

بررسی تغییرات کیفی تخم مرغ تحت تأثیر مصرف روغن ماهی و گیاهان دارویی در جیره مرغ‌های تخمگذار

محمد کاملی^{۱*}، محمد امیر کریمی ترشیزی^۲، بهنام کریمی^۱، محسن امید^۳

^۱مرکز پژوهش، توسعه و امور نخبگان اتکا

^۲استادیار گروه پرورش و تولید طیور دانشگاه تربیت مدرس

^۳دانشجوی کارشناسی ارشد گروه پرورش و تولید طیور دانشگاه تربیت مدرس

*مسئول مکاتبه: m.kamely@gmail.com

۰۹۱۱۱۰۰۸۸۰۴

مقدمه

آویشن باغی (*Thymus vulgaris* L.) گیاهی است از تیره نعنائیان (Lamiaceae) که ساختار بوته‌ای دارد. از آویشن در صنایع غذایی، دارویی، بهداشتی و آرایشی استفاده می‌شود. روغن آویشن دارای خواص ضداسپاسم، ضد قارچ، ضد عفونی کننده، ضد کرم، ضد روماتسیم و خلط آور می‌باشد. اسانس آویشن از جمله ده اسانس معروف است که دارای خواص ضدباکتریایی و ضدقارچی آنتی اکسیدانی، نگهدارنده طبیعی غذا و تاخیردهنده پیری پستانداران می‌باشد و جایگاه خاصی در تجارت جهانی دارد (۳). آلوئه ورا که در فارسی صبر زرد نامیده می‌شود نام گیاهی است از سرده سیگل‌ها (Aloe) . ۹۶ درصد از ساختمان ژل این گیاه را آب تشکیل می‌دهد و ۴ درصد باقی مانده حاوی بیش از ۷۵ ماده مغذی فعال از لحاظ غذایی، ۲۰ نوع ماده معدنی، ۲۰ نوع اسید آمینه، ۱۲ نوع ویتامین و ۲۰۰ ترکیب فعال دیگر می‌باشد (۱، ۴ و ۸). محبوبی و فیض آبادی (۱۳۸۸) اثرات ضد میکروبی اسانس‌های گیاهان آویشن، مرزنجوش، مرزه و اکالیپتوس را به صورت جداگانه و یا به صورت ترکیبی بر سوشهای مختلف اشریشیاکلی، سالمونلا تیفی موریوم، اسپرژیلوس نایجر و اسپرژیلوس فلاووس در شرایط آزمایشگاه مورد بررسی قرار دادند و بیان نمودند که اسانس‌های آویشن، مرزنجوش و مرزه از اسانس اکالیپتوس اثر ضد میکروبی بیشتری دارد و بیان نمودند که اثر ضد میکروبی اسانس‌های مرزنجوش، آویشن و مرزه مربوط به جزء تیمول و کارواکرول به ویژه تیمول آن است. در این تحقیق به بررسی اثر افزودن روغن ماهی و گیاهان دارویی فوق الذکر بر کیفیت خارجی و داخلی تخم مرغ پرداخته می‌شود.

مواد و روش

این آزمایش به منظور بررسی اثر سطوح مختلف روغن ماهی (۰، ۱/۵ و ۳ درصد) به همراه پودر آلوئه ورا (۰ و ۰/۳ درصد) اسانس مرزه و عصاره آویشن (۰ و ۰/۰۵ درصد) در جیره غذایی ۱۰۸ قطعه مرغ تخمگذار سویه های - لاین ۳۶ W در سن ۵۵ هفتگی بر شاخص‌های کمی و کیفی تخم مرغ انجام شد. این تحقیق با ۹ تیمار و ۳ تکرار (هر تکرار شامل ۴ پرنده) به صورت طرح کاملاً تصادفی به مدت ۱۲ هفته انجام شد. تیمارهای آزمایشی به شرح ذیل بودند:

گروه ۱- تغذیه با جیره پایه حاوی ۳ درصد روغن سویا (جیره شاهد)، گروه ۲ - جیره حاوی ۱/۵ درصد روغن ماهی و ۱/۵ درصد روغن سویا، گروه ۳ - جیره حاوی ۱/۵ درصد روغن ماهی و ۱/۵ درصد روغن سویا به اضافه ۰/۰۵ درصد عصاره الکلی آویشن، گروه ۴ - جیره حاوی ۱/۵ درصد روغن ماهی و ۱/۵ درصد روغن سویا به اضافه ۰/۰۵ درصد اسانس مرزه، گروه ۵ - جیره حاوی ۱/۵ درصد روغن ماهی و ۱/۵ درصد روغن سویا به اضافه ۰/۳ درصد پودر آلوئه ورا، گروه ۶ - جیره حاوی ۳ درصد روغن ماهی، گروه ۷ - جیره حاوی ۳ درصد روغن ماهی به اضافه ۰/۰۵ درصد اسانس آویشن، گروه ۸ - جیره حاوی ۳ درصد روغن ماهی به اضافه ۰/۰۵ درصد اسانس مرزه، گروه ۹ - جیره حاوی ۳ درصد روغن ماهی به اضافه