

## عنوان مقاله:

تاثیر سطوح مختلف دانه آنیسون *Pimpinella anisum* L. بر خصوصیات استخوان درشت نی

## محل انتشار:

اولین همایش بین المللی و چهارمین همایش ملی گیاهان داوربی و کشاورزی پایدار (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

الهه رضایی - کارشناسی ارشد

صالح طباطبایی وکیلی - استادیار گروه علوم دامی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان

خلیل میرزاده - استادیار گروه علوم دامی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان

سمیه سالاری - استادیار گروه علوم دامی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان

## خلاصه مقاله:

به منظور بررسی اثر افزودن سطوح مختلف دانه آنیسون *Pimpinella anisum* L به جیره بر خصوصیات استخوان درشت نی جوجه های گوشتی، آزمایشی در قالب طرح کاملا تصادفی با 4 تیمار، 4 تکرار و 2112 قطعه جوجه برای هر تکرار، به مدت 42 روز انجام شد. تیمارهای آزمایشی شامل جیره پایه شاهد و سطوح مختلف دانه آنیسون 0/3، 0/6، 0/9 در صد بود که به صورت سرک به جیره اضافه شدند. در روز 42 پرورش، دو پرنده از هر تکرار برای اندازه گیری خصوصیات استخوان درشت نی شامل طول، چگالی، وزن نسبی، قطر دیافیز و درصد خاکستر استخوان درشت نی کشتار گردید. آنالیز آماری این طرح با استفاده از نرم افزار آماری SAS در قالب طرح کاملا تصادفی و مقایسه میانگینها با آزمون چند دامنه ای دانکن انجام گرفت. نتایج مطالعه حاضر نشان داد که افزودن سطوح مختلف دانه آنیسون به جیره جوجه های گوشتی تاثیر معنی داری بر اندازه طول، چگالی و وزن نسبی استخوان درشت نی جوجه های گوشتی داشت  $P > 0/05$  تیمار شاهد نسبت به تیمارهای آزمایشی بالاترین طول استخوان درشت نی را داشت. تیمارهای 0/6 و 0/9 درصد دانه آنیسون دارای میزان چگالی استخوان بیشتری نسبت به شاهد. 0/3 درصد بودند  $P < 0/05$  گروه شاهد نسبت به سایر تیمارهای آزمایشی کمترین درصد وزن نسبی استخوان درشت نی را نشان داد  $P < 0/05$  با اینکه سایر تیمارهای آزمایشی تفاوت معنی داری نداشتند

## کلمات کلیدی:

استخوان درشت نی، قطر دیافیز، درصد خاکستر، جوجه های گوشتی، آنیسون

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/453575>

