

عنوان مقاله:

تأثیر اسانس مرزه خوزستانی بر pH پس از کشتار و پتانسیل آنتی اکسیداتیو عضله سینه مرغ گوشتی تحت تنش گرمایی

محل انتشار:

فصلنامه تحقیقات دامپزشکی، دوره 70، شماره 2 (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

حشمت اله خسروی نیا - گروه علوم دامی، دانشکده کشاورزی دانشگاه لرستان، خرم آباد-ایران

مسعود علیرضایی - بخش بیوشیمی، دانشکده دامپزشکی دانشگاه لرستان، خرم آباد-ایران

صدیقه قاسمی - لابراتوار تحقیقات کاربردی گیاهان دارویی خرمان، لرستان، خرم آباد-ایران

شیما نعمتی - مرکز تحقیقات داروهای گیاهی رازی، دانشگاه علوم پزشکی لرستان، خرم آباد-ایران

خلاصه مقاله:

زمینه مطالعه: تأمین منابع آنتی اکسیدانی از طریق خوراک یا آب برای مرغ گوشتی ضمن کاهش اثرات زیانبار رادیکا لهای آزاد در بدن پرنده متأثر از تنش گرمایی، به افزایش پتانسیل آنتی اکسیداتیو و پایداری لیپیدها در بافت های مختلف کمک م یکنند. هدف: این مطالعه به منظور بررسی تأثیر اسانس مرزه خوزستانی (Satureja khuzistanica) بر تغییرات پس از کشتار pH و پتانسیل آنتی اکسیداتیو عضله سینه در مرغ گوشتی اجرا شد. روش کار: تعداد 720 قطعه جوجه یکروزه سویه آرین تهیه و اثر شش تیمار آزمایش شامل سطوح 0 ، 400 ، 300 ، 200 ، mg/L و 500 اسانس مرزه خوزستانی و 500 mg/L پلی سوربات-80 در آب آشامیدنی، در 6 تکرار (شامل 20 پرنده)، در قالب طرح بلو کهای کامل تصادفی، طی 42 روز بررسی شد. فعالیت آنزیم کاتالاز (با استفاده از روش کینتیکی)، گلوکاتایون پراکسیداز و سوپراکسید دیسموتاز (با استفاده ازکی تهای راندوکس) بوسیله اسپکتروفتومتر اندازه گیری شد. میزان پراکسیداسیون لیپید با سنجش میزان مواد واکنش دهنده با تیوباربیتوریکاسید (TBARS) به روش شیمیایی در عضله سینه انجام گرفت. نتایج: وزن سینه، pH اولیه و نهایی عضله سینه مرغ در سن 42 روزگی، تحت تأثیر افزودن اسانس مرزه به آب آشامیدنی قرار نگرفت ($p > 0.05$). سطوح بالاتر از 200 mg/L اسانس مرزه، میزان TBARS موجود در عضله سینه را به طور معن یداری کاهش داد ($p < 0.05$). فعالیت آنزیم کاتالاز در عضله سینه پرندگان دریافت کننده آب حاوی اسانس، بالاتر از گرو ههای شاهد بود. فعالیت آنزیم گلوکاتایون پراکسیداز در عضله سینه مر غهای دریافت کننده سطوح 400 mg/L و 500 اسانس مرزه به طور معن یداری بالاتر از مر غهای دریافت کننده آب فاقد اسانس بود ($p < 0.05$). افزودن اسانس مرزه به آب تا سطح 400 mg/L باعث افزایش میزان فعالیت آنزیم سوپراکسید دیسموتاز عضله سینه گردید ($p < 0.05$). نتیجه گیری نهایی: افزودن اسانس مرزه خوزستانی به آب آشامیدنی مرغ گوشتی تحت تنش گرمایی، با افزایش فعالیت آنزی مهایی آنتی اکسیدان و کاهش پراکسیداسیون لیپید، موجب افزایش پتانسیل آنتی اکسیداتیو عضله سینه مرغ م یشود

کلمات کلیدی:

عضله سینه، تنش گرمایی، آنتی اکسیدان فیتوژنیک، مرزه خوزستانی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/487858>



