

عنوان مقاله:

تأثیر عصاره کروموکلوریس زافینجنسیس و اسپیرولینا پلاتنسیس بر شاخص های تولیدی، فرآسنجه های خون و وضعیت آنتی اکسیدانی در مرغ های گوشتی

محل انتشار:

فصلنامه محیط زیست جانوری، دوره 14، شماره 1 (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

کیارش بیرانوند - گروه علوم دامی، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه لرستان، خرم آباد، ایران

بهمن پریزادیان کاوان - گروه علوم دامی، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه لرستان، خرم آباد، ایران

بابک ماسوری - گروه علوم دامی، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه لرستان، خرم آباد، ایران

حشمت الله خسروی نیا - گروه علوم دامی، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه لرستان، خرم آباد، ایران

محسن محمدی ساعی - مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی لرستان، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، خرم آباد، ایران

خلاصه مقاله:

جهت ارزیابی تأثیر عصاره کروموکلوریس زافینجنسیس و اسپیرولینا پلاتنسیس بر شاخص های تولیدی، فرآسنجه های خون و وضعیت آنتی اکسیدانی در مرغ های گوشتی، تعداد ۴۰۰ قطعه جوجه گوشتی نر، سوبه راس ۳۰۸ در قالب طرح کاملاً تصادفی با استفاده از پنج تیمار و چهار تکرار (حاوی ۲۰ قطعه جوجه) مورد استفاده قرار گرفت. تیمارهای آزمایش شامل سطوح مختلف عصاره جلبک کروموکلوریس زافینجنسیس و اسپیرولینا پلاتنسیس (۰/۲ و ۰/۴ درصد) بود که با جیره غذایی مرغ های گوشتی مخلوط و جهت تغذیه استفاده شد. تفاوت معنی داری از نظر شاخص تولید در ۱ تا ۱۴ روزگی میان تیمارهای مختلف مشاهده شد ($P < 0/05$)، به طوری که بیش ترین شاخص تولید در تیمار حاوی ۰/۴ درصد جلبک اسپیرولینا مشاهده شد. در بازه زمانی ۲۹ تا ۴۲ روزگی استفاده از جلبک کروموکلوریس به مقدار ۰/۲ درصد در جیره غذایی مرغ های گوشتی سبب بهبود معنی دار شاخص تولید شد ($P < 0/05$). در بازه زمانی ۱ تا ۲۱ روزگی بیش ترین شاخص تولید در تیمار حاوی اسپیرولینا به مقدار ۰/۴ درصد به دست آمد ($P < 0/05$). بیش ترین نسبت گوشت سینه در تیمار حاوی جلبک کروموکلوریس به مقدار ۰/۲ درصد مشاهده شد ($P < 0/05$). کم ترین مقدار LDL در سرم مرغ های دریافت کننده جلبک کروموکلوریس به دست آمد ($P < 0/05$). تأثیر تیمارهای مختلف بر سطح مالون دی آلدئید سرم معنی دار نبود. با توجه به یافته های تحقیق حاضر می توان نتیجه گیری کرد که استفاده از عصاره جلبک کروموکلوریس زافینجنسیس به مقدار ۰/۲ درصد و اسپیرولینا پلاتنسیس در سطح ۰/۴ درصد در جیره غذایی مرغ های گوشتی سبب بهبود شاخص تولید و کیفیت لاشه می شود.

کلمات کلیدی:

جوجه گوشتی، شاخص تولید، کیفیت لاشه، میکروجلبک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1686358>



