

عنوان مقاله:

اثر کنجاله زیتون بر تولید و ترکیب شیر و وضعیت آنتی اکسیدانی شترهای تک کوهانه ترکمنی

محل انتشار:

فصلنامه تولیدات دامی، دوره 24، شماره 4 (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

مهران تکه خلف - گروه علوم دامی دانشگاه بیرجند- ایران

محمد حسن فتحی نسری - استاد گروه علوم دامی دانشگاه بیرجند- ایران

لادن رشیدی - دانشیار گروه پژوهشی غذایی و فراورده های کشاورزی- پژوهشکده صنایع غذایی و فراورده های کشاورزی- پژوهشگاه
استاندارد ایران

همایون فرهنگ فر - استاد گروه علوم دامی دانشگاه بیرجند- ایران

خلاصه مقاله:

اثر استفاده از سطوح مختلف کنجاله زیتون بر تولید، ترکیب شیر و وضعیت آنتی اکسیدانی شترهای تک کوهانه، آزمایشی با استفاده از نه نفر شتر تک کوهانه ترکمن با تولید شیر $5 \pm 7\%$ کیلوگرم در روز و میانگین وزن 500 ± 30 کیلوگرم در سه دوره سه هفته ای (۱۴ روز عادت پذیری و هفت روز نمونه گیری) و در قالب طرح چرخشی با سه تیمار و نه تکرار بررسی شد. تیمارهای آزمایشی شامل: ۱- گروه شاهد، ۲- تیمار حاوی ۱۵ درصد کنجاله زیتون و ۳- تیمار حاوی ۳۰ درصد کنجاله زیتون بودند. مصرف خوراک و تولید شیر تحت تاثیر تیمارهای آزمایشی قرار نگرفت. درصد و مقدار چربی و درصد پروتئین شیر (به ترتیب ۵/۲، ۱۱/۰ کیلوگرم و ۶۶/۲) در اثر استفاده از کنجاله زیتون در جیره کاهش یافت ($P < 0.05$). تفاوتی در غلظت اکثر اسیدهای چرب و نسبت اسیدهای چرب امگا ۶ به امگا ۳ در شیر شترهای تغذیه شده با جیره های آزمایشی مشاهده نشد اما غلظت اسید پالمیتیک در شترهایی که ۳۰ درصد کنجاله زیتون مصرف کردند، پایین تر از گروه شاهد بود ($P < 0.05$). غلظت اسید اولئیک، اسید لینولئیک و اسید لینولئیک کونژوگه در شیر شترهای تغذیه شده با جیره حاوی ۳۰ درصد کنجاله زیتون افزایش یافت ($P < 0.05$). بر اساس نتایج این پژوهش، استفاده از کنجاله زیتون (تا سطح ۳۰ درصد ماده خشک جیره) در تغذیه شتر می تواند اثرات مثبتی بر افزایش ارزش غذایی محصولات لبنی به ویژه در مناطق خشک و نیمه خشک داشته باشد.

کلمات کلیدی:

اسیدهای چرب، شاخص های آنتی اکسیدانی، شتر ترکمن، شیر، کنجاله زیتون

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1580307>

