

اثر زردچوبه، آویشن و دارچین بر خصوصیات لاشه و پایداری اکسیداتیو گوشت در جوجه های گوشتی

مریم محمدامینی^{۱*}، سیدعبدالله حسینی^۲ و فرید شریعتمداری^۳

۱- کارشناسی ارشد دانشگاه تربیت مدرس، ۲- استادیار موسسه تحقیقات علوم دامی کشور، ۳- استاد دانشگاه تربیت مدرس

* نویسنده مسئول: مریم محمدامینی، m_amini2004ir@yahoo.com

چکیده

تحقیق حاضر به منظور بررسی تأثیر گیاهان دارویی زردچوبه، آویشن و دارچین بر خصوصیات لاشه و پایداری اکسیداتیو گوشت با ۴۸۰ قطعه جوجه گوشتی سویه تجارتي آرين در قالب طرح کاملاً تصادفی به مدت ۴۲ روز انجام گرفت. ۴ تیمار شامل گروه شاهد (بدون افزودنی)، جیره حاوی زردچوبه، آویشن و دارچین بود. پودر گیاهان دارویی زردچوبه، آویشن و دارچین به میزان ۵ g/Kg به جیره پایه افزوده شدند. در سن ۴۲ روزگی از هر گروه آزمایشی ۵ قطعه پرنده به طور تصادفی انتخاب و جهت تعیین خصوصیات لاشه (شامل بازده لاشه، درصد های ران، عضله سینه، کبد، چربی حفره بطني و قلب) ذبح گردیدند. در پایان دوره ی پرورش، ۴ قطعه جوجه از هر تیمار ذبح شدند و نمونه های گوشت ران در فریزر نگهداری شد. پایداری اکسیداتیو گوشت در روزهای ۳۰، ۶۰ و ۹۰ روز نگهداری، میکروگرم مالون دی آلدهاید در هر کیلوگرم گوشت، به روش آزمون تیوباریتوریک اسید اندازه گیری شد. نتایج نشان داد که تفاوت معنی داری از نظر خصوصیات لاشه بین تیمارهای آزمایشی مشاهده نشد ($p>0.05$). شدت وقوع اکسیداسیون لیپیدی گوشت ران در روز ۹۰، در گروه شاهد نسبت به گروه گیاهان دارویی به طور معنی داری بالاتر بود ($p<0.05$). با افزایش مدت زمان نگهداری از ۳۰ به ۶۰ و ۹۰ روز میانگین غلظت مالون دی آلدهید تولیدی در بافت ها افزایش یافت. لذا به نظر می رسد این گیاهان به علت اثرات همکوشی ناشناخته و خواص آنتی اکسیدانی، می توانند در کیفیت گوشت و افزایش زمان نگهداری مؤثر می باشند. واژگان کلیدی: گیاهان دارویی - خصوصیات لاشه - پایداری اکسیداتیو - جوجه های گوشتی.

مقدمه

گوشت طیور نسبتاً غنی از اسیدهای چرب غیر اشباع است، بنابراین بلافاصله مستعد فساد اکسیداتیو می باشد (۶). پراکسیداسیون لیپید، منجر به تولید متابولیت های سمی و آلدهیدی می شود که به عنوان رادیکال های آزاد شناخته شده اند و خصوصیات ارگانولپتیکی گوشت طیور را در طول دوره ی نگهداری به طور معنی داری تحت تأثیر قرار می دهند (۷). استفاده از منابع گیاهی به عنوان افزودنی، که اثرات مفیدی بر سلامت دارند به سرعت در حال افزایش است. بسیاری از اجزای فعال گیاهان و ادویه ها به دلیل دارا بودن ترکیبات آروماتیک فعال، باعث افزایش کیفیت لاشه می شوند همچنین از پراکسیداسیون لیپید جلوگیری می کنند که این از طریق دفع رادیکال های آزاد یا از طریق فعال سازی آنزیم های آنتی اکسیدان، انجام می شود (۱۰). استفاده از آنتی اکسیدان در جیره برای کاهش پراکسیداسیون لیپید و حفظ کیفیت محصول توصیه شده است (۱۳). لذا در این تحقیق، اثر گیاهان دارویی با هدف کاهش میزان فساد اکسیداتیو گوشت و بهبود خصوصیات لاشه مورد بررسی قرار گرفته است.

مواد و روش ها