

عنوان مقاله:

بررسی اثرات سطوح مختلف دانه زیره سیاه بر ترکیب اسید های چرب گوشت ران و وزن اندام های داخلی جوجه های گوشتی

محل انتشار:

اولین کنگره ملی علوم و فناوریهای نوین کشاورزی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

کامیار ماشینچی زاده عباسی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم دامی دانشگاه ارومیه

پرویز فرهومند - هیئت علمی گروه علوم دامی دانشگاه ارومیه

محسن دانشیار - هیئت علمی گروه علوم دامی دانشگاه ارومیه

خلاصه مقاله:

یک آزمایش با 200 قطعه جوجه نر یکروزه سویه راس در مرغداری تحقیقاتی گروه علوم دامی دانشگاه ارومیه طراحی شد. این آزمایش در قالب یک طرح کاملاً تصادفی برای بررسی اثرات سطوح صفر، 5/0، 1 و 2 درصد دانه زیره سیاه بر پروفیل اسید های چرب گوشت ران و وزن اندامهای داخلی جوجه های گوشتی مورد استفاده قرار گرفتند. این جوجه ها به 4 گروه 50 تایی تقسیم شدند و هر گروه به یکی از تیمارهای آزمایشی اختصاص یافت. جیره های آزمایشی از یکروزگی تا 42 روزگی در دسترس پرند ها قرار گرفت. در پایان دوره (سن 42 روزگی)، 2 پرند از هر تکرار (10 پرند به ازای هر تیمار) به طور تصادفی انتخاب و کشتار شدند. سپس وزن نسبی کبد، قلب، سنگدان و چربی حفره بطنی مورد محاسبه قرار گرفت. یک نمونه از ران هر کدام از این جوجه ها برداشته شد و برای بررسی پروفایل اسیدهای چرب مورد استفاده قرار گرفت. نتایج بدست آمده از آزمایش اخیر نشان داد که افزودن 1% دانه زیره سیاه باعث افزایش اسیدهای چرب C18:3n-3، C18:4n-3، C20:5n-3، C22:6n-3، مجموع اسیدهای چرب امگا-3 و امگا-6 و همچنین باعث کاهش نسبت اسیدهای چرب اشباع به اسید های چرب غیر اشباع با پیوند چند گانه و نسبت اسید های چرب غیر اشباع تک پیوندی به اسید های چرب غیر اشباع با پیوند چند گانه شد. همچنین افزودن 2% دانه زیره سیاه باعث کاهش نسبت امگا-6 به امگا-3 شد. هیچ تفاوت معنی داری بین وزن نسبی کبد، قلب، سنگدان و چربی حفره بطنی جوجه های تیمارهای مختلف وجود ندارد.

کلمات کلیدی:

پروفایل اسید های چرب، جوجه گوشتی، دانه زیره سیاه و وزن اندام های داخلی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/145776>

