

عنوان مقاله:

تاثیر اسید لینولئیک جفت شده (CLA) بر درصد رطوبت، چربی و ویژگیهای حسی گوشت در جوجه های گوشتی

محل انتشار:

فصلنامه پژوهشهای تولیدات دامی، دوره 1، شماره 1 (سال: 1389)

تعداد صفحات اصل مقاله: 18

نویسندگان:

میثم علی پور - University of Mohaghegh Ardabili

بهمن نوید شاد - University of Mohaghegh Ardabili

مسعود ادیب مرادی - Faculty of veterinary medicine, University of Tehran

رضا سید شریفی - University of Mohaghegh Ardabili

خلاصه مقاله:

تاثیر اسید لینولئیک جفت شده (CLA) بر صفات گوشت و ویژگی های حسی، در جوجه های گوشتی با انجام آزمایشی مورد بررسی قرار گرفت. منابع چربی این تیمارها به ترتیب حاوی ۷٪ روغن سویا، ۵/۳٪ CLA، ۵/۳٪ روغن سویا + ۵/۳٪ CLA، ۱۰٪ CLA، روغن هیدروژنه به همراه جیره شاهد بدون چربی افزودنی بود، که در مراحل رشد (۱۱ تا ۲۸ روزگی) و پایانی (۲۹ تا ۴۲ روزگی) به جیره افزوده شدند. آزمایش در قالب طرح کاملاً تصادفی با ۵ تیمار و ۴ تکرار انجام شد، که هر تکرار شامل ۱۵ قطعه جوجه مخلوط هر دو جنس (سویه راس ۳۰۸) بود. در ۱۰ روز اول تمام جوجه ها از جیره پایه بدون چربی استفاده کردند. از هر تکرار دو قطعه جوجه خروس در سن ۴۲ روزگی کشتار شد. در تحقیق حاضر طعم و مزه گوشت مرغ توسط نوع چربی جیره تحت تاثیر قرار نگرفت. همچنین برخلاف انتظار، جیره های حاوی CLA باعث کاهش چربی حفره بطنی نشدند، هر چند که استفاده از CLA منجر به کاهش محتوای چربی گوشت گردید. مصرف CLA به ویژه در سطح ۷٪ خصوصیات فیزیکی نظیر آبدار بودن، سختی و نیز سهولت جویدن گوشت مرغ را بطور نامطلوبی تحت تاثیر قرار داد. به نظر می رسد که رابطه مستقیمی بین سطح CLA در جیره و کاهش چربی خام گوشت مرغ وجود ندارد زیرا سطح پایین CLA اثرات بارزی در کاهش چربی گوشت نشان داد.

کلمات کلیدی:

اسید Conjugated linoleic acid, Meat characteristics, Broiler chickens

لینولئیک جفت شده، خصوصیات گوشت، جوجه گوشتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1285076>

