

عنوان مقاله:

اثر منبع محافظت شده مکمل امگا-۳ روغن ماهی بر فراسنجه های شکمبه ای، قابلیت هضم مواد مغذی و خصوصیات تولیدی در نشخوارکنندگان

محل انتشار:

ششمین کنفرانس ملی نوآوری در کشاورزی، علوم دامی و دامپزشکی (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسنده:

مینا حاجیلو چوپلوجه - دانشجوی دکتری تخصصی دانشگاه ارومیه.

خلاصه مقاله:

چربیها یکی از اجزای جیره های غذایی نشخوارکنندگان هستند که با اهداف مختلف از جمله تامین اسیدهای چرب به روغن ماهی به [۱]. منظور تاثیر بر متابولیسم دام و یا تغییر پروفایل اسیدهای چرب محصولات مورد استفاده قرار میگیرند لحاظ دارا بودن اسیدهای چرب امگا-۳ بلند زنجیر (ایکوزاپنتانویک اسید و دکوزاهگزانویک اسید)، اهمیت زیادی را در چرب روغن ماهی در سلامت و کارایی مناسب - مطالعات تغذیه ای به خود اختصاص داده که نتایج موید اهمیت اسیدهای گزارشات مبنی بر تحت تاثیر قرار گرفتن متابولیسم شکمبه های اسیدهای چرب در اثر [۲]. تولیدی و تولید مثلی دام است. افزودن روغن ماهی به جیره ی غذایی وجود دارد. افزایش تجمع اسیدهای چرب ترانس، افزایش غلظت اسیدهای چرب که این اثر بر بیوهیدروژناسیون شکمبه ای اسید [۱،۲،۳] مزدوج و مهار مراحل نهایی بیوهیدروژناسیون از این جمله است که باعث افزایش مقدار حد واسطه ای بیوهیدروژناسیون در تولیدات [۴] لینولئیک و لینولنیک اعمال می شود. در تحقیقات نشان داده شد که روغن ماهی محافظت نشده و اسیدهای [۵] نشخوارکنندگان (گوشت و شیر) می شود چرب محافظت نشده، بیشترین تاثیر را بر جمعیت پروتوزوا، غلظت نیترژن آمونیاکی داشتند. محققان در نتایج بررسی تاثیر منبع های مختلف اسیدهای چرب امگا-۳ بر گوارش پذیری شکمبه ای و پس شکمبه ای مواد مغذی به این نتیجه رسیدند که روغن ماهی سبب کاهش گوارش پذیری شکمبه ای الیاف و ماده آلی می شود ولی درعین حال تاثیر بر گوارش اثرات افایشی مفیدی بر روی تولید PUFA اسیدهای چرب غیر اشباع [۶،۷]. پذیری در کل دستگاه گوارش ندارد مثل نشخوارکنندگان از جمله افزایش توسعه ی فولیکولی، تولید تخمک با کیفیت و مقاوم به سرما، افزایش غلظت نیز گزارش کردند که افزودن پروژسترون، افزایش رشد جنین و تولید فولیکول های جنینی با کیفیت بالا می شود مکمل چربی به جیره ی نشخوارکنندگان موجب بهبود عملکرد تخمدان ها، افزایش رشد و توسعه ی فولیکول های کوچک و در نهایت موجب افزایش نرخ تخم ریزی می شود.

کلمات کلیدی:

چربی، نشخوارکنندگان، روغن ماهی، فراسنجه های شکمبه ای، قابلیت هضم، خصوصیات تولیدی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1601524>

