

عنوان مقاله:

اثر افزودن سطوح مختلف سولفات، کیلات و نانو روی به جیره بر عملکرد، ذخیره روی در بافت ها و کیفیت گوشت بلدرچین ژاپنی

محل انتشار:

مجله تحقیقات تولیدات دامی، دوره 8، شماره 4 (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

حمیرا خالقی درمیان - دانشجوی دوره دکتری، گروه علوم دامی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه زابل

فرزاد باقرزاده کاسمانی - دانشیار، گروه علوم دامی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه زابل

مهران مهری - دانشیار، گروه علوم دامی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه زابل

خلاصه مقاله:

به منظور بررسی آثار افزودن سطوح مختلف سولفات، کیلات و نانو روی به جیره بر عملکرد، ذخیره روی در بافت ها و کیفیت گوشت بلدرچین ژاپنی، آزمایشی با تعداد ۴۰۰ قطعه بلدرچین جنس نر در قالب طرح کاملا تصادفی با ۱۰ تیمار آزمایشی و چهار تکرار انجام شد. تیمارهای آزمایشی شامل جیره پایه حاوی ۲۵/۴۱ میلی گرم بر کیلوگرم روی و فاقد مکمل روی (شاهد)، جیره پایه مکمل شده با سولفات روی در سه سطح ۱۵، ۲۵ و ۳۵ میلی گرم در کیلوگرم، جیره پایه مکمل شده با کیلات روی در سه سطح ۱۵، ۲۵ و ۳۵ میلی گرم در کیلوگرم و جیره پایه مکمل شده با نانو روی در سه سطح ۱۵، ۲۵ و ۳۵ میلی گرم در کیلوگرم بودند. پرندگان تغذیه شده با جیره پایه + ۲۵ میلی گرم در کیلوگرم کیلات روی دارای مصرف خوراک کمتر، افزایش وزن بیشتر و ضریب تبدیل خوراک بهتری نسبت به گروه شاهد بودند ($p < 0.05$). در مقایسه با گروه شاهد، پرندگانی که با جیره پایه + ۳۵ میلی گرم در کیلوگرم نانو روی در جیره تغذیه شدند ذخیره روی بیشتری در سرم، کبد، گوشت سینه و استخوان درشت نی داشتند ($p < 0.05$). گوشت پرندگان تغذیه شده با جیره حاوی سطوح مختلف سولفات، کیلات و نانو روی دارای مالون دی آلدهید و افت خونابه کمتری نسبت به شاهد بود ($p < 0.05$). با توجه به نتایج پژوهش حاضر، مکمل کردن جیره بر پایه دانه ذرت و کنجاله سویا در جوجه بلدرچین‌های ژاپنی با ۲۵ میلی گرم در کیلوگرم کیلات روی موجب بهبود سرعت رشد و ضریب تبدیل خوراک در مقایسه با پرندگان گروه شاهد شد.

کلمات کلیدی:

بلدرچین، روی، کیفیت گوشت، کیلات، نانو

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1604632>

