

**ĐẠI HỌC THÁI NGUYÊN
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NÔNG LÂM**

KHUÁT THANH TUYÊN

**NGHIÊN CỨU SỬ DỤNG THÂN LÁ LẠC Ủ CHUA
NUÔI BÒ THỊT TẠI TỈNH SƠN LA**

Chuyên ngành: Chăn nuôi

Mã số: 60.62.01.05

LUẬN VĂN THẠC SĨ NÔNG NGHIỆP

Người hướng dẫn khoa học: TS. PHẠM THỊ HIỀN LƯƠNG

THÁI NGUYÊN - 2013

LỜI CAM ĐOAN

Tôi xin cam đoan đây là công trình nghiên cứu của riêng tôi. Các nội dung nghiên cứu số liệu tính, kết quả được thể hiện trong luận văn là trung thực và chưa từng được công bố cho việc bảo vệ một học vị nào trong và ngoài nước.

Tôi xin cam đoan những tài liệu trích dẫn trong luận văn đều được thể hiện rõ địa chỉ, nguồn gốc, tên tác giả.

Tôi xin cảm ơn các đồng nghiệp, các tác giả trong và ngoài nước đã cho phép sử dụng tài liệu cho mục đích tham khảo và so sánh trong đề tài này.

Thái Nguyên, tháng 10 năm 2013

Tác giả luận văn

Khuất Thanh Tuyên

LỜI CẢM ƠN

Để hoàn thành luận văn này, tôi xin trân thành cảm ơn tới cô giáo hướng dẫn - TS. Phạm Thị Hiền Lương, đã dày công giúp đỡ tôi về trí tuệ, thời gian cũng như công sức để tôi hoàn thành đề tài nghiên cứu khoa học.

Tôi xin chân thành cảm ơn các quý lãnh đạo trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên, lãnh đạo và cán bộ Phòng quản lý đào tạo Sau Đại học, tập thể các thầy cô giáo trong Khoa Chăn nuôi – Thú y, UBND – Hội Nông dân và 8 hộ dân xã Chiềng Sung, huyện Mai Sơn, tỉnh Sơn La, đã tạo điều kiện tốt nhất về thời gian, nhân lực, giúp tôi hoàn thành các thí nghiệm tại các hộ chăn nuôi và các thí nghiệm tại phòng thí nghiệm Thức ăn chăn nuôi để phục vụ đề tài.

Tôi xin chân thành cảm ơn các đồng nghiệp và tập thể bộ môn: Dinh dưỡng và Thức ăn chăn nuôi, Viện Khoa học sự sống trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên, Viện Chăn nuôi Quốc gia đã chia sẻ nguồn thông tin cập nhật liên quan đến nghiên cứu của đề tài.

Để có được kết quả này, tôi xin chân thành cảm ơn sự giúp đỡ tận tình của Hội nông dân xã Chiềng Sung 8 hộ dân tại Bản Búc A, B đã giúp đỡ và tạo điều kiện cho tôi tiến hành thí nghiệm và phục vụ đề tài luận văn.

Cuối cùng tôi xin chân thành cảm ơn sự hướng dẫn tận tình của cô giáo TS. Phạm Thị Hiền Lương, gia đình nhất là Mẹ và các anh chị tôi, tạo điều kiện về kinh phí thời gian, cổ vũ, động viên, chia sẻ những khó khăn và tạo điều kiện tốt nhất cho tôi hoàn thành luận văn.

Thái Nguyên, tháng 10 năm 2013

Tác giả luận văn

MỤC LỤC

Lời cam đoan.....	i
Lời cảm ơn	ii
Mục lục.....	iii
Danh mục các từ viết tắt.....	v
Danh mục các bảng	vii
Danh mục các hình.....	viii
MỞ ĐẦU	1
1. Tính cấp thiết của đề tài	1
2. Mục tiêu của đề tài	2
3. Ý nghĩa khoa học và thực tiễn của đề tài	3
3.1. Ý nghĩa khoa học của đề tài.....	3
3.2. Ý nghĩa thực tiễn của đề tài	3
Chương 1: TỔNG QUAN TÀI LIỆU	4
1.1. Cơ sở khoa học của đề tài	4
1.1.1. Đặc điểm tiêu hóa của gia súc nhai lại	4
1.1.2. Quá trình tiêu hóa các thành phần của thức ăn ở gia súc nhai lại ..	10
1.1.3. Một số phương pháp đánh giá khả năng tiêu hóa thức ăn ở dạ cỏ .	15
1.1.4. Các yếu tố ảnh hưởng đến năng suất và chất lượng thịt bò.....	20
1.2. Tình hình nghiên cứu trong và ngoài nước.....	25
1.2.1. Tình hình nghiên cứu trong nước về khai thác các nguồn thức ăn sẵn có trong nuôi dưỡng và vỗ béo bò thịt	25
1.2.2. Tình hình nghiên cứu ở nước ngoài.....	28
1.2.3. Đặc điểm của các loại phụ phẩm nông nghiệp làm thức ăn chăn nuôi.	29
Chương 2: ĐỐI TƯỢNG, NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU.	33
2.1. Đối tượng và vật liệu nghiên cứu.....	33
2.1.1. Đối tượng thí nghiệm.....	33
2.1.2. Vật liệu thí nghiệm	34

2.2. Địa điểm và thời gian nghiên cứu	34
2.2.1. Địa điểm nghiên cứu	34
2.2.2. Thời gian nghiên cứu	34
2.3. Nội dung nghiên cứu	34
2.4. Phương pháp nghiên cứu	34
2.4.1. Điều tra diện tích trồng, sản lượng thân lá lạc và thành phần hóa học của thân lá lạc tươi.	35
2.4.2. Xác định tỷ lệ tiêu hóa các chất dinh dưỡng của khẩu phần có tỷ lệ thân lá lạc khác nhau ủ chua bằng phương pháp in vitro gas production.	36
2.4.3. Sử dụng thân lá lạc ủ chua trong khẩu phần của bò nuôi thịt.....	39
Chương 3: KẾT QUẢ VÀ PHÂN TÍCH KẾT QUẢ	44
3.1. Điều tra diện tích gieo trồng, sản lượng thân lá lạc tươi có thể tận dụng làm thức ăn	44
3.2. Xác định thành phần hóa học và giá trị dinh dưỡng của thân lá lạc	44
3.3. Xây dựng công thức hỗn hợp thức ăn ủ chua có sử dụng thân lá lạc và xác định mức năng lượng bằng phương pháp sinh khí in vitro gas prudoction	46
3.3.1. Thành phần hóa học của thức ăn ủ chua.....	46
3.3.2. Đặc điểm sinh khí in vitro của các công thức ủ chua.....	48
3.3.3. Tỷ lệ tiêu hóa và giá trị năng lượng của các công thức phối trộn ..	49
3.4. Thí nghiệm bổ sung thân lá lạc ủ chua nuôi bò trong nông hộ.....	50
3.4.1. Sinh trưởng của bò thí nghiệm	50
3.4.2. Hiệu quả sử dụng thức ăn bổ sung.....	55
3.4.3. Hiệu quả kinh tế vỗ béo bò thịt bằng bổ sung thân lá lạc ủ chua ...	61
Chương 4: KẾT LUẬN, TỒN TẠI VÀ ĐỀ NGHỊ.....	63
4.1. Kết luận	63
4.2. Tồn tại	64
4.3. Đề nghị.....	64

TÀI LIỆU THAM KHẢO 66

DANH MỤC CÁC TỪ VIẾT TẮT

ABBH:	Axit béo bay hơi
ADF (Acid Detergent Fibre):	Xơ không tan trong dung môi axit
Ash:	Khoáng tổng số
BS	Bổ sung
BĐ	Bắt đầu
CF (Crude Fibe):	Xơ thô
CP Crude Protein):	Protein thô
CT1	Công thức 1
CT2	Công thức 2
Cs:	Cộng sự
DXKD:	Dẫn xuất không đậm
ĐC:	Đối chứng
EE (Ether Extract):	Mỡ thô
GE (Gross Energy):	Năng lượng thô
HQSĐTĂ:	Hiệu quả sử dụng thức ăn
HCOMD	Tỷ lệ tiêu hóa chất hữu cơ
HND	Hội nông dân
KL	Khối lượng
ME (Metabolisable Energy):	Năng lượng trao đổi
NDF (Neutral Detergent Fibre):	Xơ không tan trong dung môi trung tính
OMD (Organic Matter Digestabiliti):	Chất hữu cơ tiêu hóa
SEM (Standard error of the mean):	Sai số tiêu chuẩn của giá trị trung bình
TLL	Thân lá lạc
TN1	Thí nghiệm 1
TN2	Thí nghiệm 2
TN	Thí nghiệm
TS	Tổng số
Số hóa bởi trung tâm học liệu	http://www.lrc-tnu.edu.vn/

TP	Thành phần
TĂ	Thức ăn
TĂBS	Thức ăn bổ sung
TCL:	Thân cây lạc
TLTH	Tỉ lệ tiêu hóa
TCVN:	Tiêu chuẩn Việt Nam
TMR (Total Mixed Ration):	Khẩu phần hỗn hợp thức ăn hoàn chỉnh
UBND:	Ủy ban nhân dân
VCK:	Vật chất khô
VCKBS	Vật chất khô bổ sung
VSV:	Vi sinh vật