

بررسی تاثیر سطوح مختلف گیاه نعناع بر روی کیفیت گوشت در بلدرچین ژاپنی

بابک امین زاده^۱، بهزاد کرمی^۱، یوسف جعفری آهنگری^۲، الیاس لطفی^۳

۱- دانشجویان کارشناسی ارشد گروه علوم دامی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

۲- دانشیار دانشکده علوم دامی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

۳- دانشگاه آزاد اسلامی، واحد گرگان، باشگاه پژوهشگران جوان، گرگان، ایران.

نویسنده مسئول: بابک امین زاده، اردبیل-شهرک سبلان- فاز ۱-قطعه ۲۲۷، babak_aminzade@yahoo.com

چکیده:

از جمله مزایای گوشت بلدرچین از لحاظ تغذیه ای می توان به درصد بالای پروتئین، اسیدهای چرب غیر اشباع ضروری و مواد معدنی و مقدار کم چربی اشاره کرد. میزان ذخیره گلیکوژن در ماهیچه ای این پرنده به خاطر فعالیت و تحرک این پرنده افزایش یافته و در نتیجه از کیفیت بالایی برخوردار است. به منظور تعیین اثرات سطوح مختلف نعناع بر روی پارامترهای مربوط به کیفیت گوشت، تعداد ۱۸۰ قطعه بلدرچین ژاپنی در قالب طرح کاملاً تصادفی با ۳ تیمار و ۴ تکرار مورد آزمایش قرار گرفتند. تیمارهای آزمایشی شامل سه سطح (صفر، ۱/۵ و ۲/۵ درصد نعناع به صورت افزودنی) بودند. جهت تعیین پارامترهای کیفیت گوشت پس از ذبح و پرکنی، عضله سینه جدا شد. شاخص های رنگ شامل روشنایی، زردی و قرمزی، ظرفیت نگهداری آب، اسیدیته، مالوندی آلدهید گوشت (MDA) و چربی داخل ماهیچه ای اندازه گیری شد. نتایج آزمایش نشان داد اختلاف معنی داری در شاخص های رنگ (زردی و قرمزی) و مالوندی آلدهید گوشت (MDA) وجود داشت ($p \leq 0/05$) و برای صفات مربوط به ظرفیت نگهداری آب (whc)، اسیدیته (pH)، چربی داخل ماهیچه ای و یکی از شاخص های رنگ (روشنایی) اختلاف معنی داری بین تیمارهای آزمایشی وجود نداشت ($p > 0/05$). از نتایج این تحقیق این چنین استنتاج می شود که افزودن گیاه نعناع در جیره دوره رشد بلدرچین های ژاپنی بر روی بعضی فاکتورهای کیفیت گوشت تاثیر معنی داری خواهد گذاشت. کلمات کلیدی: کیفیت گوشت- مالوندی آلدهید گوشت - چربی داخل ماهیچه ای-

مقدمه:

گوشت بلدرچین به علت داشتن پروتئین زیاد و درصد چربی کم بسیار مطلوب بوده و برای درمان بعضی از بیماری ها مانند ضعف اعصاب، ناراحتی های روانی و بی خوابی موثر است و در افراد مسن قوای از دست رفته جوانی را تقویت می کند (شکوه مند ۱۳۸۷). همچنین از آنجاییکه فعالیت و تحرک این پرنده باعث افزایش میزان ذخیره گلیکوژن در ماهیچه ها می شود بنابراین از کیفیت بالایی برخوردار است. نعناع از جمله گیاهان دارویی است که از ارزش و اهمیت خاصی در تغذیه، تأمین بهداشت و سلامتی هم به لحاظ تاثیر در کیفیت گوشت و درمان و پیشگیری از بیماریها برخوردار می باشد و یکی از مهمترین منابع تأمین غذایی و دارویی بشر در طول نسلها بوده اند... نام علمی گیاه نعناع *MenthaL piperita* می باشد و از خانواده لب شکافته ها به عنوان داروهای گیاهی شناخته شده اند. بسیاری از اعضای جنس نعناع وحشی جهت درمانهای گیاهی مورد استفاده قرار گرفته، به ویژه به واسطه خواص ضد عفونتی و اثرات سودمندی که بر روی فرآیندهای هضم دارند. همچنین ترکیبات روغن های ضروری استخراجی از نعناع دارای خواص ضد باکتریایی و آنتی اکسیدانی می باشند و همچنین نقش بسزایی در کیفیت گوشت خواهد داشت (زرگری، ۱۳۶۹). هدف از اجرای طرح حاضر، بررسی تأثیر سطوح مختلف نعناع بر روی صفات کیفیت گوشت در بلدرچین ژاپنی می باشد.