

عنوان مقاله:

تأثیر سطوح مختلف پروتئین جیره و ادجوانت بن زار بر خصوصیات لاشه جوجه های گوشتی

محل انتشار:

چهارمین کنگره ملی کشاورزی ارگانیک و مرسوم (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

فاطمه عزیزعلی آبادی - دانشجوی کارشناسی ارشد تغذیه دام و طیور، دانشکده کشاورزی، دانشگاه گیلان

حسن درمانی کوهی - استادیار تغذیه طیور، دانشکده کشاورزی، دانشگاه گیلان

مهرداد محمدی - دانشیار جراحی دامپزشکی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه گیلان

محمدحسن نظران - مدیرعامل و رئیس هیئت مدیره شرکت صدور احرار شرق، مخترع ادجوانت های بن زا و مالک فناوری کلیتینگ و نانو کلیتینگ

خلاصه مقاله:

به منظور بررسی تأثیر سطوح مختلف پروتئین جیره و ادجوانت بن زا بر خصوصیات لاشه جوجه های گوشتی سوپه راس (308)، آزمایشی با 240 قطعه جوجه یک روزه با میانگین وزنی 35/14 گرم، با استفاده از یک طرح بلوک کامل تصادفی در قالب آزمایش فاکتوریل (3*2) انجام شد. تیمارهای آزمایشی (جیره بر پایه ذرت و سویا) شامل: 1- شاهد (بدون ادجوانت بن زا + پروتئین متوسط)، 2- تیمار بدون ادجوانت بن زا + پروتئین پائین، 3- تیمار بدون ادجوانت بن زا + پروتئین بالا، 4- تیمار حاوی ادجوانت بن زا + پروتئین متوسط، 5- تیمار حاوی ادجوانت بن زا + پروتئین پایین، 6- تیمار حاوی ادجوانت بن زا پروتئین بالا، بودند (در هر دوره پرورش سه سطح مختلف پروتئین تعریف شده است). نتایج نشان داد که اختلاف معنی داری بین تیمارها از نظر وزن لاشه، وزن ران و میزان چربی حفره بطنی و وزن بورس وجود دارد ($P > 0/05$). به طوری که اثر اصلی سطح پروتئین بر وزن لاشه و وزن ران، وزن بورس و وزن چربی حفره بطنی، اثر اصلی ادجوانت بن زا و جنس بر وزن لاشه و وزن ران و اثر متقابل پروتئین و ادجوانت بن زا بر وزن لاشه معنی دار بود ($P < 0/05$). در حالی که در مورد وزن سینه، بال، تیموس، طحال و کبد اختلاف معنی داری میان تیمارها مشاهده نشد ($P > 0/05$).

کلمات کلیدی:

پروتئین، ادجوانت بن زا، جوجه گوشتی، خصوصیات لاشه، فن آوری کلیتینگ و نانوکلیتینگ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/931200>

