

تأثیر سطوح مختلف ضایعات قارچ آگاریکوس بیسپروس بر کیفیت گوشت جوجه‌های گوشتی

محمد نیک نظر^۱، محمود شمس شرق^۲، بهروز دستار^۲، سعید زره داران^۲

1-دانشجوی کارشناسی ارشد تغذیه دام دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

2-دانشیار دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

پست الکترونیک نویسنده: md_nicknazar@yahoo.com

چکیده

در این آزمایش به منظور مقایسه تأثیر سطوح مختلف ضایعات قارچ آگاریکوس بیسپروس بر پراکسیداسیون چربی و کیفیت گوشت جوجه‌های گوشتی، تعداد ۳۲۰ قطعه جوجه گوشتی یکروزه نر سویه راس ۳۰۸ در قالب طرح کاملاً تصادفی به ۴ تیمار و ۵ تکرار تقسیم شدند. تیمار شاهد فاقد ضایعات قارچ (جیره پایه) و ۳ تیمار دیگر شامل ۲، ۴ و ۶ درصد ضایعات قارچ خوراکی بود که جوجه‌ها به مدت ۶ هفته با جیره‌های آزمایشی تغذیه شدند. برای نشان دادن پراکسیداسیون چربی در گوشت، میزان مالون‌دی‌آلدئید بافت سینه و ران پس از یک ماه نگهداری در دمای ۱۸- درجه سانتیگراد اندازه‌گیری شد. نتایج نشان داد که استفاده از ضایعات قارچ در جیره باعث کاهش پراکسیداسیون چربی و میزان مالون‌دی‌آلدئید می‌شود که این امر بستگی به نسبت استفاده از ضایعات قارچ در جیره دارد. از طرف دیگر سطوح مختلف تأثیر معنی‌داری بر فاکتورهای کیفیت گوشت (چربی، اسیدیته، ظرفیت نگهداری آب و رطوبت) نداشت.

کلمات کلیدی: ضایعات قارچ، آگاریکوس بیسپروس، کیفیت گوشت، پراکسیداسیون چربی، جوجه گوشتی

مقدمه

در راستای استفاده از ضایعات کشاورزی به عنوان یک منبع غذایی مناسب و ارزان قیمت در صنعت طیور می‌توان ضایعات قارچ خوراکی را نام برد که سالانه به طور وسیعی در کشور تولید می‌شود. در واحدهای پرورش قارچ، روزانه مقادیر زیادی از قارچ‌های صدمه دیده، ریز، بدشکل، پایه بلند و پایه‌های قارچ از محصول بریده شده (دم قارچ) به عنوان پس‌مانده بدست می‌آید. این پس‌مانده‌ها یا در یک مخزن زباله جمع‌آوری شده و به خارج از مؤسسه حمل می‌گردند یا اینکه مجدداً وارد چرخه کمپوست‌سازی می‌شوند که این مورد کمتر انجام می‌شود. نتایج تحقیق وتر و لایلی (۱۰) نشان داد که ضایعات قارچ دکمه‌ای حاوی ۹۳/۹ درصد ماده خشک، ۵/۳۴ درصد پروتئین خام می‌باشد. قارچ آگاریکوس بیسپروس یک منبع خوب از سلنیوم می‌باشد، سلنیوم جزئی از آنزیم گلوکوتایون پراکسیداز می‌باشد. ترکیبات آنتی‌اکسیدانی موجود در قارچ باعث از بین بردن رادیکال‌های آزاد در شرایط آزمایشگاهی می‌شود (۲ و ۸).

با توجه به نتایج مفید استفاده از انواع قارچ و به خصوص قارچ دکمه‌ای در جیره جوجه‌های گوشتی و فقدان آزمایشاتی بر روی ضایعات قارچ مورد نظر، هدف از این تحقیق، بررسی پارامترهای کیفیت گوشت (رطوبت، چربی، ظرفیت نگهداری آب، اسیدیته و مقدار مالون‌دی‌آلدئید تولید شده) در بازه‌های زمانی مختلف می‌باشد.