

عنوان مقاله:

اثرات اسید آمینه متیونین و پودر سیر روی اجزای مختلف لاشه جوجه های گوشتی

محل انتشار:

مجله تحقیقات تولیدات دامی، دوره 2، شماره 1 (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

مجید متقی طلب - دانشیار گروه علوم دامی دانشکده کشاورزی دانشگاه گیلان

مریم گلچین - دانش آموخته کارشناسی ارشد گروه علوم دامی دانشکده کشاورزی دانشگاه گیلان

خلاصه مقاله:

در این تحقیق اثرات اسید آمینه متیونین و پودر سیر روی تولید لاشه و ترکیب آن مورد بررسی قرار گرفت. ۵۴۰ قطعه جوجه گوشتی یکروزه در قالب طرح کاملاً تصادفی در یک آزمایش فاکتوریل ۳×۳ در ۹ تیمار و ۴ تکرار با جیره های دارای سطوح مختلف متیونین شامل پایه (بدون متیونین افزودنی)، جیره نرمال در سطح NRC و جیره دارای متیونین در سطح ۱۳۵٪ NRC و سطوح مختلف آنتی بیوتیک ویرجینیامایسین تغذیه شدند. نتایج به دست آمده نشان داد که افزودن متیونین در سطح ۱۳۵٪ NRC به جیره ها موجب افزایش وزن گوشت سینه شد ($P < 0.01$). افزودن پودر سیر به جیره در مقایسه با شاهد منفی، گوشت سینه را بطور معنی داری ($P < 0.05$) افزایش اما موجب کاهش معنی دار در چربی بطنی شد ($P < 0.01$). از لحاظ اثرات متقابل متیونین و آنتی بیوتیک، بالاترین تولید چربی بطنی مربوط به تیمار دارای متیونین در سطح NRC و ویرجینیامایسین بوده و کمترین چربی بطنی مربوط به جیره پایه + پودر سیر بود ($P < 0.05$). اثرات متقابل متیونین و آنتی بیوتیک روی درصد وزن ران معنی دار بود ($P < 0.05$) و جیره های حاوی متیونین در سطح NRC + پودر سیر دارای بالاترین عملکرد بودند. استنتاج نهایی این است که استفاده از متیونین و پودر سیر به تنهایی و یا در ترکیب با یکدیگر موجب بهبود کیفیت لاشه می شود.

کلمات کلیدی:

پودر سیر، جوجه گوشتی، خصوصیات لاشه، متیونین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1609917>

