

اثر اسانس شوید بر روی میزان کلسترول پلاسما، ضخامت پوسته تخم مرغ و قدرت جوجه درآوری در مرغ های مادر

گوشتی

میلاد شاعری^۱، اردشیر محیط^۲، زربخت انصاری^۳، محسن تقی زاده^۴، نیما شاعری^۵

۱. دانشجوی کارشناسی ارشد فیزیولوژی دام دانشگاه گیلان ۲. استادیار تغذیه طیور دانشکده کشاورزی دانشگاه گیلان

۳. استادیار فیزیولوژی دام دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری ۴. استادیار علوم تغذیه دانشگاه علوم پزشکی

کاشان

۵. دانشجوی کارشناسی ارشد آمار ریاضی دانشگاه پیام نور واحد شیراز *میلاد شاعری،

Milad.Shaeri@yahoo.com

چکیده

هدف اصلی این آزمایش، اثر اسانس شوید روی کلسترول پلاسما، ضخامت پوسته تخم مرغ و قدرت جوجه درآوری در مرغ-های مادر گوشتی بود. تعداد ۸۰ قطعه مرغ و ۸ خروس از نژاد راس ۳۰۸ انتخاب و به طور تصادفی به ۴ تیمار، ۲ تکرار و ۱۰ زیر مشاهده در هر تکرار تقسیم بندی شدند. یک تیمار به عنوان شاهد (فاقد اسانس) در نظر گرفته شد و تیمارهای دیگر از ۱۰، ۲۰ و ۴۰ میلی لیتر اسانس به ازای هر ۱۰۰ کیلوگرم خوراک، به مدت ۴ هفته تغذیه شدند. اسانس شوید اثر معنی داری بر روی ضخامت پوسته تخم مرغ در هفته های مختلف نداشت ($P>0/05$). از طرف دیگر اسانس شوید در هفته های اول و سوم آزمایش بطور معنی داری میزان کلسترول پلاسما را افزایش داد ($P<0/05$). با این وجود، اسانس شوید درصد جوجه درآوری را به طور معنی داری افزایش داد ($P<0/05$). بطور کلی نتایج این مطالعه نشان داد که استفاده از اسانس شوید در جیره مرغ های مادر گوشتی، درصد جوجه درآوری را بهبود می بخشد.

واژگان کلیدی: اسانس شوید- مرغ مادر- کلسترول پلاسما- ضخامت پوسته- قدرت جوجه درآوری

مقدمه

بهبود قدرت جوجه درآوری در مرغ های مادر یکی از مهمترین اهداف پرورش دهندگان این صنعت به خصوص در اواخر تولید گله که شرایط بازار برای فروش جوجه مناسب است، می باشد. شوید با نام علمی *Anethum graveolens* گیاهی از خانواده جعفری^۱ است. در زبان انگلیسی دیل^۲ و در زبان فارسی شوید یا شبت خوانده می شود. شوید برای اولین بار در فلسطین کشت شد و احتمالاً از روم باستان به سایر کشورهای اروپا منتقل گردید. شوید در سطح وسیعی در ایران، قفقاز، حبشه، مصر، هند، انگلیس، اسپانیا، ایتالیا و مجارستان کشت می شود. انتشار جغرافیایی آن در ایران، به صورت طبیعی در نواحی مختلف مانند صائین قلعه، تبریز، خراسان و تفرش ذکر شده است (۱۰). شوید دارای خاصیت کاهش دهنده چربی و کلسترول (۹)، و دارای خواص آنتی اکسیدانی می باشد (۱۱).

سن مرغ از جمله عواملی است که بر میزان کلسترول خون اثر می گذارد. در بسیاری از پژوهش ها همبستگی بین میزان کلسترول خون و نسبت باروری و میزان جوجه دهی تخم مرغ های بارور مورد بررسی قرار گرفته است و مشخص شد که با افزایش میزان کلسترول پلاسما میزان جوجه درآوری کاهش می یابد (۳).

¹ Apiaceae

² Dill