

## عنوان مقاله:

اثر افزودن گیاهان دارویی نعنای فلفلی و یا آویشن بر خصوصیات کیفی گوشت بره‌های پروارای گوسفند سنجابی

## محل انتشار:

مجله پژوهش در نشخوارکنندگان، دوره 3، شماره 1 (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 19

## نویسندگان:

حسن خمیس آبادی - رئیس بخش تحقیقات علوم دامی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی کرمانشاه

فرخ کفیل زاده - دانشگاه رازی

برومند چهار آیین - سازمان تحقیقات

## خلاصه مقاله:

این پژوهش به منظور بررسی تأثیر استفاده از گیاهان دارویی نعنای فلفلی (Mentha Peppirta L) یا آویشن (Thymuse Vulgaris L) بر ترکیبات شیمیایی و خصوصیات کیفی گوشت بره‌های پروارای سنجابی انجام شد. تعداد 18 رأس بره با میانگین وزن  $5/1 \pm 1/26$  کیلو گرم در قالب طرح کاملاً تصادفی با 3 تیمار ( شاهد، 3 درصد نعنای فلفلی و 3 درصد آویشن) و 6 تکرار، به مدت 90 روز پروار شدند. تیمارها شامل شاهد بدون افزودنی، جیره شاهد همراه 3 درصد نعنای فلفلی یا 3 درصد آویشن بود. نسبت کنسانتره به علوفه 70:30 بود و تیمارهای آزمایشی از نظر انرژی و پروتئین یکسان بود. پس از کشتار بره‌ها، از گوشت برای اندازه‌گیری صفات مورد نظر، نمونه برداری شد. تفاوت معنی داری در مصرف و ضریب تبدیل خوراک بین تیمارهای آزمایشی مشاهده نشد ( $P > 05/0$ ) وزن انتهای دوره و افزایش وزن روزانه در دو تیمار نعنای فلفلی و آویشن به طور معنی داری ( $P < 05/0$ ) بیشتر از شاهد بود. افزودن نعنای فلفلی یا آویشن به جیره بره‌های پروارای تأثیر معنی داری بر ترکیب شیمیایی گوشت نداشت ( $P > 05/0$ ). میانگین پروتئین خام و چربی گوشت در تیمارهای آزمایشی به ترتیب 67/21 و 84/2 درصد بود. خصوصیات کیفی از جمله pH، ظرفیت نگهداری آب، افت حاصل از پخت، نیروی برشی و تردی گوشت مشابه بود. همچنین تفاوت معنی داری در خصوصیات حسی-چشایی و رنگ پذیری گوشت در روزهای صفر، 4 و 7 وجود نداشت ( $P > 05/0$ ) با توجه به نتایج این پژوهش، استفاده از پودر گیاهان دارویی نعنای فلفلی یا آویشن می‌تواند به عنوان

## کلمات کلیدی:

گوسفند سنجابی، نعنای فلفلی، آویشن، کیفیت گوشت، رنگ سنجی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1166477>

