

## عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات کیفی، پراکسی داسیون چرب یها و ترکیب اسی ده‌های چرب در طول دوره ننگه داری در تخم مرغ های غنی شده با سلنیوم و ویتامین E

## محل انتشار:

فصلنامه دامپزشکی، دوره 22، شماره 1 (سال: 1388)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

## نویسندگان:

مازیار محیطی اصلی - دانش آموخته کارشناسی ارشد تغذیه دام

فرید شریعتمداری - دانشیار گروه پرورش و مدیریت تولید طیور دانشکده کشاورزی دانشگاه تربیت مدرس

هوشنگ لطف الهیان - عضو هیأت علمی موسسه تحقیقات علوم دامی کشور

## خلاصه مقاله:

به منظور بررسی امکان غنی سازی تخم مرغ با ویتامین E، سلنیوم آلی و غیرآلی و نیز پایداری چربی های تخم مرغ طی دوره نگهداری آزمایشی با استفاده از 72 قطعه مرغ تخم گذار به مدت 7 هفته انجام شد. آزمایش با استفاده از 6 تیمار و 3 تکرار و 4 قطعه مرغ در هر تکرار انجام گرفت. تیمارهای آزمایشی شامل تیمار شاهد، جیره پایه به اضافه 4/0 میلی گرم در کیلوگرم سلنیوم غیرآلی یا آلی، 200 میلی گرم در کیلوگرم ویتامین E و ترکیبات اینها بودند. تخم مرغ های جمع آوری شده به مدت 14 روز در شرایط مختلف (یخچال، محیط و گرم خانه) نگهداری شدند و پس از آن خصوصیات کیفی، وزن محتویات داخلی (شامل زرده و سفیده)، غلظت مالون دی آلدئید در زرده به عنوان شاخصی برای پراکسیداسیون چربی های زرده و هم چنین ترکیب اسیدهای چرب زرده تخم مرغ اندازه گیری شدند. عملکرد مرغ و وزن تخم مرغ تحت تأثیر ویتامین E و منابع سلنیومی اضافه شده به جیره قرار نگرفت. نگهداری تخم مرغها موجب کاهش خصوصیات کیفی و تغییر ترکیب اسیدهای چرب و افزایش پراکسیداسیون چربیها شد. میزان MDA و تغییر در ترکیب اسیدهای چرب طی دوره ننگه داری در تخم مرغ های غنی شده با سلنیوم و ویتامین E نسبت به تخم مرغ های شاهد کمتر بود. نتایج نشان میدهند که افزودن سلنیوم و ویتامین E به جیره مرغ های تخم گذار نه تنها موجب غنی سازی تخم مرغ از این ترکیبات می شوند و ارزش تغذیه‌ای آنها را افزایش میدهند بلکه اثرات آنها در افزایش سیستم آنتی اکسیدانی تخم مرغ نیز مشهود بوده و آن را در برابر صدمات اکسیداتیو در طول زمان نگهداری محافظت می کنند.

## کلمات کلیدی:

ویتامین E، سلنیوم، پراکسیداسیون، اسیدهای چرب، تخم مرغ

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/542994>

