



اثرات ایزوفلاون‌های سویا روی عملکرد رشد و قابلیت هضم ایلئومی مواد مغذی در جوجه‌های گوشتی
اکبر شیرعلی نژاد^۱، میرداریوش شکوری^{۲*}، عبدالله سبجانی^۲

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد تغذیه دام، ۲- اعضای هیأت علمی گروه علوم دامی دانشگاه محقق اردبیلی

* نویسنده مسئول: میر داریوش شکوری، گروه علوم دامی دانشکده کشاورزی، دانشگاه محقق اردبیلی

mdshakouri@uma.ac.ir

چکیده

مطالعه حاضر با هدف بررسی تأثیر ایزوفلاون‌های سویا بر عملکرد رشد و قابلیت هضم ایلئومی مواد مغذی در جوجه‌های گوشتی طراحی گردید. برای این منظور، از ۲۴۰ قطعه جوجه گوشتی یک روزه سویه راس ۳۰۸ استفاده شد که بصورت تصادفی به ۴ تیمار و ۳ تکرار (۲۰ قطعه در هر تکرار) اختصاص یافتند. تیمارهای آزمایشی عبارت بودند از: جیره بدون افزودنی (شاهد)، جیره شاهد + ۲۵ میلی‌گرم در کیلوگرم ایزوفلاون سویا، جیره شاهد + ۵۰ میلی‌گرم در کیلوگرم ایزوفلاون سویا و جیره شاهد + ۱۰۰ میلی‌گرم در کیلوگرم ایزوفلاون سویا که طی یک دوره آزمایشی ۴۲ روزه به پرندگان تغذیه شدند. در سن ۲۱ روزگی، دو قطعه پرند (یک نر و یک ماده) بصورت تصادفی از هر تکرار کشتار شد تا قابلیت هضم ایلئومی مواد مغذی مورد بررسی قرار گیرد. مطابق نتایج، استفاده از ایزوفلاون در همه سطوح، بدون تأثیر معنی‌دار بر مصرف خوراک و افزایش وزن، ضریب تبدیل غذایی جوجه‌ها را در دوره پرورش بطور معنی‌داری بهبود بخشید ($p < 0/0001$) و مصرف سطوح ۵۰ و ۱۰۰ میلی‌گرم در کیلوگرم ایزوفلاون بهترین ضریب تبدیل خوراک را نشان داد. مکمل‌کردن سطوح ۵۰ و ۱۰۰ میلی‌گرم در کیلوگرم ایزوفلاون قابلیت هضم ایلئومی چربی و ماده خشک را بطور معنی‌داری افزایش داد ($p < 0/01$). قابلیت هضم ایلئومی انرژی فقط تحت تأثیر سطح ۵۰ ایزوفلاون افزایش نشان داد ($p < 0/01$). نتایج حاضر حاکی از آن است که سطوح ۵۰ و ۱۰۰ میلی‌گرم ایزوفلاون در هر کیلوگرم جیره می‌تواند تأثیر سودمندی بر صفات عملکرد رشد و قابلیت هضم ایلئومی مواد مغذی داشته باشد. واژه‌های کلیدی: ایزوفلاون سویا- عملکرد رشد- قابلیت هضم ایلئومی مواد مغذی- جوجه‌های گوشتی

مقدمه

امروزه به دلیل سیر صعودی تولید و مصرف جوجه‌های گوشتی، تولیدکنندگان به دنبال پیدا کردن راه‌هایی برای افزایش سوددهی و در عین حال کاهش چربی و افزایش تولید گوشت لخم مطابق سلیقه مصرف کنندگان هستند. راه‌های زیادی برای کاهش ذخیره چربی در لاشه جوجه‌های گوشتی وجود دارد. یکی از این روش‌ها که ممکن است گوشت لخم و چربی را تحت تأثیر قرار دهد، استفاده از فیتواستروژن‌ها در جیره است (۷). فیتواستروژن‌ها به سه دسته لیگنان‌ها، ایزوفلاون‌ها و کومستان‌ها کلاس بندی می‌شوند، البته برخی منابع فلاونوئیدها را نیز جزء فیتواستروژن‌ها کلاس بندی می‌کنند (۳، ۴). فیتواستروژن‌ها در گیاهان مختلفی از جمله غلات و لگوم‌ها وجود دارند و در مقادیر مختلفی در قسمت‌های متفاوت گیاه حضور داشته و براساس رقم، محل جغرافیایی و سال رشد گیاه تحت تأثیر قرار می‌گیرند (۸). ایزوفلاون‌ها ترکیبات دی‌فنلیک بوده و یکی از سه فیتواستروژن موجود طبیعی هستند (۷). دانه سویا فراوان‌ترین منبع غذایی ایزوفلاون‌ها است که مقدار ایزوفلاون آن تا ۱۸۰ گرم بر کیلوگرم