



اثرات سطوح مختلف پودر خشک میوه سماق بر عملکرد و ظرفیت آنتی اکسیدانی جوجه های گوشتی در شرایط تنش حرارتی
شلیر فیضی^{*}، احمد کریمی^۱، قربانعلی صادقی^۱، اسعد وزیری^۱ و تیمور جوادی^۲

۱- گروه علوم دامی دانشکده کشاورزی دانشگاه کردستان، ۲- گروه باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه کردستان

* شلیر فیضی، shler.feizi@uok.ac.ir

چکیده

آزمایش به منظور مقایسه اثرات سطوح مختلف پودر خشک میوه سماق از دو منطقه جغرافیایی استان کردستان (بانه و ژاورود) و ویتامین E بر روی عملکرد رشد و وضعیت آنتی اکسیدانی جوجه های گوشتی تحت استرس گرمایی ($32 \pm 2^{\circ}\text{C}$ به مدت ۸ ساعت) اجراء شد. به این منظور تعداد ۳۳۶ قطعه جوجه خروس گوشتی سویه کاب ۵۰۰، در قالب طرح کاملاً تصادفی با شش تیمار و چهار تکرار (۱۴ پرنده در هر تکرار) مورد استفاده قرار گرفت. جیره های آزمایشی عبارت بودند از: جیره پایه بدون مکمل (شاهد)، جیره های حاوی ۱۰۰ میلی گرم در کیلوگرم ویتامین E و جیره های حاوی یک و دو درصد پودر خشک میوه سماق مناطق بانه و ژاورود. نتایج نشان داد که پرندگان تغذیه شده با جیره حاوی ۲ درصد سماق بانه ضریب تبدیل خوراک بالاتری در سن ۲۳ تا ۴۲ روزگی داشتند ($P < 0.05$). در کل دوره آزمایش، گروه های آزمایشی مختلف اثر معنی داری بر متوسط وزن بدن، افزایش وزن بدن و مصرف خوراک نداشتند ($P > 0.05$) اثرات گروه های آزمایشی مختلف روی ظرفیت کل آنتی اکسیدانی و غلظت مالون دی آلدئید سرم در مقایسه با شاهد معنی دار نبود ($P > 0.05$).

واژه های کلیدی: سماق - عملکرد - جوجه های گوشتی - ظرفیت آنتی اکسیدانی

مقدمه

تنش حرارتی از جمله عوامل محدود کننده پرورش جوجه های گوشتی در فصل تابستان محسوب می گردد که خسارات زیادی به مرغداران وارد می نماید. از جمله اثرات مضر تنش حرارتی می توان به کاهش مصرف خوراک، کاهش وزن زنده، کاهش راندمان خوراک و افزایش مرگ و میر اشاره نمود (۴). شرایط تنش زا می تواند منجر به تولید رادیکال های آزاد در بدن پرنده گردد که رادیکال های واکنش پذیر با شروع پراکسیداسیون لیپید در غشاهای سلولی منجر به تخریب سلول می گردند (۴). در طی سالیان گذشته استفاده از ترکیبات آنتی اکسیدان همانند بوتیل هیدروکسی آنیسول (BHA^{181}) و بوتیل هیدروکسی تولوئن (BHT^{182}) و ترکیبات مشابه بعنوان راهکارهای مؤثر در صنعت خوراک دام و مخصوصاً طیور متداول می باشد، اگر چه اخیراً استفاده از ترکیبات آنتی اکسیدان سنتتیک با توجه به ترس عمومی از فرآورده های غیرطبیعی و افزایش تمایل به استفاده از ترکیبات طبیعی جایگزین در حال کاهش می باشد (۳). ادویه ها و چاشنی ها بدلیل داشتن خاصیت آنتی اکسیدانی ناشی از تولید متابولیت های ثانویه از توان بالقوه بالایی جهت جایگزینی ترکیبات آنتی اکسیدان مصنوعی برخوردار می باشند (۵). گیاه سماق با نام علمی ریوس کوریاریا^{۱۸۳} از

¹⁸¹ - Butylated hydroxyanisole

¹⁸² - Butylated hydroxyanisole

¹⁸³ - *Rhus coriaria*