

حفظ کیفیت و افزایش ماندگاری سیلوی علوفه‌ای با فرآورده باکتریایی محققان کشور



محققان پژوهشگاه بیوتکنولوژی کشاورزی موفق به تولید فرآورده باکتریایی با قابلیت حفظ کیفیت و افزایش ماندگاری سیلوی علوفه‌ای شدند که از این محصول با حضور وزیر جهاد کشاورزی رونمایی شد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفودنیوز)، به نقل از روابط عمومی پژوهشگاه بیوتکنولوژی کشاورزی؛ دکتر صالحی جوزانی، رئیس پژوهشگاه بیوتکنولوژی کشاورزی در این باره اظهار کرد: سالانه بیش از سه میلیون دلار انواع فرآورده‌های باکتریایی سیلوه‌ای علوفه‌ای وارد کشور می‌شود که با تجاری‌سازی فرمولاسیون ارائه شده توسط محققان پژوهشگاه بیوتکنولوژی کشاورزی که حاصل یک دهه تلاش تحقیقاتی است، زمینه تامین این فرآورده‌ها در داخل کشور فراهم خواهد شد.

وی خاطر نشان کرد: در حال حاضر از حدود ۲۰ میلیون تن علوفه تولیدی در کشور، بیش از ۵۰ درصد (حدود ۱۰ میلیون تن) به صورت سیلویی استفاده می‌شود که سالانه بین ۱۰ تا ۲۰ درصد این علوفه سیلویی (حدود یک میلیون تن) به دلیل نقص در فعالیت باکتری‌های اسید لاکتیک موجود در آنها و در نتیجه عدم پایداری و ماندگاری هوازی سیلاژ از

بین می‌رود. استفاده از باکتری‌های اسید لاکتیک به عنوان افزودنی به دلیل کاهش جمعیت مخمرها و میکروارگانیسم‌های هوازی می‌تواند به افزایش معنی‌دار ماده خشک و ماندگاری هوازی و کیفیت سیلاژ علوفه‌ای منجر شود.

رییس پژوهشگاه بیوتکنولوژی کشاورزی با بیان این‌که بازار جهانی افزودنی‌های باکتریایی سیلاژ علوفه‌ای در حال حاضر به بیش از ۳۰۰ میلیون دلار بالغ شده است، خاطرنشان کرد: محققان پژوهشگاه بیوتکنولوژی کشاورزی در تلاش برای دستیابی به فرمولاسیون میکروبی افزایش‌دهنده ماندگاری سیلوی علوفه‌ای مبتنی بر باکتری‌های بومی شده به نمونه‌برداری از سیلوه‌های باکیفیت کشور و مطالعه متاژنومیکس برخی سیلوه‌های علوفه‌ای کشور پرداختند تا فلور میکروبی غالب آنها را شناسایی کنند.

وی افزود: در ادامه پس از جداسازی، شناسایی مولکولی و ارزیابی بیوشیمیایی باکتری‌های بومی اسید لاکتیک مؤثر در فرایند سیلاژ، تاثیر باکتری‌های منتخب بر کیفیت و ماندگاری سیلوی ذرت در فاز آزمایشگاهی، ارزیابی و برترین سویه‌ها انتخاب شدند که در ارزیابی میدانی سیلاژ ذرت استفاده شدند. به دنبال آن، طی آزمایش‌های میدانی در کشت و صنعت صفاری، سویه‌های بومی با فرمولاسیون‌های خارجی مقایسه شدند و پس از ارزیابی خصوصیات کیفی، برترین ترکیب سویه‌های بومی در مقایسه با فرمولاسیون‌های خارجی معرفی شدند.

صالحی جوزانی تصریح کرد: این طرح هم‌اکنون به فاز انعقاد قرارداد انتقال فناوری به بخش خصوصی به منظور تولید انبوه رسیده است.

وی در پایان در بیان مزایای استفاده از این محصول که با نام تجاری سوپرسیل عرضه خواهد شد، اظهار کرد: استفاده از فرآورده باکتریایی تولیدی ضمن حفظ کیفیت و افزایش ماندگاری سیلوی علوفه‌ای به بهبود طعم و خوش‌خوراکی محصول، دسترسی به پروتئین خام و ماده خشک از طریق افزایش تخمیر بی‌هوازی، تحریک رشد باکتری‌های مفید، کاهش سریع سطح اسیدپسته و جلوگیری از رشد کپک‌ها، مخمرها و پاتوژن‌ها، بهبود سلامت عمومی دام و افزایش تولید شیر در گاوهای شیرده به دلیل فعالیت پروبیوتیک‌ها در بدن حیوان منجر خواهد شد.

در مراسم رونمایی از دستاوردهای تحقیقاتی سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی که با حضور دکتر سید جواد ساداتی نژاد، وزیر جهاد کشاورزی برگزار شد، از فرمولاسیون میکروبی ابداعی محققان

پژوهشگاه بیوتکنولوژی کشاورزی که در زمینه حفظ کیفیت و افزایش ماندگاری سیلوی علوفه ای کاربرد دارد، رونمایی شد.

سرویس خبری: کشاورزی