

عنوان مقاله:

تاثیر جیره های غذایی اسیدی شده با اسید کلریدریک و بوتیریک بر عملکرد، قابلیت هضم ظاهری پروتئین، طول و جمعیت میکروبی روده کوچک جوجه های گوشتی

محل انتشار:

فصلنامه پژوهشهای تولیدات دامی، دوره 8، شماره 16 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

علی اکبر سالاری
احمد حسن آبادی
حسن نصیری مقدم
غلامعلی کلیدری

خلاصه مقاله:

اثر افزودن اسید کلریدریک و اسید بوتیریک به جیره بر عملکرد، قابلیت هضم ظاهری پروتئین، جمعیت میکروبی روده کوچک، شاخص های لاشه و بافت شناسی روده جوجه های گوشتی نر بررسی شد. تعداد ۲۸۰ قطعه جوجه گوشتی یک روزه سویه راس ۳۰۸ به ۷ تیمار، ۴ تکرار و ۱۰ قطعه اختصاص داده شد. داده ها در قالب طرح کاملا تصادفی آنالیز آماری شدند. تیمارهای آزمایشی شامل افزودن دو سطح اسید کلریدریک (۵/۱ و ۳ درصد)، دو سطح اسید بوتیریک (۲/۰ و ۴/۰ درصد) و دو سطح مخلوطی از آنها (۱/۰+۵/۴ و ۲/۰+۳ درصد) به ترتیب اسید کلریدریک+ اسید بوتیریک) و یک تیمار شاهد بود. نتایج نشان داد که تاثیر افزودن اسید کلریدریک و اسید بوتیریک به جیره بر میانگین وزن و افزایش وزن روزانه بدن در مقایسه با گروه شاهد معنی دار نبود، با وجود این، تیمار اسید کلریدریک در سطح ۳ درصد کمترین و تیمار اسید بوتیریک در سطح ۴/۰ درصد بالاترین میانگین وزن و افزایش وزن روزانه بدن را داشتند. اسیدهای افزوده شده اثر معنی داری بر ضریب تبدیل غذایی در دوره رشد نسبت به تیمار شاهد داشتند و در تیمارهای اسید کلریدریک با سطح ۳ درصد و استفاده توأم آن با اسید بوتیریک (۲+۳/۰ درصد) بالاترین مقدار بود. اثر تیمارها بر قابلیت هضم ظاهری پروتئین، جمعیت میکروبی روده کوچک، شاخص های لاشه و بافت شناسی روده جوجه های گوشتی در مقایسه با گروه شاهد معنی دار نبود. نتایج حاصل از این آزمایش نشان داد که استفاده از اسید کلریدریک و اسید بوتیریک در جیره های غذایی تاثیر مثبتی بر عملکرد، شاخص های لاشه و مورفولوژی روده کوچک جوجه های گوشتی نداشت.

کلمات کلیدی:

Broiler, Butyric Acid, Carcass, Hydrochloric Acid, Histology, Performance
جوجه گوشتی، اسید بوتیریک، لاشه، اسید کلریدریک، بافت شناسی، عملکرد

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1285164>

