

عنوان مقاله:

ارزش یابی کیفیت پروتئین پودر ماهی کیلکای ایران با استفاده از روش بازده کل پروتئین

محل انتشار:

دوفصلنامه تولید و فرآوری محصولات زراعی و باغی، دوره 0، شماره 19 (سال: 1381)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

محمود شیوازاد
حسین جانمحمدی

خلاصه مقاله:

در یک طرح بلوک های کامل تصادفی، به منظور ارزیابی بازده کل پروتئین در پودر ماهی کیلکای ایران و انچوی پرو، شش جیره غذایی همسان از نظر انرژی (۳۲۰۰ کیلوکالری انرژی قابل متابولیسم در هر کیلوگرم) و پروتئین خام (۵/۱۸ درصد) بر پایه ذرت، با استفاده از شش نمونه پودر ماهی (شماره های ۱، ۵ و ۶ پودر ماهی کیلکا با فرایند حرارت غیرمستقیم، ۴ و ۲ با فرایند حرارت مستقیم و شماره ۳ پودر ماهی انچوی پرو) تنظیم و از ۷-۴۲ روزگی به تغذیه جوجه خروس های نژاد لهما رسید. میزان مصرف غذا و اضافه وزن به طور هفتگی اندازه گیری و بازده کل پروتئین و ضریب تبدیل غذا محاسبه و توسط بسته نرم افزار MSTAT-C تجزیه و تحلیل آماری گردید. بیشترین مقادیر بازده کل پروتئین در دوره ۷-۲۸ روزگی حاصل شد و اختلاف معنی داری ($P < 0.05$) بین پودر ماهی های کیلکا و پرو مشاهده نشد. به استثنای پودر ماهی کیلکای شماره ۵، حداکثر مقادیر بازده کل پروتئین، در پودرهای ماهی کیلکا با فرایند حرارت غیرمستقیم، و کمترین مقادیر در پودرهای ماهی کیلکا با فرایند حرارت مستقیم به دست آمد. میزان بازده کل پروتئین در پودر ماهی پرو تقریباً حد واسط دو دسته ماهی کیلکا با فرایندهای متفاوت بود. مقایسه مستقل و غیرمستقل ضریب تبدیل غذایی و بازده کل پروتئین پودر ماهی کیلکا، صرف نظر از نوع فرایند، در مقابل پودر ماهی پرو در دوره ۷-۲۸ روزگی و نیز ۷-۴۲ روزگی، اختلاف معنی داری نشان نداد (0.05).

کلمات کلیدی:

Protein quality, Kilka fish meal, Protein efficiency method, کیفیت پروتئین، پودر ماهی کیلکا، روش بازده پروتئین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1219689>

