

تأثیر سطوح مختلف تفاله دانه انار بر صفات عملکردی جوجه های گوشتی

سید محمد حسینی و محسن آملی

گروه علوم دامی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه بیرجند

چکیده

در این آزمایش تأثیر سطوح مختلف تفاله دانه انار بر صفات عملکردی جوجه های گوشتی مورد بررسی قرار گرفت. تفاله دانه انار در سطوح صفر، ۱، ۲، ۳، ۴، ۵ و ۶ درصد استفاده شد. تعداد ۲۸۰ قطعه جوجه نر راس یکروزه در قالب طرح کاملاً تصادفی و در ۷ تیمار آزمایشی با ۴ تکرار و هر تکرار شامل ۱۰ جوجه در پن های استاندارد تقسیم شد. ۱ تا ۱۴ روزگی به عنوان دوره آغازین، ۱۴ تا ۲۴ روزگی به عنوان دوره رشد و ۲۴ تا ۴۲ روزگی به عنوان دوره پایانی در نظر گرفته شد. محاسبه میزان مصرف خوراک و افزایش وزن به صورت هفتگی انجام شد. نتایج حاصل نشان داد که بین تیمارهای مختلف، از نظر میزان مصرف خوراک، افزایش وزن و ضریب تبدیل خوراک، اختلاف معنی داری وجود ندارد.

واژه های کلیدی: تفاله دانه انار، جوجه گوشتی، صفات عملکردی

مقدمه

انار با نام علمی پونیکا گراناتوم^۱ و نام انگلیسی Pomegranate گیاهی متعلق به خانواده پونیکاسه^۲ است (۱). ایران یکی از بزرگترین تولید کنندگان انار در دنیا محسوب می شود و استانهای مرکزی، یزد، فارس، خراسان و کرمان به ترتیب بیشترین میزان تولید انار را دارند. میزان تولید انار در ایران حدود ۵۷۰۰۰۰ تن میباشد که در حدود ۵۰ درصد آن در کارخانه های فرآوری به محصولات مختلفی مثل آب انار، رب انار و کنسانتره انار تبدیل میگردد. فرآورده های فرعی این فرآیند (پوست و تفاله دانه) با احتساب ۴۰ تا ۴۵ درصد وزن میوه در حدود ۱۲۰۰۰۰ تن برآورد می شود که از آن استفاده بهینه نشده و به عنوان ضایعات محسوب می شود (۳). تفاله دانه انار که از ضایعات کارخانجات آبگیری انار است ۶ تا ۱۹ درصد چربی دارد و ۷۵ درصد اسید های چرب آنرا اسید پونیسیک^۳ (۹ ترانس، ۱۱ سیس، ۱۳ ترانس، اسیدلینولنیک^۴ - ۵n) که دارای سه پیوند دو گانه کنژوگه میباشد، تشکیل می دهد (۵). تفاله دانه انار ۴۰ تا ۱۰۰ گرم در کیلوگرم وزن میوه را تشکیل می دهد (۲). مقدار چربی تفاله دانه انار در ارقام ایرانی بین ۶۶ تا ۱۹۳ گرم در کیلوگرم ماده خشک می باشد (۵). با توجه به ارزش غذایی و مقدار چربی این فرآورده فرعی و نیز تولید بالای آن در ایران امکان استفاده از آن در تغذیه جوجه های گوشتی به عنوان یک منبع غذایی مناسب و مقرون به صرفه وجود دارد. هدف از انجام این تحقیق، بررسی تأثیر استفاده از سطوح مختلف تفاله دانه انار بر میزان مصرف خوراک، افزایش وزن و راندمان خوراک جوجه گوشتی بود.

مواد و روش ها

در این آزمایش از ۲۸۰ قطعه جوجه گوشتی نر یک روزه سویه راس ۳۰۸ به مدت ۴۲ روز استفاده شد و با توجه به این که شرایط محیطی در سرتاسر سالن یکسان بود این آزمایش در قالب طرح کاملاً تصادفی انجام شد. جیره های آزمایشی در قالب ۷ تیمار آزمایشی با ۴ تکرار و هر تکرار شامل ۱۰ قطعه جوجه بود. این جیره ها که دارای سطوح مختلف ۰، ۱، ۲، ۳، ۴، ۵ و ۶ درصد تفاله دانه انار بود، بر اساس احتیاجات توصیه شده توسط کمپانی راس و با استفاده از نرم افزار UFFDA تنظیم

1: *Punicagranatum*2: *Punicaceae*3: *Punicic Acid*4: *Linolenic Acid*