

تأثیر سطوح مختلف پودر سیر بر عملکرد و ترکیبات لاشه بلدرچین ژاپنی

راضیه ساقی^{۱*}، حیدر زرقی^۲ و علیرضا شهدادی^۳

۱ - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه فردوسی مشهد، ۲ - عضو هیئت علمی مرکز آموزش جهاد کشاورزی خراسان رضوی

و ۳ - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

* نویسنده مسئول: saghi9099@yahoo.com

چکیده

این آزمایش به منظور بررسی تأثیر سطوح مختلف پودر سیر بر عملکرد و ترکیبات لاشه بلدرچین ژاپنی با استفاده از ۱۰۰ قطعه بلدرچین در قالب طرح کاملاً تصادفی صورت گرفت. جیره‌های آزمایشی شامل: (۱) جیره فاقد پودر سیر، (۲) جیره حاوی ۰/۵٪ پودر سیر، (۳) جیره حاوی ۱٪ پودر سیر، (۴) جیره حاوی ۱/۵٪ پودر سیر و (۵) جیره حاوی ۲٪ پودر سیر بود. طول مدت آزمایش ۲۱ روز بود. دسترسی بلدرچین‌ها به آب و خوراک به صورت آزاد بود. مقدار خوراک مصرفی در طول دوره آزمایش اندازه‌گیری گردید. در پایان دوره ۲ قطعه بلدرچین از هر واحد آزمایشی پس از توزین به منظور بررسی تغییرات وزنی اندام‌های بدن کشتار شدند. نتایج نشان داد که جیره‌های آزمایشی تأثیر معنی‌داری بر مقدار خوراک مصرفی، افزایش وزن روزانه و ضریب تبدیل غذایی بلدرچین‌ها نداشته است ($P > 0/05$). اکثر ترکیبات لاشه بلدرچین‌های کشتار شده به طور معنی‌داری تحت تأثیر جیره‌های آزمایشی قرار نگرفت ($P > 0/05$), اما اختلاف معنی‌داری بین جیره‌های آزمایشی از لحاظ راندمان لاشه و وزن چربی حفره بطنی مشاهده گردید ($P < 0/05$). بیشترین و کمترین راندمان لاشه به ترتیب مربوط به جیره‌های حاوی ۱ و ۱/۵ درصد پودر سیر بود (۷۱/۸۱ در مقابل ۶۸/۹۴ درصد). کمترین میزان چربی حفره بطنی در پرنده‌های تغذیه شده با جیره فاقد پودر سیر گزارش شد (۰/۴۶ گرم). با توجه به نتایج به نظر می‌رسد که افزودن سطوح مختلف پودر سیر به جیره بلدرچین‌های ژاپنی تأثیری بر عملکرد و ترکیبات لاشه ندارد. واژگان کلیدی: پودر سیر - عملکرد - ترکیبات لاشه - بلدرچین ژاپنی.

مقدمه

سیر گیاهی پیازدار با نام علمی *Allium sativum* بوده که به آن *Garlic* می‌گویند. مهمترین بخش این گیاه که مصرف دارویی و طبی دارد هسته مرکب آن است (۱). در سیر حدود ۲۰۰ ماده شناخته شده است. خواص دارویی و آنتی‌بیوتیکی سیر به دلیل وجود ترکیب گوگردی آن به نام آلیسین است (۵). دو ماده آلیسین و آجوئین مهمترین ترکیبات این گیاه هستند. آلیسین ماده فعالی است که به سیر ویژگی داشتن بو و بسیاری از خواص درمانی می‌بخشد. همچنین این ماده خواص آنتی-بیوتیکی دارد و از تشکیل کلسترول جلوگیری می‌کند. آجوئین ماده فعال مهم دیگری در سیر است که سبب پیشگیری از سخت شدن رگها و سکنه مغزی می‌شود (۷). این گیاه حاوی آنزیم‌های آلیناز، پراکسیداز، قندهای گلوکز و ساکاروز، مواد معدنی سلنیوم و روی، آمینواسیدهای سیستین، گلوتامین، ایزولوسین و تیامین و ویتامین‌های B₁ و B₂ بوده و بطور معمول حاوی ۶۰ درصد آب می‌باشد (۱). مطالعات زیادی در مورد اثرات تقویت سیستم ایمنی سیر در حیوانات مختلف انجام شده است. جعفری و همکاران (۶) گزارش کردند که مصرف عصاره سیر به میزان یک کیلو در تن در طول دوره پرورش توانسته است روی شاخص‌های سیستم ایمنی جوجه‌های گوشتی مانند اندازه بورس فابرسیوس اثرگذار باشد. رئیسی و همکاران (۹) اثرات پودر سیر را روی عملکرد و خصوصیات لاشه در جوجه‌های گوشتی مورد آزمایش قرار دادند و بیان نمودند که استفاده از سطح ۳٪ پودر سیر در جیره منجر به بهترین عملکرد در جوجه‌های گوشتی می‌شود. منصوری و همکاران (۳) اثر