

## عنوان مقاله:

اثرات سطوح مختلف پودر و عصاره گیاه جاشیر بر وضعیت آنتی اکسیدانی در جوجه های گوشتی

## محل انتشار:

ششمین همایش بین المللی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 30

## نویسندگان:

مادح جانفده - دانش آموخته کارشناسی ارشد تغذیه طیور دانشکده کشاورزی، گروه علوم دامی دانشگاه کردستان؛ رییس هیئت مدیر شرکت کردستان دانه راشین؛ سنندج؛ ایران.

دکتر امیرعلی صادقی - استاد علوم دامی (تغذیه طیور) دانشکده کشاورزی، علوم دامی دانشگاه کردستان؛ سنندج، ایران.

احمد کریمی - دانشیار علوم دامی (تغذیه طیور) دانشکده کشاورزی، علوم دامی دانشگاه کردستان؛ سنندج، ایران.

## خلاصه مقاله:

این تحقیق جهت ارزیابی اثرات سطوح مختلف پودر و عصاره گیاه جاشیر بر وضعیت آنتی اکسیدانی در جوجه های گوشتی انجام گردید. به این منظور تعداد ۳۰۰ قطعه جوجه خروس گوشتی (کاب ۵۰۰) در قالب طرح کاملا تصادفی به ۵ تیمار و ۴ تکرار (۱۵ قطعه در هر تکرار) اختصاص یافتند که عبارت بودند از جیره بر پایه ذرت و سویا به عنوان جیره شاهد، جیره شاهد حاوی ۷۵/۰ درصد پودر بخش های خوراکی گیاه جاشیر، جیره شاهد حاوی ۵/۱ درصد پودر بخش های خوراکی گیاه جاشیر، جیره شاهد حاوی ۷۵۰ میلی گرم بر کیلوگرم عصاره بخش های خوراکی گیاه جاشیر و جیره شاهد حاوی ۱۵۰۰ میلی گرم بر کیلوگرم عصاره بخش های خوراکی گیاه جاشیر در طول دوره آزمایش استفاده شد. افزودن ۱۵۰۰ میلی گرم بر کیلوگرم عصاره بخش های خوراکی گیاه جاشیر در جیره موجب ایجاد بالاترین ظرفیت آنتی اکسیدان کل، بیشترین میزان گلوکاتیون پراکسیداز، سوپراکسید دیسموتاز کل کبدی گردید. بیشترین میزان مالون دی آلدئید سرم در سن ۲۲ روزگی مربوط به پرندگان گروه شاهد بود. به طور کلی با توجه به نتایج مطالعه حاضر می توان بیان کرد که استفاده از سطح ۱۵۰۰ میلی گرم بر کیلوگرم عصاره بخش های خوراکی گیاه جاشیر بیشترین سطح آنتی اکسیدان کل سرم را نشان می دهد.

## کلمات کلیدی:

جاشیر، جوجه گوشتی، وضعیت آنتی اکسیدانی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1446978>

