

بررسی اثر سطوح مختلف جایگزینی دانه اکستروود شده سویا با کنجاله سویا و مکمل ویتامین E بر عملکرد جوجه های گوشتی در سنین اولیه

محمد مرادی^{۱*}، شهریار مقصودلو^۲، یوسف مصطفی لو^۳ و فرامرز رستمی^۳.

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد تغذیه دام دانشگاه گنبد کاووس

۲- استادیاران گروه علوم دامی دانشگاه گنبد کاووس

۳- استادیار گروه شیمی دانشگاه گنبد کاووس

* نویسنده مسئول: محمد مرادی Moradi.mohammad7@gmail.com

چکیده

آزمایشی به منظور بررسی اثرات سطوح مختلف جایگزینی دانه اکستروود شده سویا با کنجاله سویا و مکمل ویتامین E بر عملکرد جوجه های گوشتی در سن (۳-۱۱ هفتهگی) طراحی گردید. تعداد ۲۶۴ قطعه جوجه گوشتی یکروزه به ۲۴ گروه آزمایشی ۱۱ قطعه ای تقسیم شده و به هر سه گروه یک تیمار اختصاص داده شد. آزمایش به صورت فاکتوریل ۴×۲ در قالب طرح کاملاً تصادفی با ۸ تیمار و ۳ تکرار به انجام رسید. تیمارها شامل چهار سطح جایگزینی دانه اکستروود شده سویا (صفر، ۲۵، ۵۰ و ۷۵ درصد) و دو سطح ویتامین E (۴۲ و ۷۵ واحد بین المللی در کیلوگرم جیره) بودند. نتایج نشان داد که اثر سطوح مختلف جایگزینی بر وزن زنده قفط در هفته اول معنی دار بود ($p < 0.05$) بطوریکه در هفته اول ۷۵ درصد جایگزینی دانه اکستروود شده سویا با کنجاله سویا منجر به تولید جوجه های سبک تری شد. اثر تیمارها بر صفات مورد بررسی در هفته دوم و همچنین سطوح ویتامین E جیره بر هیچ یک از صفات تولیدی در کل دوره معنی دار نبود ($p > 0.05$). اثر سطوح مختلف جایگزینی دانه سویا با کنجاله سویا بر ضریب تبدیل در ۲۱ روزگی معنی دار بود ($p < 0.05$) بطوریکه سطح ۲۵ درصد جایگزینی منجر به کمترین ضریب تبدیل شده و سطح ۷۵ درصد جایگزینی بیشترین ضریب تبدیل را داشت. به طور خلاصه، بر طبق نتایج این آزمایش تا ۵۰ درصد جایگزینی دانه اکستروود شده سویا با کنجاله سویا در جیره های جوان گوشتی امکان پذیری باشد.

واژگان کلیدی: دانه سویای اکستروود شده- عملکرد- ویتامین E - جوجه گوشتی.

مقدمه

از سال های متمادی علاقه قابل توجهی برای استفاده از دانه کامل سویای اکستروود شده در جیره طیور وجود داشته است. این ماده نه فقط از نظر پروتئین در سطح بالایی قرار دارد، بلکه ظرفیت مهیا کردن مقادیر قابل توجهی انرژی بخاطر وجود سطوح بالای روغن در خود را دارا است و می تواند جایگزین مناسبی برای کنجاله سویا و مکمل چربی در جیره جوجه های گوشتی باشد. یعنی هم مکمل پروتئین و هم مکمل انرژی را در قالب یک ماده خوراکی فراهم می آورد (۸).

دانه سویا ماده ای است که دارای ۱۸-۲۲ درصد چربی و ۳۰-۳۵ درصد پروتئین خام با قابلیت هضم ۸۸ درصد می باشد. با توجه به محتوای غنی دانه سویا از لحاظ انرژی و پروتئین باید فرآوری مناسبی روی آن انجام گیرد تا به تولید محصول مناسب منجر گردد. برای مصرف دانه کامل سویا، این ماده باید به نحوی حرارت داده شود تا بازدارنده تریپسین آن از بین برود. از انواع روش های فرآوری دانه سویا می توان به پختن (اتوکلاو) کردن، میکرونیزه کردن، برشته کردن و اکستروود کردن اشاره نمود. اکستروود کردن دانه سویا بهترین روشی است که می تواند برای فرآوری این محصول مورد استفاده قرار گیرد (۸).

در مطالعه ای که روی دانه سویای برشته شده در تغذیه جوجه های گوشتی انجام گرفت، افزایش وزن زنده در سطح جایگزینی ۵۰ درصد دانه سویا با کنجاله سویا گزارش شد (۶). در تحقیقی دیگر تأثیر استفاده از دانه سویای با چربی کامل برشته شده بر عملکرد بوقلمون های ماده گوشتی مورد بررسی قرار گرفت که افزایش وزن در ۴۸ و ۶۳ روزگی با افزایش