

عنوان مقاله:

اثر استفاده از روغن ماهی، روغن سویا، روغن نخل و یا مکمل CLA بر صفات تولیدی و ترکیب اسیدهای چرب بافت ماهیچه ای جوجه های گوشتی

محل انتشار:

فصلنامه پژوهشهای تولیدات دامی، دوره 4، شماره 7 (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسنده:

بهمن نوید شاد - University of Mohaghegh Ardabili

خلاصه مقاله:

هدف از انجام این آزمایش بررسی اثرات اسید لینولئیک کنژوگه (CLA)، روغن ماهی (منبع غنی از اسیدهای چرب ۳-۱۸n)، روغن سویا (غنی از اسیدهای چرب ۶-۱۸n) یا روغن نخل (غنی از اسیدهای چرب اشباع و اسیدهای چرب با یک پیوند دوگانه) بر عملکرد و ترکیب اسیدهای چرب بافت‌های سینه و ران جوجه‌های گوشتی بود. آزمایش در قالب طرح کاملاً تصادفی با چهار تیمار متشکل از جیره‌های آزمایشی حاوی یکی از چربیهای مورد بررسی در چهار تکرار و ۲۰ قطعه جوجه از مخلوطی از دو جنس در هر تکرار انجام گرفت. چربی در سطح ۷٪ به استثناء روغن نخل که به دلیل انرژی قابل متابولیسم پایین‌تر آن، در سطوح ۶/۱۲ و ۲/۱۲ درصد به ترتیب برای جیره های دوره رشد و پایانی مورد استفاده قرار گرفت. نتایج تحقیق حاضر نشان داد که روغن سویا و روغن نخل منجر به بهبود صفات تولیدی در جوجه‌های گوشتی در مقایسه با مکمل CLA یا روغن ماهی شدند، اما این عملکرد بهتر با کاهش کیفیت محصول گوشت تولیدی از نظر محتوای اسیدهای چرب همراه بود. علیرغم اثرات قابل قبول مکملهای روغن ماهی و CLA در غنی سازی گوشت جوجه‌ها، به دلیل بازدهی تولید نامطلوب، استفاده از سطح ۷٪ روغن ماهی یا CLA در جیره از نظر تجاری قابل توصیه نمی‌باشد.

کلمات کلیدی:

CLA, Fish oil, Soybean oil, Palm oil, meat enrichment, Broiler chickens, CLA
روغن ماهی، روغن سویا، روغن نخل، غنی سازی گوشت، جوجه های گوشتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1285335>

