



بررسی ارزش تغذیه‌ای پوست موز و اثر سطوح مختلف آن بر هضم‌پذیری و فراسنجه‌های تخمیر برون تنی

ایوب عزیزی^۱، علی کیانی^۲ و زهرا امینی‌فرد^۳

۱- استادیار، گروه علوم دامی، دانشگاه لرستان، (نویسنده مسؤول: azizi.ay@lu.ac.ir)

۲ و ۳- دانشیار و دانشجوی دکتری تغذیه دام، گروه علوم دامی، دانشگاه لرستان

تاریخ دریافت: ۹۷/۷/۲۴ تاریخ پذیرش: ۹۸/۶/۲۳

صفحه ۵۲ تا ۶۰

چکیده

هدف از انجام پژوهش حاضر ابتدا تعیین ترکیب شیمیایی و فراسنجه‌های تخمیر برون تنی پوست موز در مقایسه با کاه گندم و یونجه بود. سپس، اثرات جایگزینی بخش علوفه‌ای جیره غذایی با سطوح صفر، ۵۰، ۱۰۰، ۱۵۰ و ۲۰۰ گرم پوست موز در کیلوگرم ماده خشک بر فراسنجه‌های تخمیر برون تنی بررسی شد. نتایج نشان داد که محتوای پروتئین خام پوست موز از کاه گندم بیشتر بوده، اما نسبت به یونجه کمتر بود ($p < 0.05$). هرچند، پوست موز حاوی مقدار کمتری از الیاف نامحلول در شوینده خنثی و اسیدی و لیگنین نسبت به کاه گندم و یونجه بود ($p < 0.05$). محتوای چربی خام و کربوهیدرات‌های غیر الیافی پوست موز بیشتر از سایر خوراک‌های آزمایشی بود ($p < 0.05$). پتانسیل تولید گاز (ضریب $a + b$) و گوارش‌پذیری ماده آلی پوست موز در مقایسه با یونجه کمتر بوده، اما بیشتر از کاه گندم بود. از نظر کل حجم گاز تولیدی و گوارش‌پذیری ماده خشک بین یونجه و پوست موز اختلاف معنی‌داری وجود نداشت. سنتز پروتئین میکروبی با انکوباسیون پوست موز به‌طور قابل توجهی بیشتر از کاه گندم و یونجه بود ($p < 0.05$). گوارش‌پذیری شکمبه‌ای-شیردانی ماده خشک و الیاف نامحلول در شوینده‌ی خنثی در پوست موز کمتر از یونجه بود ($p < 0.05$). اما هضم الیاف نامحلول در شوینده‌ی خنثی آنها مشابه بود. با افزایش سطح پوست موز در جیره غلظت نیتروژن آمونیاکی به‌طور خطی کاهش یافت ($p < 0.05$)، ولی سنتز پروتئین میکروبی و ضریب تفکیک به‌طور خطی روند افزایشی نشان داد ($p < 0.05$). سایر فراسنجه‌های تولید گاز و تخمیر و هضم‌پذیری شکمبه‌ای ماده خشک و ماده آلی تحت تأثیر سطح پوست موز در جیره غذایی قرار نگرفت. در کل، نتایج پژوهش حاضر نشان داد که پوست موز ارزش تغذیه‌ای مطلوب‌تری در مقایسه با کاه گندم داشته و با یونجه قابل مقایسه است. همچنین، استفاده از آن تا سطح ۲۰ درصد ماده خشک جیره غذایی تأثیر منفی بر فراسنجه‌های تخمیر برون تنی نداشت.

واژه‌های کلیدی: ارزش تغذیه‌ای، پوست موز، تخمیر، تولید گاز، نشخوارکنندگان

مقدمه

در کشورهای در حال توسعه، استفاده از دانه‌ها در جیره دام‌ها عمدتاً به دلیل گرانی و اولویت جهت مصارف انسانی دارای محدودیت است (۲۹). لذا یافتن منابع خوراکی جایگزین که علاوه بر ارزان بودن، در رقابت غذایی با انسان نیز نباشند می‌تواند در رفع این محدودیت مؤثر باشد. سالانه میلیون‌ها تن پسماندهای کشاورزی و باغی و صنعتی در دنیا تولید شده و بخش زیادی از آنها دور ریخته می‌شود (۳۶، ۳۹). طبق آمار وزارت جهاد کشاورزی (۲)، میزان تولید محصولات زراعی و باغبانی کشور حدود ۱۰۴ میلیون تن بوده است که ۳۸ درصد آن به تولید میوه‌های نیمه‌گرمسیری و ۲۰ درصد به تولید سبزیجات اختصاص دارد. در ایران سالانه ۳۵ تا ۴۰ درصد ضایعات میوه و سبزیجات در میادین میوه و تره‌بار انباشته شده و دور ریخته می‌شوند (۴۱). این ضایعات منابع غنی از مواد مغذی هستند که می‌توانند بخشی از کمبود خوراک دام در کشور را مرتفع نمایند.

موز^۱ گیاهی از خانواده *Musaceae* است. میوه موز بعد از مرکبات بیشترین میوه تولید شده (۱۶ درصد) در جهان است (۲۱). بر اساس آمار موجود سالانه حدود ۱۰۰ میلیون تن میوه موز در جهان تولید می‌شود که حدود ۳۰ تا ۴۰ میلیون تن آن را ضایعات آن شامل می‌شود (۳۴). در کشور ایران حدود ۱۳۰ هزار تن موز مصرف می‌شود که از این مقدار حدود ۴۰ هزار تن پوست موز تولید می‌شود (۲). پوست موز حاوی ۶ تا ۱۱ درصد پروتئین خام، ۳۹-۴۳ درصد فیبر، ۱۱-۳ درصد چربی

خام، ۱۳ درصد قند محلول و ۴/۸ درصد کل ترکیبات فنولی بر حسب ماده خشک است (۱۵، ۲۸، ۳۴). پوست موز همچنین منبع غنی از اسیدهای چرب غیر اشباع (اسید لینولیک و آلفا لینولیک)، اسیدهای آمینه ضروری (لوسین، والین، فنیل آلانین و ترئونین) و مواد معدنی (کلسیم، فسفر، پتاسیم و منیزیم) است (۲۸). در مطالعه‌ای میزان کلسیم و فسفر پوست موز به ترتیب ۰/۳۶ و ۰/۱ درصد و محتوای انرژی قابل هضم آن ۱۳۷۹۰ کیلوژول در کیلوگرم ماده خشک گزارش شده است (۱). مقادیر پتاسیم، کلسیم، سدیم، آهن، منگنز و بروم پوست موز به ترتیب ۷۸، ۱۹، ۲۴، ۰/۶، ۷۶ و ۰/۰۴ میلی‌گرم در گرم ماده خشک گزارش شده است (۴). پوست موز دارای ۷-۹ درصد پروتئین خام، ۱۲-۶ درصد لیگنین، ۲۱-۱۰ درصد پکتین، ۹/۶-۷/۶ درصد سلولز و ۴/۴-۶/۴ درصد همی‌سلولز بر حسب ماده خشک بوده و نیز غنی از مواد معدنی کمیاب مانند مس، روی و آهن می‌باشد (۲۸). مطالعات نشان داده است که پوست موز حاوی ترکیبات فنولی بوده که ترکیبات مذکور دارای خواص آنتی‌اکسیدانی و ضد میکروبی هستند (۵، ۱۹). حدود ۴۰ نوع ترکیب فنولی در پوست موز شناسایی شده است که عمدتاً شامل اسید فرولیک، سیناپیک اسید، فلالوان، کورستین و کامپفرول هستند (۴۴، ۴۶). اخیراً پوست موز در تغذیه گاوهای شیری (۲۸) و گوسفند (۸) استفاده شده است. استفاده از پوست موز به جای سیلاژ ذرت سبب کاهش مدت زمان تغذیه و همچنین بهبود بهره‌وری از ماده خشک و حفظ تولید شیر شده است (۳۳). با این حال، تاکنون تأثیر

در مرحله اول ارزش تغذیه‌ای پوست موز با کاه گندم و یونجه (سه تیمار آزمایشی، ۱۰ تکرار در هر تیمار) مورد بررسی قرار گرفت. ترکیبات شیمیایی هر سه خوراک آزمایشی در جدول ۲ ارائه شده است. مقدار ۲۵۰ میلی گرم نمونه جیره کاملاً خشک آسیاب شده با اندازه ذرات یک میلی متر به داخل هر ویال برای تعیین پارامترهای آزمون تولید گاز قرار داده شد. سپس، هر ویال که از قبل دمای آن با قرار دادن در بن ماری به ۳۹ درجه سانتی گراد رسیده بود، با پنج میلی لیتر مایع شکمبه صاف شده و ۲۰ میلی لیتر بزاق مصنوعی تلقیح گردید (۲۳). جهت حصول اطمینان از شرایط بی هوازی، گاز دی اکسید کربن به شیرابه شکمبه صاف شده و بزاق مصنوعی قبل و پس از تزریق به داخل ویال ها نیز تزریق گردید. میزان سه ویال نیز به عنوان بلانک (حاوی فقط مایع شکمبه و بزاق مصنوعی) در نظر گرفته شد. سپس درب ویال ها بسته شد و در بن ماری با دمای حدود ۳۹ درجه سانتی گراد انکوباسیون شدند. میزان فشار گاز تولیدی در ویال ها (۵ تکرار در هر تیمار) توسط دستگاه فشارسنج در زمان های دو، چهار، شش، هشت، ۱۲، ۱۶، ۲۴، ۳۶، ۴۸، ۷۲ و ۹۶ ساعت پس از انکوباسیون اندازه گیری شد. بر اساس معادله رگرسیون، فشار گاز تولیدی هر ویال به حجم تبدیل شد (۴۲). برای تعیین پارامترهای تولید گاز از رابطه ۱ استفاده گردید (۳۱):

رابطه (۱) $P = a + b(1 - e^{-ct})$
که در آن b گاز تولیدی از بخش تخمیرپذیر (میلی لیتر)، c نرخ تولید گاز در ساعت، t زمان انکوباسیون بر حسب ساعت و P میزان گاز تولیدی (میلی لیتر) در زمان مورد نظر است. جهت تعیین فراسنجه های تخمیر و ناپدید شدن شکمبه ای مواد مغذی (۵ ویال در هر تیمار آزمایشی)، پس از ۲۴ ساعت انکوباسیون (۴۵)، ابتدا میزان گاز تولیدی هر ویال ثبت شد. سپس درب ویال ها باز گردیده و pH آن ها به وسیله دستگاه pH متر (مدل 744؛ شرکت Metrohm سوئیس) ثبت گردید. محتوای هر ویال با ۲۰۰۰g به مدت ۲۰ دقیقه در دمای چهار درجه سانتی گراد سانتریفیوژ گردید. بقایای هر ویال جمع آوری و خشک شد. میزان گوارش پذیری شکمبه ای ماده خشک از اختلاف وزن سوبسترای اولیه و وزن بقایا پس از انکوباسیون محاسبه گردید. جهت تعیین میزان نیتروژن آمونیاکی، نمونه های سوپرناتانت (پنج میلی لیتر) سریعاً با یک میلی لیتر اسید کلریدریک ۰/۲ نرمال مخلوط شده و در دمای ۲۰- درجه سانتی گراد نگهداری شدند. میزان گوارش پذیری شکمبه ای ماده آلی و انرژی قابل متابولیسم جیره های آزمایشی به ترتیب بر اساس رابطه های ۲ و ۳ تخمین زده شد (۲۶):

رابطه (۲)
 $IVOMD = 148.8 + 8.89GP + 0.45CP(g/kg DM) + 0.65 ash (g/kg DM)$
رابطه (۳)
 $ME (MJ/kg DM) = 2.20 + 0.136GP + 0.0057CP (g/kg DM)$

که در آن $IVOMD$ گوارش پذیری شکمبه ای ماده آلی، GP حجم گاز تولیدی در زمان ۲۴ ساعت انکوباسیون برای ۲۰۰ میلی گرم سوبسترا، CP پروتئین خام و ash خاکستر خام

مصرف پوست موز بر اکوسیستم شکمبه و فراسنجه های هضم و تخمیر در شرایط آزمایشگاهی مطالعه نشده است. با توجه به حجم زیاد پوست موز، ترکیب شیمیایی و ارزش تغذیه ای مطلوب آن، در این مطالعه ابتدا ترکیب شیمیایی و ارزش تغذیه ای پوست موز با دو ماده خوراکی مرسوم (کاه گندم و یونجه) مقایسه شد. سپس، بر اساس نتایج حاصله، سطح مطلوب پوست موز در جیره غذایی به عنوان جایگزین بخش علوفه ای جیره غذایی تعیین شد.

مواد و روش ها

آزمایش حاضر شامل سه مرحله به شرح زیر بود: ابتدا ترکیب شیمیایی پوست موز تعیین شده و با یونجه و کاه گندم مقایسه شد. سپس، توسط تکنیک تولید گاز برون تنی مقایسه ای بین پوست موز، یونجه و کاه گندم انجام گرفت. در نهایت، جیره های غذایی حاوی سطوح مختلف پوست موز که جایگزین بخش علوفه ای جیره شده بود، توسط تکنیک تولید گاز انکوبه و مقایسه شدند.

آماده سازی نمونه ها و تعیین ترکیبات شیمیایی آنها

پژوهش حاضر در زمستان ۱۳۹۶ در مزرعه دامپروری و آزمایشگاه تغذیه دام تکمیلی دانشگاه لرستان انجام شد. نمونه های پوست موز، کاه گندم و یونجه در آون با دمای ۶۰ درجه سانتی گراد به مدت ۴۸ ساعت خشک شد (۶). میزان خاکستر خام در کوره الکتریکی با دمای ۵۵۰ درجه سانتی گراد و به مدت ۴ ساعت تعیین شد. میزان ماده آلی از اختلاف بین وزن ماده خشک نمونه اولیه با وزن خاکستر محاسبه گردید (۶). میزان الیاف نامحلول در شوینده ی اسیدی (ADF)^۱، الیاف نامحلول در شوینده ی خنثی (NDF)^۲ و چربی خام بر اساس روش های (۶) AOAC تعیین شد. تعیین عناصر معدنی پوست موز با استفاده از دستگاه جذب اتمی آزمایشگاه مرکزی دانشگاه لرستان (Atomic absorption spectrometer – agilent company, AA240FS) انجام گرفت.

از دو رأس گوسفند فیستول گذاری شده به عنوان دهنده مایع شکمبه برای انجام آزمون تولید گاز استفاده گردید. محتویات شکمبه از دام های مذکور که حداقل به مدت دو هفته با جیره غذایی حاوی ۶۰ درصد علوفه و ۴۰ درصد کنسانتره تغذیه شده بودند، قبل از خوراک دهی وعده صبح توسط پمپ خلاء جمع آوری شد. جیره آزمایشی گوسفندان حاوی ۴۰ درصد کاه گندم، ۱۰ درصد سیلاژ ذرت، ۱۰ درصد یونجه خشک، ۲۷ درصد بلغور ذرت، ۱۱ درصد سبوس گندم، ۰/۹ درصد اوره، ۰/۵۵ درصد کربنات کلسیم، ۰/۲۵ درصد مکمل مواد معدنی و ویتامین و ۰/۲۵ درصد نمک بر حسب ماده خشک بود که بر اساس جداول احتیاجات تغذیه ای تهیه شد (۳۰). محتویات شکمبه ای اخذ شده در هر مرحله در یک فلاسک عایق که از قبل توسط گاز دی اکسید کربن بی هوازی شده بود، در دمای ۳۹ درجه سانتی گراد سریعاً (در کمتر از ۲۰ دقیقه) به آزمایشگاه منتقل گردید. قبل از تزریق به داخل ویال های آزمایشی، محتویات شکمبه توسط چهار لایه پارچه متقال صاف گردید. دو مرحله آزمون تولید گاز و هر کدام در سه دوره^۳ مجزا انجام شد.

سویسترا می‌باشد. تولید پروتئین میکروبی طبق رابطه ۴ محاسبه گردید (۱۱):

$$\text{رابطه (۴)} \quad \text{MP (mg/g DM)} = \text{mg ADS} - (\text{ml gas} \times 2.2 \text{ mg/ml})$$

که در آن ADS سویسترای ظاهری تجزیه شده، gas حجم گاز تولید در زمان ۲۴ ساعت انکوباسیون و ۲/۲ عامل استوکیومتری بر حسب میلی گرم کربن، هیدروژن و اکسیژن مورد نیاز برای سنتز اسیدهای چرب کوتاه زنجیر است. اسیدهای چرب کوتاه زنجیر با طبق رابطه ۵ محاسبه شد (۱۷):

$$\text{SCFA (mmol/g DM)} = 0.0222\text{GP} - 0.00425 \quad (۵)$$

که در آن SCFA غلظت اسیدهای چرب فرار کوتاه زنجیر و GP حجم گاز تولیدی در زمان ۲۴ ساعت انکوباسیون است.

هضم دو مرحله‌ای مواد مغذی

مقدار ۵۰۰ میلی گرم نمونه آزمایشی با ۱۰ میلی لیتر مایع شکمبه و ۴۰ میلی لیتر بزاق مصنوعی درون ویال‌های شیشه‌ای ریخته شد (۲۳). به منظور شبیه‌سازی شرایط شکمبه، ویال‌ها درون حمام آب گرم با دمای ۳۹ درجه سانتیگراد به مدت ۴۸ ساعت انکوباسیون شدند. برای هر تیمار ۷ تکرار در نظر گرفته شد. جهت شبیه‌سازی شرایط هضم شیردانی، محلولی متشکل از اسید هیدروکلریدریک - پپسین مرک ۱:۳۳۰۰ (۰/۵) گرم پپسین در ۱۰۰ میلی لیتر اسیدکلریدریک ۰/۱ (نرمال) به ویال‌های آزمایشی اضافه شد و به مدت ۴۸ ساعت دیگر انکوباسیون ادامه یافت (۴۳). سپس، ویال‌ها از روند انکوباسیون خارج شده بقایای هر کدام صاف گردید. بقایای به دست آمده در آون با دمای ۶۰ درجه سانتیگراد به مدت ۴۸ ساعت خشک گردید. در نهایت، گوارش‌پذیری ماده خشک، NDF و ADF از اختلاف آن‌ها در خوراک اولیه و بقایا تعیین گردید.

جدول ۱- اقلام خوراکی و ترکیب شیمیایی جیره‌های آزمایشی حاوی سطوح مختلف پوست موز برای انکوباسیون آزمایشگاهی
Table 1. Feed ingredients and chemical composition of experimental diets containing different levels of banana peels for *in vitro* incubation

سطح پوست موز در جیره (گرم در کیلوگرم ماده خشک)						
اقلام خورکی	صفر	۵۰	۱۰۰	۱۵۰	۲۰۰	SEM
یونجه	۱۵۰	۱۳۰	۱۱۰	۹۰	۵۰	
کاه گندم	۱۰۰	۷۰	۴۰	۱۰	۰	
پوست موز	۰	۵۰	۱۰۰	۱۵۰	۲۰۰	
ذرت آسیاب شده	۱۴۰	۱۴۰	۱۴۰	۱۴۰	۱۴۰	
جو بلغور شده	۳۵۰	۳۵۰	۳۵۰	۳۵۰	۳۵۰	
کنجاله سویا	۸۰	۸۰	۸۰	۸۰	۸۰	
سپوس گندم	۱۵۰	۱۵۰	۱۵۰	۱۵۰	۱۵۰	
مکمل مواد معدنی و ویتامین	۱۰	۱۰	۱۰	۱۰	۱۰	
نمک	۶/۰	۶/۰	۶/۰	۶/۰	۶/۰	
جوش شیرین	۱۰	۱۰	۱۰	۱۰	۱۰	
دی کلسیم فسفات	۴/۰	۴/۰	۴/۰	۴/۰	۴/۰	
ماده خشک	۹۲۱ ^a	۸۷۸ ^b	۸۳۶ ^c	۷۹۳ ^d	۷۵۱ ^e	۸/۶۶۷
ماده آلی	۹۲۱	۹۱۹	۹۱۹	۹۱۸	۹۱۷	۶/۸۷۹
پروتئین خام	۱۳۵	۱۳۵	۱۳۴	۱۳۳	۱۳۳	۴/۵۶۷
الیاف نامحلول در شوینده‌ی خنثی	۳۳۷ ^a	۳۲۵ ^{ab}	۳۱۴ ^{bc}	۳۰۳ ^{cd}	۲۹۶ ^d	۵/۵۶۷
الیاف نامحلول در شوینده‌ی اسیدی	۱۶۳ ^a	۱۵۴ ^{ab}	۱۴۶ ^{bc}	۱۳۸ ^{cd}	۱۳۳ ^d	۴/۲۳۵
انرژی قابل متابولیسم (مگا کالری در کیلوگرم)	۲/۵۱	۲/۵۳	۲/۵۲	۲/۵۶	۲/۵۷	۰/۰۷۶

SEM: خطای استاندارد میانگین‌ها، P-value: احتمال معنی‌داری، حروف غیر مشابه در هر ردیف نشان‌دهنده اختلاف معنی‌دار در سطح ۵ درصد می‌باشد.

طرح آماری

تجزیه واریانس داده‌های مربوط به تولید گاز، تخمیر و گوارش‌پذیری نمونه‌ها در قالب طرح کاملاً تصادفی و توسط نرم‌افزار آماری SAS (۳۵) با استفاده از رابطه ۶ انجام شد:

$$\text{رابطه (۶)} \quad Y_{ijk} = \mu + T_i + R_j + e_{ijk}$$

در این مدل Y_{ijk} ، μ ، T_i و R_j به ترتیب رکورد مشاهده شده، میانگین کل، اثر تیمار آزمایشی نام، اثر دوره آزمایش زام و اثر خطای آزمایشی بود. در بخش اول تحقیق یعنی مقایسه پوست موز با سایر اقلام خوراکی، مقایسه میانگین‌ها با استفاده از آزمون چند دامنه‌ای دانکن و در سطح معنی‌داری ۵ درصد انجام شد. از مقایسات ارتوگونال برای تعیین اثرات خطی و غیر خطی جایگزینی پوست موز استفاده شد.

در سری دوم آزمون تولید گاز اثر سطوح صفر (شاهد)، ۵۰، ۱۰۰، ۱۵۰ و ۲۰۰ گرم پوست موز در کیلوگرم ماده خشک که جایگزین بخش علوفه‌ای (کاه گندم و یونجه) جیره غذایی بره پرواری شده بود، بررسی شد (جدول ۱).

آزمون تولید گاز و گوارش‌پذیری دو مرحله‌ای در این مرحله مشابه با مرحله اول بود با این تفاوت که به دلیل کنسانتره‌ای بودن جیره‌های غذایی (۴۵). فراسنجه‌های تخمیر در زمان ۱۶ ساعت پس از آغاز انکوباسیون تعیین شدند. میزان نیتروژن آمونیاکی مایع شکمبه با استفاده از معرف‌های فنول و هیپوکلریت اندازه‌گیری شد (۱۲).

نتایج و بحث

ترکیب شیمیایی و فراسنجه‌های تخمیری تیمارهای آزمایشی

پوست موز در مقایسه با کاه گندم و یونجه حاوی ماده خشک کمتری ($P = 0/0141$) بود (جدول ۲). محتوای پروتئین خام پوست موز از کاه گندم بیشتر، اما نسبت به یونجه کمتر بود ($P = 0/0113$). کمترین میزان NDF ($P = 0/0115$)، ADF ($P = 0/0122$) و لیگنین ($P = 0/0191$) در پوست موز و بیشترین میزان آن‌ها در کاه گندم به‌دست آمد. محتوای چربی خام ($P = 0/0154$) و کربوهیدرات‌های غیر الیافی ($P = 0/0128$) پوست موز بیشتر از

سایر خوراک‌های آزمایشی به‌دست آمد. بر اساس مطالعات انجام شده، ارزش غذایی پوست موز با کاساوا یا تفاله مرکبات قابل مقایسه است ($16/40$)، که این امر ارزش بالقوه پوست موز را به‌عنوان یک ماده خوراکی در جیره نشخوارکنندگان نشان می‌دهد. مطابق با نتایج مطالعه حاضر، میزان پروتئین خام پوست موز $78/6$ گرم در کیلوگرم ماده خشک که با نتایج سایر مطالعات که پروتئین خام پوست موز را بین 60 تا 110 گرم در کیلوگرم ماده خشک گزارش کردند ($9/15$) مطابقت داشت. در آزمایش حاضر مقدار NDF و ADF به ترتیب 358 و 253 گرم در کیلوگرم ماده خشک به دست آمد که با نتایج دیگر محققین مطابقت داشت (25).

جدول ۲- ترکیبات شیمیایی (گرم در کیلوگرم ماده خشک) و مواد معدنی (میلی‌گرم در کیلوگرم ماده خشک) پوست موز، یونجه و کاه گندم
Table 2. Chemical composition (g/kg DM) and mineral content (mg/kg DM) of banana peel, alfalfa hay and wheat straw

P-value	SEM	کاه گندم	یونجه	پوست موز	
0/0141	5/851	946 ^a	936 ^a	94/3 ^d	ماده خشک
0/3121	7/012	904	902	889	ماده آلی
0/0113	3/113	32/3 ^c	146 ^a	79/2 ^d	پروتئین خام
0/0154	3/255	15/5 ^c	26/5 ^d	44/2 ^a	چربی خام
0/0115	7/624	717 ^a	408 ^d	358 ^c	الیاف نامحلول در شوینده‌ی خنثی
0/0122	11/332	463 ^a	334 ^d	252 ^c	الیاف نامحلول در شوینده‌ی اسیدی
0/0128	9/891	139 ^c	332 ^d	408 ^a	کربوهیدرات‌های غیر الیافی (NFC) ^۱
0/0191	2/123	78/3 ^a	79/1 ^d	65/3 ^c	لیگنین
0/0117	3/638	96/1	98/2	111	خاکستر خام
-	-	-	-	39/9	مواد معدنی
-	-	-	-	79/3	کلسیم
-	-	-	-	18/4	منیزیم
-	-	-	-	865	سدیم
-	-	-	-	0/696	پتاسیم
-	-	-	-	1/51	منگنز
-	-	-	-	0/10	آهن
-	-	-	-	0/366	مس
-	-	-	-	-	روی

۱- محاسبه شده توسط معادله (McDonald et al., 2011): $NFC (\%) = 100 - [NDF (\%) + CP (\%) + EE (\%) + Ash (\%)]$
هر کدام از اعداد جدول میانگین ۴ تکرار می‌باشد؛ SEM: خطای استاندارد میانگین‌ها، P-value: احتمال معنی‌داری، حروف غیر مشابه در هر ردیف نشان‌دهنده اختلاف معنی‌دار در سطح ۵ درصد می‌باشد.

نرخ تولید گاز (c)، پوست موز بیشترین میزان را نشان‌داد ($P = 0/0145$). بیشترین میزان گوارش‌پذیری ماده خشک، گوارش‌پذیری ماده آلی، انرژی قابل متابولیسم، نیتروژن آمونیاکی و اسیدهای چرب کوتاه زنجیر با انکوباسیون یونجه و کمترین میزان آن در کاه گندم مشاهده گردید ($p < 0/05$) و بین یونجه و پوست موز از نظر گوارش‌پذیری ماده خشک اختلافی وجود نداشت. این در حالی است که بیشترین میزان سنتز پروتئین میکروبی با انکوباسیون پوست موز به‌دست آمد ($p = 0/0132$).

پوست موز نسبت به یونجه و کاه گندم میزان فیبر و لیگنین کمتری داشت، که این ممکن است میزان هضم‌پذیری و قابلیت استفاده از پوست موز را توسط میکروب‌های شکمبه افزایش دهد. همچنین نتایج مطالعه حاضر نشان‌داد که پوست موز یک ماده خوراکی غنی از مواد معدنی بویژه، پتاسیم (55 تا 63 میلی‌گرم در کیلوگرم) است (15).

از نظر تولید گاز بین یونجه و پوست موز اختلاف معنی‌داری وجود نداشت (جدول ۳). بیشترین میزان گاز تولیدی ($P = 0/0112$) و پتانسیل تولید گاز از بخش قابل تخمیر (ضریب b) ($P = 0/0123$) پس از ۹۶ ساعت انکوباسیون در یونجه و کمترین میزان آن در کاه گندم به‌دست آمد. از نظر

جدول ۳- فراسنجه‌های تولید گاز، تخمیر و گوارش‌پذیری مواد مغذی پوست موز، یونجه و کاه گندم
Table 3. *In vitro* gas production and fermentation parameters and nutrient digestibility of banana peel, alfalfa and wheat straw

P-value	SEM	کاه گندم	یونجه	پوست موز	
۰/۰۱۱۲	۱۲/۷۶۱	۴۲/۱ ^b	۶۵/۷ ^a	۵۹/۷ ^a	گاز تولید شده در زمان ۹۶ ساعت (b، میلی‌لیتر)
۰/۰۱۲۳	۱۳/۵۸۳	۴۸/۱ ^c	۷۱/۳ ^a	۶۵/۳ ^b	پتانسیل تولید گاز (a + b، میلی‌لیتر)
۰/۰۱۴۵	۰/۰۰۲	۰/۰۴۴ ^c	۰/۰۵۷ ^b	۰/۰۷۵ ^a	نرخ تولید گاز (c، میلی‌لیتر در ساعت)
۰/۰۱۰۱	۱/۸۱۲	۳۸/۳ ^b	۶۳/۷ ^a	۵۸/۷ ^a	گوارش‌پذیری ماده خشک (درصد)
۰/۰۱۲۷	۱/۳۴۵	۳۶/۷ ^c	۶۲/۹ ^a	۵۵/۴ ^b	گوارش‌پذیری ماده آلی (درصد)
۰/۰۱۷۶	۰/۰۳۳	۱/۳۴ ^c	۱/۸۹ ^a	۱/۷۱ ^b	انرژی قابل متابولیسم (مگا کالری در کیلوگرم ماده خشک)
۰/۲۱۲۳	۰/۰۳۷	۶/۳۴	۶/۲۳	۶/۳۳	pH
۰/۰۱۰۱	۰/۵۵۱	۱۱/۴ ^c	۱۸/۵ ^a	۱۴/۱ ^b	نیترژن آمونیاکی (میلی گرم/دسی لیتر)
۰/۰۱۰۲	۰/۰۴۷	۰/۹۶ ^c	۲/۰۶ ^a	۱/۵۵ ^b	اسیدهای چرب فرار کوتاه زنجیر (میلی مول/گرم ماده خشک)
۰/۰۱۳۲	۴/۵۱۲	۹۴/۶ ^c	۱۳۲ ^b	۱۳۸ ^a	سنتز پروتئین میکروبی (میلی گرم/گرم ماده خشک)
					گوارش‌پذیری دو مرحله‌ای مواد مغذی
۰/۰۱۰۴	۱/۲۱۳	۴۱/۸ ^c	۶۸/۹ ^a	۶۲/۵ ^b	ماده خشک
۰/۰۱۳۲	۱/۸۴۲	۳۱/۸ ^b	۴۹/۹ ^a	۴۷/۷ ^a	الیاف نامحلول در شوینده خنثی
۰/۰۱۰۷	۱/۵۰۱	۲۵/۵ ^c	۳۶/۸ ^a	۳۱/۴ ^b	الیاف نامحلول در شوینده اسیدی

SEM: خطای استاندارد میانگین‌ها، P-value: احتمال معنی‌داری، حروف غیر مشابه در هر ردیف نشان دهنده اختلاف معنی‌دار در سطح ۵ درصد می‌باشد.

۱/۱ درصد ماده خشک گزارش شده است (۳). افزایش تولید توده میکروبی با انکوباسیون پوست موز هم راستا با کاهش تولید نیترژن آمونیاکی رخ داد. علت این امر احتمالاً تخمیر شکمبه‌ای بیشتر پوست موز و به تبع آن، تأمین انرژی بیشتر برای میکروب‌های شکمبه بوده است که با افزایش مصرف میزان آمونیاک جهت تولید توده میکروبی، غلظت آن کاهش یافته است. غلظت نیترژن آمونیاکی شاخصی برای سنتز پروتئین میکروبی است (۱۳). افزودن تانن به کنجاله سویا سبب کاهش تجزیه‌پذیری پروتئین و کاهش تولید آمونیاک در شکمبه شد (۱۸). کاهش تولید نیترژن آمونیاکی ممکن است ناشی از کاهش فعالیت پروتئولیتیکی شکمبه در حیوانات تغذیه شده با گیاهان حاوی تانن باشد (۳۷). نتایج مشابهی نیز با تغذیه گیاه لوتوس کورنیکولاتوس^۱ (یک منبع غنی از تانن) به گوسفند گزارش شده است (۲۷). کاهش غلظت نیترژن آمونیاکی در شکمبه گوسفند تغذیه شده با گیاه تانن‌دار سانیفون^۲ (دارای ۳۸ گرم تانن متراکم در کیلوگرم ماده خشک) نیز گزارش شده است (۱۰).

اثر سطوح مختلف جایگزینی پوست موز بر فراسنجه‌های تولید گاز و تخمیر شکمبه‌ای

با افزایش سطح پوست موز در جیره غلظت نیترژن آمونیاکی به طور خطی کاهش یافت ($P = ۰/۰۱۰۱$). جدول ۴، ولی سنتز پروتئین میکروبی ($P = ۰/۰۱۲۱$) و ضریب تفکیک ($P = ۰/۰۱۱۲$) به‌طور خطی روند افزایشی نشان دادند. سایر فراسنجه‌های تولید گاز و تخمیر و هضم‌پذیری شکمبه‌ای مواد مغذی تحت تأثیر سطح پوست موز در جیره غذایی قرار نگرفت. گوارش‌پذیری دو مرحله‌ای مواد مغذی نیز با افزایش سطح پوست موز در جیره تحت تأثیر قرار نگرفت. نتایج آزمایش حاضر نشان‌داد که استفاده از پوست موز در جیره غذایی نشخوارکنندگان تا سطح ۲۰ درصد ماده خشک نتایج منفی در بر نداشت لذا استفاده از پوست موز تا ۲۰ درصد ماده خشک در جیره نشخوارکنندگان قابل توصیه است.

خوراک‌های آزمایشی تأثیر قابل توجهی بر میزان pH داخل ویالها نداشتند. در بحث هضم دو مرحله‌ای (جدول ۳)، بیشترین میزان گوارش‌پذیری ماده خشک، NDF و ADF با انکوباسیون یونجه و کمترین میزان در کاه گندم به‌دست آمد ($P < ۰/۰۵$) و از نظر گوارش‌پذیری الیاف نامحلول در شوینده‌ی خنثی بین یونجه و پوست موز اختلافی وجود نداشت. افزایش گوارش‌پذیری مواد مغذی در محیط کشت یا گوارش‌پذیری دو مرحله‌ای مواد مغذی با انکوباسیون یونجه احتمالاً به خاطر گاز تولیدی بیشتر بوده است. پوست موز میزان فیبر کمتری نسبت به سایر خوراک‌های آزمایشی داشت که انتظار بر این بود که تولید گاز و هضم‌پذیری شکمبه‌ای آن افزایش یابد. کاهش حجم گاز تولیدی و گوارش‌پذیری مواد مغذی با انکوباسیون پوست موز در مقایسه با یونجه ممکن است به دلیل تشکیل کمپلکس تانن‌های پوست موز با دیگر مواد مغذی آن مانند پروتئین‌ها، مواد معدنی و کربوهیدرات‌ها، غشای سلولی باکتری و آنزیم‌های هضم کننده پروتئین و کربوهیدرات‌ها و دسترسی کمتر میکروارگانیسم‌های شکمبه جهت تجزیه سوبسترا باشد (۳۲، ۱۴). فعالیت ضد میکروبی تانن‌ها مربوط به تداخل با آنزیم‌های خارج سلولی ترشح شده و دیواره سلولی باکتری‌ها و اثر مستقیم بر متابولیسم میکروبی از طریق مهار چرخه فسفوریلاسیون - اکسیداتیو بوده و تانن‌ها با محدود کردن سوبسترا جهت رشد میکروبی و باند کردن کاتیون‌ها، فراهمی آن‌ها را برای میکروب‌ها کاهش می‌دهد (۳۸، ۱۴). افزایش سنتز پروتئین میکروبی با انکوباسیون پوست موز احتمالاً مرتبط با وجود ترکیبات فنولی این پسماند می‌باشد. زیرا مشخص شده است که در نشخوارکنندگان تانن‌ها در غلظت کم (کمتر از ۴ درصد ماده خشک جیره) با تعدیل کردن شرایط تخمیر شکمبه از طریق کند کردن آزادسازی نیترژن، ممکن است سبب بهبود سنتز پروتئین میکروبی بهبود متابولیسم نیترژن شود (۲۲). در مطالعه‌ای میزان کل ترکیبات فنولی و تانن پوست موز به‌ترتیب ۶/۵ و

جدول ۴- فراسنجه‌های تولید گاز، تخمیر و گوارش‌پذیری مواد مغذی جیره‌های آزمایشی حاوی سطوح مختلف پوست موز
Table 4. *In vitro* gas production and fermentation parameters and nutrient digestibility of experimental diets containing different levels of banana peel

Contrast		SEM	سطح پوست موز در جیره (گرم در کیلوگرم ماده خشک)					
غیر خطی	خطی		۲۰۰	۱۵۰	۱۰۰	۵۰	شاهد	
۰/۷۵۲۱	۰/۲۰۵۲	۳/۲۸۲	۷۹/۱	۷۹/۷	۷۹/۸	۸۳/۶	۸۴/۳	گاز تولید شده در زمان ۹۶ ساعت (b میلی لیتر)
۰/۸۸۳۱	۰/۲۶۹۱	۳/۴۳۴	۸۰/۷	۸۱/۴	۸۱/۸	۸۵/۱	۸۵/۳	پتانسیل تولید گاز (a + b) میلی لیتر)
۰/۹۵۱۱	۰/۱۲۷۲	۰/۰۰۳	۰/۰۵۳	۰/۰۵۲	۰/۰۵۱	۰/۰۴۸	۰/۰۴۸	نرخ تولید گاز (c میلی لیتر در ساعت)
۰/۷۶۲۳	۰/۲۲۵۳	۲/۲۳۲	۶۱/۴	۶۲/۶	۶۴/۳	۶۴/۵	۶۵/۱	گوارش پذیری ماده خشک (درصد)
۰/۸۶۴۱	۰/۳۷۲۱	۲/۳۹۱	۶۰/۸	۶۱/۶	۶۳/۱	۶۲/۸	۶۳/۸	گوارش پذیری ماده آلی (درصد)
۰/۰۷۵۳	۰/۱۲۳۲	۰/۰۵۷	۶/۰۹	۶/۰۷	۶/۰۷	۵/۹۸	۵/۹۹	pH
۰/۲۴۳۳	۰/۰۱۰۱	۰/۲۳۹	۱۴/۶ ^c	۱۵/۵ ^b	۱۵/۷ ^{ab}	۱۵/۸ ^{ab}	۱۶/۳ ^a	نیترژن آمونیاکی (میلی گرم/دسی لیتر)
۰/۹۷۶۵	۰/۱۲۱۵	۰/۱۶۵	۲/۹۶	۲/۹۴	۳/۱۸	۳/۱۹	۳/۲۷	اسیدهای چرب فرار کوتاه زنجیر (میلی مول/گرم ماده خشک)
۰/۸۳۴۳	۰/۰۱۲۱	۷/۳۲۱	۲۵۸ ^a	۲۵۳ ^a	۱۹۶ ^b	۱۹۷ ^b	۱۶۶ ^c	سنتز پروتئین میکروبی (میلی گرم/گرم ماده خشک)
۰/۶۳۲۱	۰/۰۱۱۲	۰/۰۵۱	۴/۷۴ ^a	۴/۳۴ ^b	۴/۱۱ ^c	۴/۱۰ ^c	۳/۴۵ ^d	ضریب تفکیک (PF)
گوارش پذیری دو مرحله ای مواد مغذی								
۰/۹۴۲۳	۰/۶۸۱۲	۲/۰۲۶	۷۲/۲	۷۲/۴	۷۲/۶	۷۳/۴	۷۳/۱	ماده خشک
۰/۹۸۶۱	۰/۷۶۴۵	۳/۴۲۱	۵۵/۶	۵۶/۱	۵۶/۲	۵۶/۵	۵۷/۱	الیاف نامحلول در شوینده خنثی
۰/۹۵۴۳	۰/۴۴۲۳	۲/۲۶۴	۴۰/۴	۴۰/۷	۴۱/۲	۴۲/۵	۴۲/۳	الیاف نامحلول در شوینده اسیدی

SEM: خطای استاندارد میانگین‌ها، P-value: احتمال معنی‌داری، حروف غیر مشابه در هر ردیف نشان‌دهنده اختلاف معنی‌دار در سطح ۵ درصد می‌باشد.

نتیجه کلی اینکه با توجه نتایج به‌دست آمده از پژوهش حاضر، ترکیب شیمیایی و ارزش تغذیه‌ای پوست موز به مراتب بهتر از کاه گندم بود. مطالعه حاضر نشان داد که استفاده از این پسماند تا سطح ۲۰ درصد ماده خشک جیره غذایی دارای هیچ تأثیر منفی بر فراسنجه‌های تخمیر نداشت، لذا مصرف پوست موز در جیره نشخوارکنندگان قابل توصیه است، هرچند، انجام مطالعات روی دام زنده جهت تأیید یافته‌های حاضر ضروری به‌نظر می‌رسد.

تشکر و قدردانی

نویسندگان از مسوولین دانشکده کشاورزی دانشگاه لرستان برای فراهم آوردن زمینه انجام آزمایش کمال تشکر و قدردانی را دارند.

کاهش غلظت نیترژن آمونیاکی و افزایش تولید توده میکروبی همزمان با افزایش سطح پوست موز در جیره احتمالاً به‌دلیل وجود ترکیبات فنولی موجود در پوست موز باشد. این ترکیبات سبب کاهش تجزیه‌پذیری شکمبه‌ای پروتئین و بهبود متابولیسم نیترژن شده‌اند. در این تحقیق هرچند میزان ترکیبات فنولی پوست موز تعیین نگردیده است، اما میزان ترکیبات فنولی پوست موز ۴۸ گرم در کیلوگرم ماده خشک گزارش شده است (۹). استفاده از پوست موز به میزان ۱۵ تا ۳۰ درصد ماده خشک جیره غذایی گاوهای زبو، بدون اثر منفی بر سلامت دام‌ها و خوشخوراکی جیره، سبب بهبود افزایش وزن شد (۲۰). جایگزینی کامل ذرت با پوست موز در جیره بزها تأثیر منفی بر عملکرد بزها نداشت (۷).

منابع

- Adlin, N.M.D.Y. 2008. Correlation between total phenolics and mineral content with antioxidant activity and determination of bioactive compounds in various local bananas (*Musa* sp.). Ph.D. Thesis, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Agricultural Statistics. 2016. Ministry of Agriculture Jihad, 401 pp (In Persian).
- Alfredo, E. and S. Santacruz. 2017. Phenolic compounds from the peel of *Musa cavendish*, *Musa acuminata* and *Musa cavandanaish*. *Revista Politécnica*, 38: 24-29.
- Anhwange, B.A., T.J. Ugye and T.D. Nyiaatagher. 2009. Chemical composition of *Musa sepientum* (Banana) peels. *Electronic Journal of Environmental, Agricultural and Food Chemistry*, 8(6): 437-442.
- Anjum, S., S. Sundaram and G. Rai. 2014. Nutraceutical application and value addition of banana (*Musa paradisica* L. Variety, "Bhusawal Keli") peel: A review. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*, 6(10): 81-85.
- AOAC. 1990. Official methods of analysis of the Association of official Analytical chemists. Edited by kenneth Helrich. 15th ed. USA.
- Aregheore, E.M. 1998. A note on the nutritive value of dry ripe plantain peels as a replacement of maize for goats. *Journal of Animal and Feed Sciences*, 7: 55-62.
- Astuti, T. 2015. Digestibility of ration based on banana peel bioprocessed with local microorganism. *International Seminar on Promoting Local Resources for Food and Health*, 12-13 October, Bengkulu, Indonesia.

9. Bakshi, M.P.S. and M. Wadhwa. 2013. Evaluation of cannery and fruit wastes as livestock feed. *Indian Journal of Animal Sciences*, 83(11): 1198-1202.
10. Bermingham, E.N., K.D. Hutchinson, D.K. Revell, I.M. Brooks and W.C. McNabb. 2001. The effect of condensed tannic in sainfoin and sulla on the digestion of amino acids in sheep. *New Zealand Society of Animal Production*, 61: 116-119.
11. Blümmel, M., H. Steingss and K. Becker. 1997. The relationship between *in vitro* gas production, *in vitro* microbial biomass yield and ^{15}N incorporation and its implications for the prediction of voluntary feed intake of roughages. *British Journal of Nutrition*, 77: 911-921.
12. Broderick, G. and J.H. Kang. 1980. Automated simultaneous determination of ammonia and total amino acids in ruminal fluid and *in vitro* media. *Journal of Dairy Science*, 63: 64-75.
13. Chamberlain, D.G. and P.C. Thomas. 1983. The effect of supplemental methionine and inorganic sulphate on the ruminal digestion of grass silage in sheep. *Journal of Science of Food and Agriculture*, 34: 440-446.
14. Chung, K.T., Z. Lu and M.W. Chou. 1998. Mechanism of inhibition of tannic acid and related compounds on the growth of intestinal bacteria. *Food and Chemical Toxicology*, 36: 1053-1060.
15. Emaga, T.H., R.H. Andrianaivo, B.W.J.T. Tchango and M. Paquot. 2007. Effects of the stage of maturation and varieties on the chemical composition of banana and plantain peels. *Food Chemistry*, 103: 590-600.
16. FAO. 2013. Utilization of fruit and vegetable wastes as livestock feed and as substrates for generation of other value-added products, 57 pp.
17. Getachew, G., H.P.S. Makkar and K. Becker. 2002. Tropical browses: contents of phenolic compounds, *in vitro* gas production and stoichiometric relationship between short chain fatty acid and *in vitro* gas production. *Journal of Agricultural Science*, 139: 341-352.
18. González, S., M.L. Pabon and J. Carulla. 2005. Effects of tannins on *in vitro* ammonia release and dry matter degradation of soybean meal. *Archivos latinoamericanos de nutrición*, 10(2): 97-101.
19. Hang, T., B. Vua, J.S. Christopher and V.V. Quan. 2018. Phenolic compounds within banana peel and their potential uses: A review. *Journal of Functional Foods*, 40: 238-248.
20. Hernan Botero, J., J. Enrique Toro and B. Rios. 2000. Technical-economic evaluation of the use of banana peel as a supplement for cattle feed. *Postcosecha agroindustria del platano en el Eje Cafetero de Colombia*, 23: 257-265.
21. Latika, B. and P. Shirish. 2010. Banana peel waste as substrate for ethanol production. *International Journal of Biotechnology and Bioengineering Research*, 1(2): 213-218.
22. Makkar, H. 2003. Effects and fate of tannins in ruminant animals, adaptation to tannins, and strategies to overcome detrimental effects of feeding tannin-rich feeds. *Small Ruminant Research*, 49: 241-256.
23. Marten, G.C. and R.F. Barnes. 1980. Prediction of energy digestibility of forages with *in vitro* rumen fermentation and fungal enzymes systems. In: Pidgen, W.J., C.C. Balch and M. Graham. (Eds), *Standardization of analytical methodology for feeds*. International Development Research Center, Ottawa, 61-71.
24. McDonald, P., R.A. Edwards, J.F.D. Greenhalgh, C.A. Morgan, L.A. Sinclair and R.G. Willkenson. 2011. *Animal Nutrition*, 7th ed., Longman publisher, UK, 693 pp.
25. Mekasha, Y., A. Tegegne, A. Yamic and N.N. Umunna. 2002. Evaluation of non-conventional agro-industrial by-products as supplementary feeds for ruminants: *in vitro* and metabolism study with sheep. *Small Ruminant Research*, 44: 25-35.
26. Menke, K.H. and H. Steingass. 1988. Estimation of the energetic feed value obtained from chemical analysis and gas production using rumen fluid. *Animal Research and Development*, 28: 7-55.
27. Min, B.R., G.T. Attwood, K. Reilly, W. Sun, J.S. Peters, T.N. Barry and W.C. McNabb. 2002. Lotus corniculatus condensed tannins decrease *in vivo* populations of proteolytic bacteria and affect nitrogen metabolism in the rumen of sheep. *Canadian Journal of Microbiology*, 48: 911-921.
28. Mohapatra, D., S. Mishra and N. Sutar. 2010. Banana and its by-product utilization: an overview, *Journal of Scientific & Industrial Research*, 69: 323-329.
29. Negesse, T., H.P.S. Makkar and K. Becker. 2009. Nutritive value of some non-conventional feed resources of Ethiopia determined by chemical analyses and an *in vitro* gas method. *Animal Feed Science and Technology*, 154: 204-217.
30. NRC. 2007. National Research Council, Nutrient requirements of small ruminants: Sheep, Goats, Cervids, and New World Camelids. Washington (DC, USA): National Academy of Sciences.
31. Orskov, E.R. and P. McDonald. 1979. The estimation of protein degradability in the rumen from incubation measurements weighed according to rate of passage. *Journal of Agriculture Science*, 92: 499-503.
32. Patra, A.K. 2012. *Dietary Phytochemicals and Microbes*. Springer Science and Business Media.
33. Pimentel, P.R.S., V.R.R. Júnior, M.T.P. Melo, J.C.P. Ramos, L.G. Cardoso and J.J.P. Silva. 2016. Feeding behavior of F1 Holstein x Zebu lactating cows fed increasing levels of banana peel. *Acta Scientiarum*, 38: 431-437.
34. Pranav, D., S.A.M. Pathak and D.K. Bhaskar. 2017. Fruit peel waste: characterization and its potential uses. *Current Science*, 113: 1-13.

35. SAS. 2005. User's Guide: Statistics, Version 9.0 Edition. SAS Inst. Inc., Cary, NC.
36. Sharifi, A., M. Chaji and V. Seyyed Alireza. 2018. Effect of processing recycled poultry bedding with tannin extract of pomegranate peel on its intestinal-ruminal digestibility. Research on Animal Production, 9: 62-72 (In Persian).
37. Singh, B., L.C. Chaudhary, N. Agarwal and D.N. Kamra. 2011. Effect of feeding *Ficus infectoria* leaves on rumen microbial profile and nutrient utilization in goats. Asian-Australian Journal of Animal Science, 24(6): 810-817.
38. Smith, A.H., E.G. Zoetendal and R.I. Mackie. 2005. Bacterial mechanisms to overcome inhibitory effects of dietary tannins. Microbial Ecology, 50: 197-205.
39. Soltani Naseri, K., F. Ghanbari, J. Bayat Koohsar and F. Talei. 2018. Effect of chemical and biological processing methods on chemical composition, gas production parameters and in vitro digestibility of *Cicer Arietinum* wastes. Research on Animal Production, 9: 72-82 (In Persian).
40. Tartrakoon, T., N. Chalearmsan, T. Vearasilp and U. Meulen. 1999. The nutritive value of banana peel (*Musa sapieutum* L.) in growing pigs. Paper presented at the proceedings of the Deutscher Tropentag.
41. Teymournezhad, N., M. Zahedifar, A. Nikkha and H. Fazaeli. 2006. Nutritive value of fruit and vegetable wastes in ruminants. Pajouhesh & sazanegi, 76: 168-173 (In Persian).
42. Theodorou, M.K., B.A. Williams, M.S. Dhanoa, A.B. McAllan and J. France. 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.
43. Tilley, J.M.A. and R.T. Terry. 1963. A two stage technique for the indigestion of forage crops. Journal of the British Grassland Society, 18: 104-111.
44. Tsamo, C.V., M.F. Herent, K. Tomekpe, T. Emaga, J. Quetin-Leclercq, H. Rogez and C. Andre. 2015. Phenolic profiling in the pulp and peel of nine plantain cultivars (*Musa* sp.). Food Chemistry, 167: 197-204.
45. Vercoe, P.E., H.P.S. Makkar and A.C. Schlink. 2010. *In vitro* screening of plant resources for extra-nutritional attributes in ruminants: nuclear and related methodologies. Springer Verlag GmbH.
46. Waghmare, J.S. and A.H. Kurhade. 2014. GC-MS analysis of bioactive compound from banana peel (*Musa sapientum* peel). European Journal of Experimental Biology, 4(5): 10-15.

Evaluation of the Nutritional Value of Banana Peel and Effect of Its Different Levels on Digestibility and *In Vitro* Fermentation Parameters

Ayoub Azizi¹, Ali Kiani² and Zahra Aminifard³

1- Assistant Professor, Department of Animal Sciences, Lorestan University

(Corresponding author: azizi.ay@lu.ac.ir)

2 and 3- Associate Professor and Ph.D. Student in Animal Nutrition, Department of Animal Sciences, Lorestan University

Received: October 16, 2018

Accepted: September 14, 2019

Abstract

Primarily the purpose of this study was to determine the chemical composition and the *in vitro* fermentation parameters of banana peel (BP) in comparison with wheat straw and alfalfa hay. Then, substitutional effects of BP with levels of 0, 50, 100, 150, and 200 g/kg in dry matter (DM) *In Vitro* Fermentation Parameters were investigated. Results showed that BP had higher crude protein (CP) content compared to wheat straw, but it was lower than alfalfa ($P<0.05$). However, neutral detergent fibre (NDF), acid detergent fibre (ADF) and lignin content of BP were lower compared to other experimental feeds ($P<0.05$). Greater ether extract and non-fibre carbohydrate contents were observed in BP compared to other experimental feeds ($P<0.05$). Potential of GP (b coefficient) and ruminal organic matter disappearance of BP were greater than wheat straw, but they were lower compared to alfalfa ($P<0.05$). Alfalfa and BP had similar total GP (TGP) and DM disappearance ($P>0.05$). Microbial protein production (MPP) increased with BP incubation compared other feeds ($P<0.05$). Two-stage DM and ADF digestibility were lower in BP than alfalfa ($P<0.05$), while their NDF digestibility was not significant ($P>0.05$). A linear reduction in ammonia-N concentration and a linear increase in MPP and partitioning factor were observed as BP dietary level was elevated ($P<0.05$). Other fermentation parameters and ruminal DM and OM digestibility were similar among experimental diets ($P>0.05$). In conclusion, results of present study indicated that banana peel has a better nutritive value in comparison with wheat straw and is comparable to alfalfa. In addition, it can be used in dry nutrition up to 20 % DM without any negative effects on *in vitro* fermentation parameters.

Keywords: Banana peel, Fermentation, Gas production, Nutritive value, Ruminant