

## عنوان مقاله:

بررسی اثر دمای محیط بر مشخصه های گوشت مرغ های گوشتی

## محل انتشار:

فصلنامه محیط زیست جانوری، دوره 6، شماره 1 (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسنده:

علی انیسیان - گروه دامپزشکی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ابهر

## خلاصه مقاله:

برای بررسی تاثیر دمای محیط بر خصوصیات بافت ماهیچه ای مرغ های گوشتی، از یکی از کشتارگاه های استان زنجان در دو فصل فصل گرم و فصل سرد نمونه برداری انجام گرفت. پس از کشتار، در مجموع ۱۵۰ لاشه، به صورت تصادفی از خط کشتار جدا شدند. از این تعداد ۷۵ قطعه مربوط به فصل گرم و ۷۵ قطعه مربوط به فصل سرد بودند. بلافاصله پس از کشتار نمونه برداری برای آزمایش های بافت شناسی و ۲۴ ساعت پس از کشتار، برای سایر آزمایشات، ماهیچه ناحیه سینه (پکتورالیس ماژور) مورد استفاده قرار گرفت. در ضمن ماهیچه ها پکتورالیس مینور برای اندازه گیری چربی، پروتئین، رطوبت و خاکستر مورد استفاده قرار گرفتند. از نظر بافت شناسی و شیمیایی، ماهیچه ناحیه سینه، پرنده گانی که در فصل گرم کشتار شده بودند دارای pH پایین تر و رطوبت بیش تر بودند. این متغیرها در اوزان مختلف تفاوت معنی داری نشان ندادند. در نهایت، یک همبستگی مثبت ( $P < 0.001$ ) بین دمای محیط و pH پایین تر و رطوبت بیش تر ماهیچه مشخص گردید. نتایج این مطالعه نشان داد که در طی فصل گرم، ماهیچه پرنده گان آب بیش تری در خود ذخیره کرده و در نتیجه دست خوش کاهش عملکردی می شود.

## کلمات کلیدی:

مرغ گوشتی، بافت شناسی، دما، ماهیچه سینه

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1313580>

