

عنوان مقاله:

اثرات نانو و میکرو ذرات کپسوله عصاره الکی نعناع فلفلی بر راندمان لاشه جوجه های گوشتی تحت تنش گرمایی

محل انتشار:

اولین همایش ملی پژوهش های نوین در علوم دامی با محوریت تنش های محیطی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

م. مخدوم - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

ف. صمدی - دانشیار دانشکده علوم دامی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

ب. دستار - استاد دانشکده علوم دامی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

س.م. جعفری - دانشیار دانشکده صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

به منظور بررسی اثرات ذرات ریزکپسوله عصاره الکی نعناع فلفلی بر روی راندمان لاشه جوجه های گوشتی، 320 قطعه جوجه یک روزه (راس، 308) به 4 تیمار شامل جیره پایه (شاهد)، جیره پایه بعلاوه عصاره الکی نعناع فلفلی، جیره پایه بعلاوه نانو ذرات کپسوله شده عصاره نعناع فلفلی و جیره پایه بعلاوه میکرو ذرات کپسوله شده عصاره نعناع فلفلی، در قالب طرح کاملاً تصادفی با 4 تکرار و 20 جوجه در هر تکرار تقسیم شدند. تنش گرمایی (فرمول در متن اصلی مقاله) از روز 35 تا 42 به مدت 6 ساعت در روز اعمال شد. جهت تعیین پارامترهای ارزیابی راندمان لاشه گوشت در انتهای دوره دو قطعه جوجه از هر تکرار به صورت تصادفی انتخاب و کشتار شد و بازده لاشه، سینه، ران و درصد چربی محوطه بطنی برای هر پرند محاسبه گردید. نتایج نشان داد که ریز ذرات کپسوله شده عصاره نعناع فلفلی اثر معنیداری بر روی بازده لاشه، سینه و ران ندارد ($p < 0/05$) همچنین درصد چربی محوطه بطنی تحت تاثیر تیمارهای آزمایشی قرار نگرفت. نتایج حاضر نشان داد که استفاده از ریز ذرات کپسوله شده عصاره نعناع فلفلی اثر مثبتی بر راندمان لاشه در جوجههای گوشتی تحت تنش گرمایی ندارد.

کلمات کلیدی:

جوجه های گوشتی، راندمان لاشه، عصاره نعناع فلفلی، میکرو و نانو کپسول

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/746118>

