

بررسی مصرف سطوح مختلف سیر خام و پودر سیر بر عملکرد و سیستم ایمنی جوجه های گوشتی
آمنه منصوری^۱، مهرداد ایرانی^۲، هادی یوسف تبار میری^۳، مهدی قادری جویباری^۴

۱-۳-۴-دانش آموخته کارشناسی ارشد گروه علوم دامی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قائم شهر، ۲- عضو هیات علمی گروه

علوم دامی دانشکده کشاورزی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قائم شهر

آمنه منصوری، exoert_as@yahoo.com

چکیده :

هدف از این تحقیق بررسی مصرف سطوح مختلف سیرو پودر سیر بر عملکرد و سیستم ایمنی جوجه های گوشتی بود . در این آزمایش تعداد ۵۶۰ قطعه جوجه گوشتی نر و ماده سویه ۳۰۸ راس را به مدت ۷ هفته در قالب طرح کاملاً تصادفی در ۷ تیمار و ۴ تکرار (۲۰ قطعه جوجه در هر تکرار) استفاده شد. تیمار های آزمایشی شامل تیمار شاهد که حاوی جیره پایه فاقد سیر خام و پودر سیر و تیمارهای حاوی ۲/۱، ۲۵/۵ و ۳ درصد سیرخام و ۰/۵ ، ۰/۷۵ و ۱ درصد پودر سیر به صورت اضافه شده به جیره پایه بودند. فراسنجه های مورد بررسی خوراک مصرفی ، افزایش وزن ، ضریب تبدیل غذایی ، ایمونوگلوبین های Y و M بود. مصرف تیمارهای آزمایشی برافزایش وزن در دوره آغازین اثر معنی داری داشت ($p < 0/05$). افزایش وزن درکل دوره در بین تیمارها اختلاف معنی داری وجود نداشت ($P > 0/05$). مصرف خوراک در تمام دوره های آزمایشی در گروههای آزمایشی که از جیره های حاوی مقادیر مختلف سیرخام و یا پودر سیر تغذیه شدند اثر معنی داری مشاهده نشد. اثر تیمارها برضریب تبدیل غذایی در دوره آغازین معنی داری بود ($p < 0/05$). بعد از تزریق (SRBC) سرم خون گروه های آزمایشی افزایش معنی داری در تولید ایمونوگلوبین ها نشان دادند.

کلمات کلیدی: پودر سیر - سیرخام - ایمونوگلوبین - عملکرد

مقدمه :

سالهای اخیر تحقیقات زیادی به منظور یافتن مواد افزودنی جدید که باعث بهبود عملکرد و تحریک واکنش ایمنی در پرنده های پرورشی شوند انجام گرفته و مواد مختلفی به عنوان مواد افزودنی معرفی شده است که می توان به مکمل های گیاهی اشاره کرد. سیر یکی از مکمل های گیاهی می باشد که از قدیم الایام به عنوان یکی از گیاهان دارویی و چاشنی غذایی در نقاط مختلف دنیا مصرف می شد. مهمترین بخش این گیاه که مصرف دارویی و طبی دارد هسته مرکب آن است (۲). از لحاظ پزشکی خواص زیادی برای سیر گزارش شده است که عبارتند از : کاهش فشار خون ، کاهش چربی خون ، اثرات ضد میکروبی ، ضد سرطان ، تحریک سیستم ایمنی و پیشگیری از آرتروسکلروز (۷و۴). خواص دارویی ، آنتی بیوتیکی و ضد میکروبی سیر به دلیل وجود ترکیب گوگردی آن به نام آلیسین است (۵). سیر بطور طبیعی فاقد آلیسین است ، در هنگام خوردن ، خرد کردن و له کردن سیر آلاین موجود در سیر بر اثر بروز یک واکنش آنزیمی توسط فسفوپیرودوکسال آلاینز به آلیسین تبدیل می شود. آجوئین ماده فعال دیگر سیر است که خاصیت آنتی ترومبوتیک دارد (۲). با توجه به نقش دارویی سیر در درمان پیشگیری انواع بیماری ها باعث استفاده روز افزون از این گیاه در ایران و جهان شده است : این مطالعه با هدف بررسی اثرات سطوح مختلف سیر بر سیستم ایمنی و عملکرد جوجه های گوشتی انجام گرفت.

مواد و روش ها :

این آزمایش در قالب طرح کاملاً تصادفی با تعداد ۵۶۰ قطعه جوجه نژاد راس ۳۰۸ با ۷ تیمار و ۴ تکرار و ۲۰ جوجه در هر تکرار انجام شد . جوجه های یک گروه به عنوان شاهد در نظر گرفته شده و با جیره غذایی پایه فاقد هر گونه ماده