

عنوان مقاله:

تاثیر پودر سیر، ویتامین E و آنتیاکسیدان بر عملکرد رشد، تجزیه لاشه و پایداری اکسیداتیو گوشت جوجه های گوشتی

محل انتشار:

فصلنامه تولیدات دامی، دوره 18، شماره 3 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

حسین ایراندوست - استادیار، گروه علوم دامی، موسسه آموزش عالی علمی کاربردی جهاد کشاورزی (مرکز اصفهان)، اصفهان - ایران

حمیدرضا وراثی - دانش آموخته مهندسی فناوری دامپروری - پرورش صنعتی طیور، گروه علوم دامی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان اصفهان، اصفهان - ایران

هوشنگ لطف الهیان - استادیار، موسسه تحقیقات علوم دامی کشور، کرج - ایران

محمد رضا وراثی - دانش آموخته مهندسی فناوری دامپروری - پرورش صنعتی طیور، گروه علوم دامی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان اصفهان، اصفهان - ایران

خلاصه مقاله:

دو آزمایش به منظور تعیین انرژی قابل سوخت و ساز ظاهری پودر سیر و همچنین بررسی تاثیر آن، ویتامین E و آنتی اکسیدان تجاری لوکسیدان در جیره بر عملکرد، ترکیب لاشه و پایداری اکسیداتیو گوشت جوجه گوشتی انجام شد. در آزمایش اول، AME پودر سیر با استفاده از خروس های بالغ لگهون در جیره های حاوی سطوح پنج، 10، 15 و 20 درصد پودر سیر برآورد شد. میزان انرژی قابل سوخت و ساز ظاهری برای سطوح پنج، 10، 15 و 20 درصد پودر سیر به ترتیب 2370، 2300، 2090 و 2065 کیلو کالری بر کیلوگرم بود. در آزمایش دوم، تعداد 384 قطعه جوجه گوشتی در یک آزمایش فاکتوریل 2×2×2 با دو سطح پودر سیر (صفر و دو درصد)، دو سطح ویتامین E (صفر و 200 میلی گرم در کیلو گرم) و دو سطح آنتی اکسیدان (صفر و 200 میلی گرم در کیلو گرم) در قالب طرح کاملاً تصادفی با هشت تیمار، چهار تکرار و 12 قطعه پرنده در هر تکرار استفاده شد. استفاده از پودر سیر، ویتامین E و آنتی اکسیدان به طور مجزا بر عملکرد رشد جوجه های گوشتی، نسبت لاشه میان خالی، سینه، ران و چربی شکم معنی دار نبود، ولی استفاده توأم از پودر سیر و آنتی اکسیدان سبب بهبود افزایش وزن روزانه گردید ($P < 0.05$). تغذیه جیره های حاوی ویتامین E و آنتی اکسیدان، پایداری اکسیداتیو گوشت را افزایش داد ($P < 0.05$). بر اساس نتایج حاصل، استفاده از پودر سیر، ویتامین E و آنتی اکسیدان به طور مجزا تاثیری بر عملکرد رشد جوجه گوشتی ندارد، ولی حضور ویتامین E و آنتی اکسیدان در جیره می تواند پایداری اکسیداتیو گوشت مرغ را افزایش دهد

کلمات کلیدی:

پودر سیر، عملکرد جوجه گوشتی، کیفیت گوشت، لوکسیدان، ویتامین E

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/752418>

