

عنوان مقاله:

تاثیر افزودن عصاره آرتیشو به آب آشامیدنی بر عملکرد، خصوصیات لاشه و غلظت لیپوپروتئین های خون جوجه های گوشتی

محل انتشار:

مجله زیست شناسی جانوری تجربی، دوره 3، شماره 3 (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

زینب برومندنیا - دانش آموخته کارشناسی ارشد، دانشگاه لرستان، خرم آباد

سعید محمدزاده - استادیار، گروه علوم دامی- دانشگاه لرستان، خرم آباد

محمد عزیزی - دانش آموخته کارشناسی ارشد، دانشگاه لرستان، خرم آباد

مجید خالداری - استادیار، گروه علوم دامی- دانشگاه لرستان، خرم آباد

خلاصه مقاله:

چکیده این آزمایش به منظور بررسی تاثیر عصاره آرتیشو بر عملکرد، خصوصیات لاشه و غلظت سرمی تری گلیسرید، کلسترول، لیپوپروتئین با دانسیته خیلی کم (VLDL)، لیپوپروتئین با دانسیته کم (LDL) و لیپوپروتئین با دانسیته زیاد (HDL) جوجه های گوشتی در دوره رشد (۲۱ تا ۳۵ روزگی) انجام شد. آزمایش در قالب طرح بلوک های کامل تصادفی با پنج تیمار (سطوح ۰، ۱۰۰، ۲۰۰، ۳۰۰ و ۵۰۰ میلی گرم در لیتر عصاره آرتیشو) و چهار تکرار و ۱۰ قطعه پرند (مخلوط دو جنس) در هر تکرار انجام شد. استفاده از عصاره آرتیشو در آب آشامیدنی اثر معنی داری بر مصرف خوراک، ضریب تبدیل خوراک، افزایش وزن روزانه و صفات لاشه جوجه های گوشتی نداشت. استفاده از عصاره آرتیشو اثر معنی داری بر غلظت تری گلیسرید، کلسترول، لیپوپروتئین با دانسیته خیلی کم، لیپوپروتئین با دانسیته کم و لیپوپروتئین با دانسیته زیاد جوجه های گوشتی در سن ۳۵ روزگی نداشت. نتیجه گیری می شود افزودن عصاره آرتیشو تا سطح ۵۰۰ میلی گرم در لیتر تاثیر قابل توجهی بر عملکرد و اجزای چربی خون جوجه های گوشتی ندارد.

کلمات کلیدی:

جوجه گوشتی، خصوصیات لاشه، عصاره آرتیشو، عملکرد لیپوپروتئین های خون

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1851650>

