

عنوان مقاله:

تاثیر افزودن منابع معدنی، کیلات و نانو آهن به جیره بر عملکرد، ذخیره آهن در بافت ها و کیفیت گوشت بلدرچین ژاپنی

محل انتشار:

فصلنامه تولیدات دامی، دوره 21، شماره 1 (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

میثم پورطاهری - دانشگاه زابل، دانشکده کشاورزی، گروه علوم دامی

مهران مهری - دانشگاه زابل - تخصص: تغذیه طیور

فرزاد باقرزاده کاسمانی - دانشیار، دانشگاه زابل، تخصص: تغذیه طیور/افزودنی ها/ مایکوتوکسین ها

محمود قزاقی - دانشگاه زابل، گروه علوم دامی

خلاصه مقاله:

به منظور بررسی اثرات افزودن سطوح مختلف منابع نمک معدنی، کیلات و نانو آهن به جیره بر عملکرد، ذخیره آهن در بافت ها و کیفیت گوشت بلدرچین ژاپنی، آزمایشی با تعداد 400 قطعه بلدرچین ژاپنی نر در قالب طرح کاملا تصادفی با 10 تیمار آزمایشی و چهار تکرار انجام شد. تیمارهای آزمایشی شامل یک جیره پایه فاقد مکمل آهن (شاهد) و جیره‌های پایه مکمل شده با سطوح 60، 90 و 120 میلی-گرم در کیلوگرم سولفات، کیلات و نانو آهن بودند. پرنده‌گانی که با مقدار 120 میلی گرم در کیلوگرم کیلات آهن تغذیه شدند، افزایش وزن بیشتری نسبت به گروه های شاهد، 60 و 120 میلی گرم سولفات داشتند ($P < 0.05$). پرنده‌گانی که با 90 و 120 میلی گرم در کیلوگرم کیلات و نانو آهن تغذیه شدند، دارای آهن بیشتری در گوشت سینه نسبت به گروه‌های سولفات و شاهد بودند ($P < 0.05$). گروه 120 میلی گرم در کیلوگرم کیلات آهن تغذیه شدند، دارای آهن بیشتری را نسبت به تیمارهای شاهد، 60 و 90 میلی گرم سولفات، 60 میلی گرم کیلات و 90 میلی گرم نانو آهن و مقدار مالون دی آلدئید کمتر از گروه شاهد و 60 میلی گرم سولفات آهن داشت ($P < 0.05$). گروه 120 میلی‌گرم نانو آهن، میزان آهن کبد و سرم خون بیشتر و افت ناشی از پخت کمتر در مقایسه با تیمار شاهد داشت ($P < 0.05$). در پژوهش حاضر، اشکال و سطوح مختلف آهن، بر پارامترهای مورد بررسی، اثر متغیری داشتند.

کلمات کلیدی:

بلدرچین، کیفیت گوشت، کیلات، منابع آهن، نانو

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/885974>

