

## عنوان مقاله:

تاثیر جیره حاوی گیاهان دارویی بر ویژگیهای حسی، میکروبی و ماندگاری گوشت بلدرچین ژاپنی

## محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 13، شماره 60 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

Najmeh Khademi Pour - دانش آموزخته کارشناسی ارشد مهندسی صنایع غذایی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان.

Behzad Nasehi - دانشیار گروه صنایع غذایی، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان.

Mohammad Taha Nejad - مربی گروه صنایع غذایی، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان.

## خلاصه مقاله:

چکیده در این پژوهش، تاثیر افزودن پودر پونه و آویشن شیرازی به خوراک بلدرچین ژاپنی بر ویژگی های حسی، میکروبی، ظرفیت نگهداری آب و رنگ گوشت تازه و همچنین پایداری اکسیداسیون و میزان اسیدیتته آنها در طی نگهداری در یخچال مورد بررسی قرار گرفت. بدین منظور از دو گروه ۱۸۰ قطعه ای جوجه ی بلدرچین ژاپنی برای ارزیابی اثر پودر آویشن شیرازی و پونه ، در قالب طرح کاملا تصادفی با ۴ تیمار ۰،۵/۰، ۱ و ۵/۱% پودر (وزنی-وزنی) با سه تکرار و تعداد ۱۵ جوجه در هر تکرار استفاده شد. نتایج حاکی از کاهش فعالیت میکروبی و افزایش ظرفیت نگهداری آب، در سطح احتمال ۹۵٪ برای هر دو گیاه آویشن شیرازی و پونه بود. همچنین ارزیابی حسی حاکی از تغییر غیر معنی دار طعم، بو و آبداری تیمارها بود، در حالی که نمونه شاهد تردترین و تیمارهای تغذیه شده با پونه سفت ترین گوشت را داشتند. اما طی مدت نگهداری مقدار اکسیداسیون و اسیدیتته تیمارها دارای تغییرات تفسیرپذیری نبود. بنابر این افزودن پودر آویشن شیرازی یا پونه به جیره ی غذایی بلدرچین ژاپنی، سبب کاهش فعالیت میکروارگانیسم ها، افزایش ظرفیت نگهداری آب و سفتی گوشت شد و از آنجایی که بر شاخص های رنگ، ویژگی های حسی و واکنش های اکسیداسیون تاثیری نداشت، جایگزین خوبی برای آنتی بیوتیک در جیره آنها می باشد.

## کلمات کلیدی:

Poultry, Medicinal herbs, Antibiotic, کلید واژگان: طیور، گیاه دارویی، آنتیبیوتیک

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1829412>

