

اثر افزودن پودر زیره سیاه و زیره سبز به جیره غذایی بر عملکرد رشد و پاسخ تست فوق حساسیت پوستی (CBH) در

جوجه های گوشتی

موسی شفیعی^{*}، دکتر محمدرضا اکبری و وحید خرم آبادی

دانشگاه شهرکرد-دانشکده کشاورزی- گروه علوم دامی

Email: moosa_manson@yahoo.com ^{*}مسئول مکاتبه: موسی شفیعی

چکیده

هدف از این مطالعه بررسی اثرات افزودن پودر زیره سیاه و زیره سبز به جیره بر عملکرد رشد و پاسخ CBH (تست فوق حساسیت پوستی) در جوجه های گوشتی بود. تعداد شش جیره آزمایشی شامل: (۱) جیره پایه بدون افزودنی غذایی (کنترل؛ ۲) جیره پایه حاوی ۱۰ میلی گرم در کیلوگرم آنتی بیوتیک آویلامایسین؛ (۳) جیره پایه حاوی سطح ۰/۲۵ درصد پودر زیره سبز؛ (۴) جیره پایه حاوی سطح ۰/۷۵ درصد پودر زیره سبز؛ (۵) جیره پایه حاوی سطح ۰/۲۵ درصد پودر زیره سیاه؛ (۶) جیره پایه حاوی سطح ۰/۷۵ درصد پودر زیره سیاه، در قالب یک طرح کاملاً تصادفی با ۴ تکرار و ۱۰ قطعه جوجه نر یکروزه (Ross308) در هر تکرار استفاده شد. مصرف خوراک و افزایش وزن به صورت هفتگی اندازه گیری شد و با استفاده از آنها ضریب تبدیل خوراک تعیین شد. جهت تعیین پاسخ CBH در سن ۳۸ روزگی تعداد ۸ جوجه به صورت تصادفی از هر تیمار انتخاب شده و ۱۰۰ میکروگرم محلول PHA-P در ۰/۰۱ میلی لیتر محلول PBS (محلول نمکی بافر فسفات) بین انگشتان پا تزریق شد و ۱۲ و ۲۴ ساعت پس از تزریق تورم حاصله اندازه گیری شد. تفاوت معنی داری بین میزان مصرف خوراک و افزایش وزن در تیمارهای آزمایشی با تیمار شاهد و گروه مصرف کننده آنتی بیوتیک مشاهده نشد. مصرف پودر زیره سبز در سطح ۰/۷۵ درصد جیره منجر به بهبود معنی دار ضریب تبدیل غذایی در مقایسه با تیمار شاهد گردید ($P \leq 0.05$). سطح ۰/۷۵ درصد زیره سبز در جیره سبب افزایش پاسخ CBH در مقایسه با تیمار شاهد گردید ($P \leq 0.05$). زیره سبز ۰/۷۵٪ می تواند دارای خواص محرک رشد و همچنین تقویت سیستم ایمنی باشد.

واژگان کلیدی: زیره سبز - زیره سیاه - عملکرد - پاسخ CBH.

مقدمه

از سال ۲۰۰۶ استفاده از آنتی بیوتیک ها به عنوان افزودنی های غذایی ضد میکروبی در تغذیه دام و طیور توسط اتحادیه اروپا ممنوع شد. در پی تحقیقات جهت یافتن جایگزین های مناسب برای آنتی بیوتیک ها، محققین به سراغ ترکیباتی با منشأ گیاهی (phytogenic) رفتند که بسیاری از آن ها به تنهایی فاقد هر گونه مواد مغذی می باشند. در حال حاضر، ترکیبات از جمله روغن های فرار (essential oils) و یا عصاره گیاهان آروماتیک توجه زیادی را به عنوان افزودنی های غذایی گیاهی به خود جلب کرده اند. زیره سیاه یا زیره کوهی (*bunium persicum*) یک گیاه آروماتیک مهم است که به طور عمده در ناحیه ای از مرکز آسیا تا شمال هند وجود دارد. خواص ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی و تقویت سیستم ایمنی جهت زیره سیاه گزارش شده است (۱). زیره سبز (*Cuminum cyminum*) گیاهی است یکساله که به مقدار فراوان در ایران کشت می شود. زیره سبز در کنترل عفونت های باکتریایی مؤثر بوده و دارای خواص آنتی اکسیدانی نیز می باشد (۴).

مواد و روش ها

در این تحقیق تعداد ۲۴۰ قطعه جوجه گوشتی نر یک روزه از سویه تجاری راس ۳۰۸ مورد آزمایش قرار گرفت. جوجه ها به صورت تصادفی داخل ۶ تیمار آزمایشی با ۴ تکرار و ۱۰ قطعه جوجه به ازای هر واحد پخش شدند. جوجه ها کل دوره ۴۲ روزه را روی بستر پرورش یافتند. تعداد شش تیمار آزمایشی متشکل از: (۱) جیره پایه بدون افزودنی غذایی، (۲) جیره پایه حاوی ۱۰ میلی گرم در کیلوگرم آنتی بیوتیک آویلامایسین، (۳) جیره پایه حاوی سطح ۰/۲۵٪ پودر زیره سبز، (۴) جیره پایه