

تأثیر سطوح مختلف گیاه چویر (*Ferulago angulata*) بر کیفیت گوشت جوجه‌های گوشتی

محمود دانایی^۱، یوسف جعفری آهنگری^۲، سید رضا هاشمی^۳، سعید حسینی^۲

^۱ دانشجوی کارشناسی ارشد فیزیولوژی دام و طیور، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، ^۲ عضو هیئت علمی دانشکده

علوم دامی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، ^۳ دکترای فیزیولوژی طیور، دانشکده علوم دامی، دانشگاه علوم

کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

*نویسنده مسئول: محمود دانایی، mahmooddanayi@yahoo.com

چکیده

این آزمایش به منظور بررسی تأثیر گیاه چویر (*Ferulago angulata*) در جیره جوجه‌های گوشتی به عنوان یک منبع آنتی‌اکسیدان طبیعی بر کیفیت گوشت سینه و ران انجام شد. فراسنجه‌های ارزیابی شده شامل رنگ گوشت، ظرفیت نگهداری آب^{۲۲} (whc)، رطوبت و میزان افت وزن ناشی از خروج آب می باشد. تعداد ۳۲۰ قطعه جوجه یک روزه سویه راس به صورت تصادفی به ۴ گروه با ۵ تکرار اختصاص یافتند. طی این آزمایش جوجه‌ها سطوح مختلفی از پودر گیاه چویر شامل صفر، ۱/۵، ۳ درصد را دریافت کردند و همچنین یک تیمار ویتامین E در سطح ۳۰۰ میلی گرم در کیلوگرم خوراک به مدت ۶ هفته اعمال گردید. در روز ۴۲ بعد از کشتار نمونه‌های گوشت برای انجام آزمایشات منجمد گردید. نمونه‌های گوشت بعد از یک ماه ارزیابی شد. نتایج نشان داد که شاخص‌های رنگ نمونه‌های ران تحت تأثیر تیمارهای آزمایشی قرار نگرفت ($p>0.05$) اما در نمونه‌های گوشت سینه شاخص‌های قرمزی، روشنی و زردی به طور معنی‌داری افزایش یافت ($p<0.05$). نتایج نشان داد که بین تیمارهای آزمایشی از نظر افت وزن ناشی از خروج آب^{۲۳}، رطوبت نمونه‌های گوشت سینه و ظرفیت نگهداری آب در گوشت سینه و ران اختلاف معنی‌داری وجود نداشت ($p>0.05$) و در تیمار ۱/۵ درصد مکمل شده با گیاه چویر رطوبت ران به طور معنی‌داری افزایش یافت ($p<0.05$).

واژه‌های کلیدی: جوجه گوشتی - *Ferulago angulata* - کیفیت گوشت - ویتامین E - آنتی‌اکسیدان طبیعی.

مقدمه

استفاده از روش‌های تغذیه‌ای جهت بهبود کیفیت غذاهای ماهیچه‌ای یک رویکرد نسبتاً جدید در علوم دامی است. روش‌های تغذیه‌ای اغلب نسبت به افزودن مستقیم افزودنی‌ها به گوشت مؤثرترند. زیرا ترکیبات مهم درجایی رسوب می‌کنند یا انباشته می‌شوند که اغلب مورد نیاز هستند. گوشت مرغ به دلیل داشتن میزان اسید چرب غیراشباع بالاتر نسبت به آسیب اکسیداتیو حساس‌تر از سایر گوشت‌ها است (۲). اکسیداسیون چربی و پروتئین تهدید اصلی برای کاهش کیفیت گوشت است. آغاز واکنش‌های اکسیداتیو در ماهیچه در طی فرآیند و ذخیره‌سازی منجر به ایجاد تغییرات نامطلوب در گوشت می‌شود (۱). چون آنتی‌اکسیدان‌های مصنوعی به دلیل نگرانی‌های مربوط به سلامتی کاملاً توسط مصرف‌کننده پذیرفته نشده‌اند، استفاده از آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی مانند گیاهان و متابولیت‌های ثانویه آن‌ها برای بهبود کیفیت گوشت و محصولات گوشتی مخصوصاً در کشور-های آسیایی مطالعه شده است (۶). گیاه چویر با نام علمی *Ferulago angulata* از خانواده Apeacea و از چتریان نسبتاً

²² Water holding capacity

²³ Drip loss