولید گاز باگاس نیشکر

به ۶۸/۵۶ درصد، تجزیه پذیری ساعت ۴۸ از ۴۸/۴۲ به ۵۹/۴۷ درصد، تجزیه پذیری موثر از ۴۲/۸۸ به ۵۲/۸۴ درصد و نرخ تجزیه پذیری از ۳/۶۸ به ۴/۵۵ درصد در ساعت گردید. همچنین افزایش زمان عمل آوری از ۱۲۰ به ۲۴۰ ثانیه تاثیر معنی داری بر اتلاف شستشو و پتانسیل تجزیه پذیری نداشت، ولی موجب افزایش معنی دار ($P < 0/05$) تجزیه پذیری ساعت ۴۸ از ۵۲/۰۳ به ۵۹/۷۷ درصد، تجزیه پذیری موثر از ۴۵/۳۶ به ۵۳/۲۸ درصد، و نرخ تجزیه پذیری از ۳/۸۰ به ۴/۵۷ درصد در ساعت شد. توجه به جدول ۲ بهترین اثر متقابل فشار بخار و زمان عمل آوری در مورد اتلاف شستشو، تجزیه پذیری موثر و نرخ تجزیه پذیری به ترتیب ۳۰/۶۳، ۵۸/۱۳ و ۵/۲۷ درصد در تیمار ۱۷ اتمسفر - ۲۴۰ ثانیه و بیشترین مقدار تجزیه پذیری ساعت ۴۸ و پتانسیل تجزیه پذیری به ترتیب ۶۳/۶۳ و ۷۱/۱۰ درصد در تیمار ۲۰ اتمسفر - ۲۴۰ ثانیه بود.

کاسترو (۲) نیز افزایش اتلاف شستشو را پس از عمل آوری کاه گندم با افزایش فشار بخار از ۹۸ به ۱۳۴ درجه سانتی گراد و زمان عمل آوری از ۴۰ تا ۱۲۰ دقیقه گزارش داده و بیان نمود که این افزایش همبستگی منفی مناسبی با کاهش درصد دیواره سلولی داشته است که در تحقیق

در مورد دیواره سلولی فاقد همی سلولوز، لیو و همکاران (۹)، افزایش این بخش را با افزایش فشار بخار و زمان عمل آوری مشاهده نمودند، لیکن در مورد دیواره سلولی و همی سلولوز نتایج مشابهی را گزارش نمودند اما، نتایج تحقیقات دیگر محققین در مورد مقایسه نمونه های عمل آوری شده و عمل آوری نشده مشابه نتایج بدست آمده در آزمایش حاضر بود (۱۴، ۲، ۱۰). رنگن کار^۱ و همکاران (۱۵) تاثیر بخار آب تحت فشار ۴/۸۴ تا ۸/۷ اتمسفر در مدت ۳۰ و ۶۰ دقیقه بر خواص شیمیایی و قابلیت هضم باگاس نیشکر، کاه برنج و کاه سورگوم را مورد مطالعه قرار دادند، این محققین ثابت بودن مقدار دیواره سلولی فاقد همی سلولوز و کاهش درصد دیواره سلولی را در اثر این نوع عمل آوری گزارش نمودند. کیتیک تجزیه شکمبه ای: اتلاف شستشو^۲ (WL)، پتانسیل تجزیه پذیری (a+b)، تجزیه پذیری ۴۸ ساعت پس از شروع انکوباسیون و تجزیه پذیری موثر در نرخ عبور ۲ درصد تمام حالات عمل آوری باگاس نیشکر در مقایسه با شاهد، به طور معنی داری افزایش داشت ($P < 0/05$). در این تحقیق افزایش فشار بخار از ۱۴ به ۲۰ اتمسفر موجب افزایش معنی دار ($P < 0/05$) اتلاف شستشو از ۱۳/۳۱ به ۱۹/۶۶ درصد، پتانسیل تجزیه پذیری از ۶۱/۵۵

1. Rangnekar
2. Washing Loss

حاضر، این همبستگی ۰/۵۵۷۲- بود.

کیتیک تخمیر و تولید گاز: کل تولید گاز^۱ (GP)، نرخ تولید گاز^۲ (GPR)، تولید گاز ۲۴ ساعت پس از شروع انکوباسیون (GP₂₄) و پتانسیل تولید گاز^۳ (PGP) تمام حالات عمل آوری باگاس نیشکر در مقایسه با شاهد، به طور معنی داری افزایش یافت (P<۰/۰۵). با توجه به نمودار ۳ افزایش فشار بخار از ۱۴ تا ۲۰ اتمسفر موجب افزایش معنی دار (P<۰/۰۵) تولید گاز پس از ۲۴ ساعت انکوباسیون، از ۳۰/۶۹ به ۴۱/۹۴ میلی لیتر در ساعت شد و افزایش زمان عمل آوری از ۱۲۰ به ۲۴۰ ثانیه موجب افزایش معنی دار (P<۰/۰۵) تولید گاز پس از ۲۴ ساعت انکوباسیون، از ۳۷/۲۳ به ۴۱/۵۲ میلی لیتر و نرخ تولید گاز از ۳/۶۷ به ۴/۴۱ میلی لیتر در ساعت شد. اما اثر فشار بخار، همچنین زمان عمل آوری بر سایر فراسنجه ها معنی دار نبود. با توجه به جدول ۲ بهترین اثر متقابل فشار بخار و زمان عمل آوری در مورد کل تولید گاز و تولید گاز ۲۴ ساعت پس از شروع انکوباسیون به ترتیب ۶۱/۸۵، ۴۴/۱۱، میلی لیتر و نرخ تولید گاز، ۴/۸۷ میلی لیتر در ساعت مربوط به فشار ۲۰ اتمسفر و زمان عمل آوری ۲۴۰ ثانیه بود. البته میانگین های اثرات متقابل مربوط به پتانسیل تولید گاز و تولید گاز ۲۴ ساعت پس از شروع انکوباسیون تفاوت معنی داری با هم نداشتند (P>۰/۰۵). نتایج آزمایش حاضر با نتایج بدست آمده توسط کاسترو (۲) همخوانی دارد. او نشان داد که افزایش دمای عمل آوری با بخار از ۹۸ تا ۱۳۴ درجه سانتیگراد و زمان عمل آوری از ۴۰ تا ۱۲۰ دقیقه بر کاه گندم، تاثیر مثبت روی هیدرولیز همی سلولز و افزایش تولید گاز داشت و توانست میزان تولید گاز را در واحد زمان افزایش دهد، لیکن میان تیمارهای مختلف تفاوتی معنی داری از لحاظ کل تولید گاز و پتانسیل تولید گاز وجود نداشت، این در حالی بود که عمل آوری، تمام فراسنجه ها را در مقایسه با شاهد به طور معنی داری بهبود داد (P<۰/۰۵). در باگاس نیشکر عمل آوری شده با بخار آب تحت فشار در مقایسه با شاهد،

مقدار قندهای محلول بطور معنی داری افزایش یافت (P<۰/۰۵). افزایش فشار بخار از ۱۴ تا ۲۰ اتمسفر مقدار قندهای محلول را از ۱۰/۶۵ به ۲۵/۱۴ و افزایش زمان عمل آوری از ۱۲۰ به ۲۴۰ ثانیه مقدار قندهای محلول را از ۱۳/۷۵ به ۲۲/۴۲ درصد افزایش داد. با توجه به جدول ۲ بهترین اثر متقابل فشار بخار و زمان عمل آوری در مورد مقدار قندهای محلول ۲۹/۵۲ درصد (۲۰ اتمسفر - ۲۴۰ ثانیه) بود. در بررسی اثر متقابل فشار بخار و زمان عمل آوری فراسنجه های تولید گاز، روابط کمی با مقدار قندهای محلول در آب (WSS) داشتند. معادلات بدست آمده که در آنها X درصد قندهای محلول در آب بوده ارائه گردیده است:

$$GPR = 0.0856 X + 2.3662 \quad R^2 = 0.818$$

$$GP = 0.126 X + 0.5771 \quad R^2 = 0.8096$$

$$GP_{24} = 0.4307 X + 3.1/5 \quad R^2 = 0.8805$$

با توجه به نتایج بدست آمده، می توان استنباط نمود که ارزش غذایی باگاس نیشکر عمل آوری شده تا حد زیادی وابسته به میزان تولید قندهای محلول بوده و بنابراین در نمونه هایی که میزان همی سلولز بیشتری هیدرولیز گشته، قندهای محلول بیشتری نیز تولید شده، که در نتیجه ضریب هضمی و ارزش غذایی باگاس بیشتر خواهد بود.

شرایط بهینه عمل آوری: با توجه به نتایج فوق، عمل آوری در فشار ۲۰ اتمسفر به مدت ۲۴۰ ثانیه بهترین نتیجه را در بخش تجزیه پذیری (تجزیه پذیری ساعت ۴۸، ۶۳/۶۳ درصد) و تولید گاز (تولید گاز در ساعت ۲۴، ۴۴/۱۱ میلی لیتر) داشت و در این حالت، کمترین درصد دیواره سلولی و همی سلولز و بیشترین درصد قندهای محلول (به ترتیب، ۵۶/۶۰، ۱۱/۸۹ و ۲۹/۵۲ درصد) به دست آمد که ظاهراً بهترین نوع عمل آوری در این آزمایش بوده و لازم است آزمایش های مزرعه ای مرتبط برای تعیین تحقیقات عملکردی صورت گیرد.

1. Gas Production
2. Gas Production Rate
3. Potential Gas Production

جدول ۱ - تاثیر عمل آوری با بخار آب تحت فشار بر ترکیب شیمیایی و کاهش ماده خشک باگاس نیشکر

	زمان (ثانیه)	DML ¹	NDF	ADF	Hem
	شاهد	-	۸۵/۹۷	۵۹/۸۷	۲۳/۹۵
۱۴	۱۲۰	۱/۲۶ ^{fr}	۸۰/۷۳ ^a	۵۵/۷۳ ^a	۲۲/۷۲ ^a
	۱۸۰	۱/۵۴ ^e	۷۷/۳۰ ^a	۵۴/۶۰ ^a	۲۰/۶۳ ^b
	۲۴۰	۱/۷۴ ^e	۷۴/۹۳ ^{ab}	۵۲/۹۳ ^a	۲۱/۰۸ ^b
۱۷	۱۲۰	۱/۹۸ ^e	۷۴/۷۳ ^{ab}	۵۴/۲۷ ^a	۲۰/۳۰ ^b
	۱۸۰	۲/۶۰ ^c	۶۸/۸۷ ^{abcd}	۵۲/۴۰ ^a	۱۸/۸۵ ^c
	۲۴۰	۲/۷۷ ^c	۶۲/۸۰ ^{bcd}	۵۱/۹۳ ^a	۱۶/۶۱ ^d
۲۰	۱۲۰	۳/۰۱ ^b	۶۸/۹۳ ^{abc}	۵۵/۴۷ ^a	۱۸/۷۳ ^c
	۱۸۰	۳/۲۵ ^b	۶۲/۰۷ ^{cd}	۵۴/۲۰ ^a	۱۴/۸۹ ^e
	۲۴۰	۴/۵۵ ^a	۵۶/۶۰ ^d	۵۱/۶۷ ^a	۱۱/۸۹ ^f
SEM		۰/۱۹	۱/۸۷	۰/۶۲	۰/۶۴

¹ DML: درصد کاهش ماده خشک، NDF: درصد دیواره سلولی، ADF: درصد دیواره سلولی فاقد همی سلولوز و Hem: درصد همی سلولوز بر مبنای ماده خشک می باشد.

^۲ میانگین های دارای حروف غیر مشابه دارای تفاوت معنی دار می باشند ($P < 0.05$).

جدول ۲ - مقایسه فراسنجه های کینتیک تجزیه پذیری و تخمیر پذیری

فشار	زمان	WL ¹	a+b	c	eDeg	Deg ₄₈	GP	GPR	GP ₂₄	PGP	WSS
	شاهد	۵/۸۷	۴۶/۰۶	۴/۱۶	۳۱	۳۶/۰۵	۴۴/۷۷	۳/۲۲	۲۵/۶۰	۴۸/۹۶	۱/۵۱
۱۴	۱۲۰	۱۱/۱۰ ^{h2}	۶۰/۳۰ ^e	۳/۱۳ ^e	۳۹/۶۰ ^g	۴۵/۴۲ ^f	۵۹/۰۹ ^a	۳/۰۷ ^d	۳۲/۸۰ ^d	۶۳/۱۵ ^a	۸/۶۱ ^e
	۱۸۰	۱۲/۵ ^g	۵۹/۸۲ ^e	۴/۰۰ ^{bc}	۴۲/۶۰ ^f	۴۷/۵ ^{ef}	۵۸/۷۷ ^a	۳/۶۰ ^c	۳۲/۷۴ ^c	۶۲/۹۸ ^a	۱۰/۶۵ ^{bc}
	۲۴۰	۱۶/۳۳ ^f	۶۴/۵۴ ^d	۳/۹۲ ^{cd}	۴۶/۴۳ ^e	۵۱/۸۹ ^{de}	۶۰/۱۹ ^a	۳/۶۰ ^c	۳۷/۵۱ ^c	۶۳/۸۹ ^a	۱۲/۶۷ ^{cd}
۱۷	۱۲۰	۲۳/۸۰ ^e	۶۵/۹۷ ^{cd}	۴/۴۶ ^b	۵۰/۸۷ ^{cd}	۵۸/۱۰ ^b	۵۸/۷۰ ^a	۳/۹۱ ^{bc}	۳۸/۵۱ ^{bc}	۶۱/۷۶ ^a	۱۲/۸۰ ^b
	۱۸۰	۲۰/۵۳ ^d	۶۸/۳۱ ^{bc}	۳/۴۱ ^{de}	۴۹/۵۳ ^d	۵۶/۵۱ ^{bc}	۶۰/۰۷ ^a	۴/۱۸ ^b	۴۰/۱۶ ^b	۶۳/۳۸ ^a	۱۹/۵۶ ^{de}
	۲۴۰	۳۰/۶۳ ^a	۷۱/۴۰ ^a	۵/۲۷ ^a	۵۸/۱۳ ^a	۶۳/۵۱ ^a	۶۰/۷۳ ^a	۴/۷۶ ^a	۴۲/۹۴ ^a	۶۲/۷۳ ^a	۲۵/۰۸ ^a
۲۰	۱۲۰	۱۲/۹۳ ^g	۶۱/۸۸ ^e	۵/۱۳ ^a	۴۵/۶۰ ^e	۵۲/۵۷ ^{cd}	۵۹/۸۶ ^a	۴/۰۳ ^{bc}	۴۰/۳۹ ^{bc}	۶۳/۱۴ ^a	۱۹/۸۴ ^a
	۱۸۰	۱۹/۵۳ ^e	۶۹/۷۴ ^b	۴/۰۰ ^{bc}	۵۱/۵۳ ^c	۵۷/۰۹ ^{bc}	۶۰/۸۸ ^a	۴/۲۴ ^b	۴۱/۳۲ ^b	۶۳/۲۵ ^a	۲۶/۰۷ ^{bc}
	۲۴۰	۲۶/۵۰ ^b	۷۱/۱۰ ^a	۴/۵۲ ^b	۵۵/۲۷ ^b	۶۳/۶۳ ^a	۶۱/۸۵ ^a	۴/۸۷ ^a	۴۴/۱۱ ^a	۶۳/۳۱ ^a	۲۹/۵۲ ^a
SEM		۱/۲۵	۰/۸۷	۰/۱۴	۱/۱۱	۱/۲۵	۰/۴۲	۰/۱۲	۰/۷۸	۰/۳۹	۰/۶۴

¹ WL: درصد اتلاف شستشو، a+b: درصد پتانسیل تجزیه پذیری، c: نرخ تجزیه پذیری (درصد در ساعت)، eDeg: درصد تجزیه پذیری موثر با نرخ عبور ۲ درصد، Deg₄₈: درصد تجزیه پذیری ۴۸ ساعت پس از شروع انکوباسیون، GP: کل تولید گاز (میلی لیتر)، GPR: نرخ تولید گاز (میلی لیتر در ساعت)، PGP: پتانسیل تولید گاز (میلی لیتر) و WSS: درصد فندهای محلول در آب بر مبنای ماده خشک میباشد.

^۲ میانگین های دارای حروف غیر مشابه دارای تفاوت معنی دار می باشند ($P < 0.05$).

منابع

1. **AFRC. 1992.** Agricultural and Food & Research Council: Committee on responses to nutrients: Nutritive requirements of ruminant animals: Protein Nutrition Abstracts Review (Series B) Report No. 9.
2. **Castro F.B. 1994.** The use of steam treatment to upgrade lignocellulosic materials for animal feed. Ph.D. Thesis, University of Aberdeen, Scotland, UK.
3. **Castro F.B., P.M. Hotten, E.R. Orskov and M. Rebeller. 1994.** Inhibition of rumen microbes by compounds formed in the steam treatment of wheat straw. *Bioresource Technology*, 50: 25-30.
4. **Castro F.B., T.C.B. Paiva and I. Acardo. 1995.** Substitution of sugar cane with steam-treated eucalyptus (*Eucalyptus grandis*): Effect on growth rate of dairy heifers. *Animal Feed Science and Technology*, 52: 93-100.
5. **Chen X.B. 1995.** Neway Excel User Manual. International Feed Resources Unit, Rowett Research Institute, Bucksburn Aberdeen. AB2 9SB UK.
6. **De la Cruz H.O. 1990.** Steam treated bagasse for fattening cattle. Effect of supplementation with *Gliricidia sepium* and urea/mollasses. *Livestock Research for Rural Development*, Vol. 2: No. 1, Jul.
7. **Dubois M., K.A. Gilles, J. K. Hamilton, P.A. Rebers and F. Smith. 1956.** Colorimetric method for determination of sugars and related substances. *Annual Chemistry*, 28: 350-356.
8. **Horton G.M.J., F.M. Pate and W.D. Pitman. 1991.** The effect of steam pressure treatment, pelleting and ammoniation on the feeding value of sugarcane bagasse for cattle. *Canadian Journal of Animal Science*, 71: 79-86.
9. **Liu J.X., E.R. Ørskov and X.B. Chen. 1999.** Optimization of steam treatment as a method for upgrading rice straw as feeds. *Animal Feed Science and Technology*, 76:345-357.
10. **Liu J.X. and E.R. Ørskov. 2000.** Cellulase treatment of untreated and steam pre-treated rice straw-effect on *in vitro* fermentation characteristics. *Animal Feed Science and Technology*, 88: 189-200.
11. **Menke K.H. and H. Steingass. 1988.** Estimation of the energetic feed value obtained from chemical analysis and *in vitro* gas production using rumen fluid. *Animal Research Development*, Separate print, 28: 7-55.
12. **Madsen J. and T. Hvelplund. 1994.** Prediction of *in situ* protein degradability in the rumen: Results of a European ring test. *Livestock Production Science*, 39: 201-212.
13. **Ørskov E.R., F.D.D. Hovell and F. Mould. 1980.** The use of the nylon bag technique for the evaluation of feedstuffs. *Tropical Animal Production*, 5:195-213.
14. **Pate F.M. 1982.** Value of treating bagasse with steam under pressure for cattle feed. *Tropical Agriculture (Trinidad)*, 59: 293-297.
15. **Rangnekar D.V., V.C. Badve, S.T. Kharat, B.N. Sobale and A.L. Joshi. 1982.** Effect of high-pressure steam treatment on chemical composition and digestibility *in vitro* of roughages. *Animal Feed Science and Technology*, 7: 61-70.
16. **Ternud I.E., O. Theander, L. Torneport and L. Vallander. 1989.** Changes in chemical composition of steam-exploded wheat straw during enzymic treatment. *Enzyme and Microbe Technology*, 11: 500-506.
17. **Van Soest P.J.B. and B.A. Lewis. 1991.** Methods for dietary fiber neutral detergent fiber, and non starch polysaccharides in relation to animal nutrition. *Journal of Dairy Science*, 74: 3583-3597.