

مزایای استفاده از طعم دهنده در خوراک دام



گاوها از تعداد زیادی غده چشایی برخوردارند؛ بنابراین استفاده از طعم دهنده خوراکی روش مناسبی برای ازدیاد مصرف خوراک و به نوبه خود افزایش بازدهی حیوان می باشد.

حیوانات برای ارزیابی خوراک مطبوع خود، به حس چشایی و بویایی خود متکی هستند. در صورتیکه مواد اولیه خوراک بو یا طعم نامطبوعی داشته باشند، منجر به کاهش تغذیه حیوان و متعاقباً کاهش سودآوری تولید کننده میگردد. بنابراین استفاده از طعم دهنده ها برای خوراک دام به عنوان راه حلی برای بهتر شدن بو و طعم خوراک و در نتیجه بهتر شدن تغذیه دام و افزایش بازدهی مطرح گردید. همچنین خوراکی که با افزودن طعم دهنده ها خوش طعم شده باشد دارای هضم بهتری هم خواهد بود و بنابراین بازدهی خوراک هم بیشتر خواهد بود.

۱. استفاده از طعم دهنده ها، به ویژه برای خوراک حیوانات نشخوار کننده به ۲ دلیل اکیداً مورد استقبال واقع شد:
عده فراوانی غده چشایی در سطح فوقانی و خلفی زبان و حلق گاو وجود دارد. به عنوان مثال، تعداد غده های چشایی گاو در حدود ۲۵,۰۰۰ است که در مقایسه انسان ۹,۰۰۰ و مرغ تنها ۲۴ غده چشایی دارد؛ بنابراین مسلم است که گاو واکنش بهتری به طعم دهنده های خوراک بدهد.
۲. طولانی تر ماندن غذا در دهان حیوانات نشخوارکننده به حل شدن طعم دهنده ها کمک خواهد کرد که این خود باعث می شود تا بهتر طعم را در دهان خود حس کنند و متعاقباً راندمان خوراک و بازدهی حیوان بالا خواهد رفت.

تشویق به خوردن

به عنوان مثال در رژیم های خوراک با پایه علوفه سیلو شده استفاده از طعم دهنده ها ضروریست چرا که تأثیر الکل آزاد شده به هنگام تخمیر را می پوشاند. همچنین استفاده از طعم دهنده ها در رژیم خوراکی با ترکیب عمده کاه که معمولاً حیوان از خوردن آن ممانعت می کند، لازم و ضروریست.

افزودن طعم دهنده خوراک در تمامی چنین مواردی به گرسنه نماندن حیوان کمک می کند و حیوان را به خوردن تشویق می کند تا زمانیکه به مصرف خوراکی که در ابتدا تمایلی به خوردن آن نداشت، عادت می کند.

نوع و شکل طعم دهنده ها

طعم دهنده ها می توانند از مواد طبیعی باشند مانند سیر، زیره سیاه، رازیانه و یا از مواد مصنوعی مثل اسانس میوه ها و تولیدات شیمیایی مانند وانیل، منو سدیم گلوتامات و غیره. اکثر این مواد به صورت پودرهای خشک هستند که می توانند از قبل و با سایر مواد افزودنی دیگر با خوراک دام ترکیب گردند و یا به وسیله دستگاههایی مخصوص که برای فرمولاسیون خوراک طراحی شده اند، افزوده گردند. برای نوع عادی خوراک، طعم دهنده ها به میزان ۰.۵ تا ۱.۵ درصد افزوده می شوند. اگرچه بسته به شرایط مختلف نظیر نوع حیوان، نوع مواد خوراکی مورد استفاده، طول مدت ذخیره سازی خوراک، کیفیت آب، و شیوع بیماری این میزان تغییر می کند.

طعم دهنده ها و تأثیر آن بر روی گوساله ها

مصرف غذای جامد برای گوساله ای که از زندگی پیش از نشخوارگی به یک نشخوار کننده تبدیل می گردد، بسیار لازم و حیاتی است. مصرف زود هنگام خوراک در رشد شکمی گوساله بسیار مؤثر است و همچنین دوره گرفتن از شیر را کوتاه و هزینه های مربوط به آن را پایین می آورد. در تحقیقی که در این زمینه صورت گرفت، آن دسته از گوساله هایی که در زمان گرفتن از شیر، پیش خوراک طعم دار مصرف کردند وزن بیشتری از سایر گوساله ها داشتند. به علاوه، متوسط وزن گیری روزانه قبل از دوره از شیر گرفتن آنها در مقایسه با گوساله هایی که خوراک بدون طعم دریافت می کردند به طرز چشمگیری بیشتر بود. از آنجائیکه مصرف پیش خوراک در این گوساله ها بیشتر بود، سریع تر از شیر گرفته می شدند. در مطالعه دیگری، گوساله هایی که با سیلوی ذرت خوشه ای تغذیه شده بودند و این سیلو دارای میزان رطوبت بالایی هم است، یک طعم دهنده تجاری امتحان شد. مصرف این طعم دهنده منجر به افزایش وزن تا ۱۸٪ و بهبود راندمان خوراک تا ۷.۷٪ شد. به هر حال در تمامی موارد، استفاده از مواد اولیه با کیفیت خوراک که فاقد گل و لای و خاک و همچنین حاوی مقدار بالای مواد مغذی باشد برای تأمین نیازهای گوساله در حال رشد لازم و ضروریست.

طعم دهنده های خوراک برای گاو شیری

گاوهای شیری به هرگونه تغییر در نوع یا طعم رژیم خوراک خود حساس هستند. هرگونه بوی تند و طعم نامطلوب منجر به کاهش مصرف خوراک می گردد که بر روی بازدهی شیر و نهایتاً راندمان فارم تأثیر گذار خواهد بود. مطالعات نشان داده که نشخوار کنندگان بزرگ مثل گاوهای شیری، طعم و بوی مرکبات را ترجیح می دهند. اضافه کردن طعم دهنده ها به خوراک کامپاند (و در

صورت لزوم افزودن شیرین کننده ها) باعث می شود تا خوراکی با طعم یکدست بدست آید و هرگونه طعم مواد اولیه خوراک، مکمل های بدون طعم و مزه، و طعم تلخ ویتامین ها و مواد معدنی را پوشش دهد.

به هنگام استفاده از طعم دهنده ها برای گاوهای شیری، به نکات زیر می بایست توجه داشت:

- افزودن طعم دهنده ها بایستی تدریجی صورت گیرد تا ضمن رسیدن به طعم مطلوب، تعادل لازم میان هزینه و راندمان شیر نیز برقرار شود.

- برخی از مواد تشکیل دهنده طعم دهنده ها بر روی بافت بدن گاو - به ویژه در چربی بدن - انباشته می گردد و سپس به خون و بعد از آن به شیر منتقل می گردد. بنابراین، خوراک حاوی طعم دهنده ها می بایست پس از شیردوشی به گاو شیری خورانده شود و همچنین ۴-۵ ساعت قبل از شیردوشی نمی بایست تغذیه شوند.

- در خصوص گاوهایی که در دوره پیش از زایمان هستند، نمک های آنیونی (کلر، سولفور و فسفر) معمولاً افزوده می گردند تا تفاوت سطح کاتیون - آنیون تنظیم شود و حد مطلوب آن 200 ml / kg در هر کیلوگرم خوراک می باشد. در بسیاری موارد، استفاده از این نمک ها بروز تب شیر را از ۲۶٪ به ۴٪ کاهش می دهد چراکه این نمک ها PH خون را پایین آورده و کلسیم موجود در خون را افزایش می دهد. متأسفانه نمک های آنیونی مزه تلخی به خوراک می دهند و این امر منجر به کاهش تغذیه گاو می گردد. در این مورد هم می توان با دخالت طعم دهنده ها و افزودن آنها به خوراک، مانع از کاهش تغذیه شد.

طعم دهنده های خوراک برای گاوهای گوشتی

اولین مرحله از سیستم جایگاه پرواربندی بسیار حساس و حائز اهمیت است. گوساله تازه از راه رسیده استرس هایی همچون از شیر گیری، جابجایی و نقل و انتقال را تحمل کرده است. علاوه بر این، منبع خوراکی او عوض شده و دیگر باید از خوراک فیبردار و کنسانتره تغذیه گردد. این امر معمولاً منجر به کاهش تغذیه و بروز بیماری می گردد. سیاستهایی که برای مصرف خوراک خشک و مواد مغذی اتخاذ می شود، نقش مهمی در عملکرد جایگاه پروار خواهد داشت. مزه دار کردن خوراک یکی از سیاست های توصیه شده در این موارد است.

ترکیب کردن مواد اولیه خوراک فاقد طعم و مزه با خوراک خوش طعم و بویی نظیر علف تازه و یا کنسانتره (در نسبت های مختلف که به طور تجربی به آن دست می یابند) برای آن دسته از حیواناتی که ارزش اقتصادی پایین تری دارند انجام می شود. اما چنانچه یکی از این مواد برای حیوان مطبوع و خوشایند نباشد می تواند نشانه مسموم بودن آن باشد که در این صورت احتمال بروز مسمومیت آفلاتوکسین در دام را بالا می برد. در چنین مواردی، این مواد اولیه خوراک نباید در آخرین مراحل پروار استفاده گردد تا به کبد زمان کافی برای دفع سموم داده شود.

مدیریت جهاد کشاورزی شهرستان شهرضا

واحد امور دام