

اثر سطوح مختلف اسانس مورد بر ظرفیت نگهداری آب (WHC) و میزان رطوبت گوشت در جوجه‌های گوشتی

مراد محمودی بردزردی^۱، شکوفه غضنفری^۲، سید داود شریفی^۲، عبدالرضا صالحی^۳

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد تغذیه طیور، پردیس ابوریحان، دانشگاه تهران

و طیور، پردیس ابوریحان، دانشگاه تهران ۲- استادیار گروه علوم دام

۳- دانشیار گروه علوم دام و طیور، پردیس ابوریحان، دانشگاه تهران

و ۹۱۶۶۹۰۱۶۸۴ m.mahmoudi@ut.ac.ir مسئول مکاتبه: مراد محمودی بردزردی .

چکیده

این آزمایش به منظور بررسی اثرات استفاده از سطوح مختلف اسانس مورد بر میزان ظرفیت نگهداری آب (WHC) و رطوبت گوشت در جوجه‌های گوشتی انجام گرفت. در این آزمایش از ۲۰۰ قطعه جوجه‌گوشتی یک روزه سویه راس ۳۰۸ در قالب طرح کاملاً تصادفی با ۵ تیمار و ۴ تکرار و ۱۰ پرنده در هر تکرار استفاده شد. تیمارهای آزمایشی شامل: ۱- جیره پایه + ۱۰۰ میلی گرم اسانس مورد در هر کیلوگرم از جیره، ۲- جیره پایه + ۲۰۰ میلی گرم اسانس مورد در هر کیلوگرم از جیره، ۳- جیره پایه + ۳۰۰ میلی گرم اسانس مورد در هر کیلوگرم از جیره، ۴- جیره شاهد، ۵- جیره شاهد + ۱۰ گرم آنتی‌بیوتیک در هر کیلوگرم از جیره برای هر یک از دوره‌های آغازین، رشد و پایانی بودند. میزان ظرفیت نگهداری آب در گوشت سینه و ران و رطوبت گوشت در پایان ۴۲ روزگی محاسبه شد. نتایج حاصل از این آزمایش نشان داد که استفاده از سطوح مختلف اسانس مورد اثر معنی داری را بر میزان رطوبت گوشت نداشت ($p < 0.5$). همچنین نتایج حاصل از این آزمایش نشان داد که استفاده از اسانس مورد باعث افزایش معنی داری در میزان ظرفیت نگهداری گوشت سینه نسبت به گروه شاهد می‌شود ($p < 0.5$). همچنین نتایج حاصل از این مطالعه نشان داد استفاده از سطح دو و سه اسانس مورد باعث افزایش معنی داری در ظرفیت نگهداری آب در گوشت ران نسبت به گروه شاهد می‌شود ($p < 0.5$). در مجموع نتایج این مطالعه نشان داد که اسانس مورد باعث افزایش ظرفیت نگهداری آب گوشت سینه و ران می‌شود.

مقدمه

توانایی گوشت در حفظ آب یکی از مهمترین خصوصیات گوشت است. برآورد شده است که ۵۰ درصد یا بیشتر از محصولات گوشتی، قابلیت پایینی در حفظ آب خود دارند (۷). به طور متوسط آب خارج شده از گوشت می‌تواند محتوی تقریباً ۱۱۲ میلی گرم پروتئین به ازای هر میلی‌لیتر از مایع و به‌طور عمده پروتئین‌های سارکوپلاسمی و محلول در آب باشد (۲). بخش عمده آب در ماهیچه درون میوفیبریل‌ها، بین میوفیبریل‌ها و غشاء سلول ماهیچه (سارکولما)، بین سلول‌های ماهیچه‌ای و بین دسته‌های ماهیچه‌ای قرار دارد. زمانیکه ماهیچه جدا می‌شود میزان و محل آب در ماهیچه بر مبنای عوامل متعددی که مربوط به خود بافت و شیوه حمل و نقل محصول است، می‌تواند تغییر کند (۷). رگنستین و همکاران (۱۹۷۹) پیشنهاد کردند که از عبارات