

اثر تغذیه سطوح مختلف کلزا بر عملکرد تولیدی، خصوصیات تخم مرغ و ترکیب اسیدهای چرب زرده در مرغان بومی فارس

سیدمحمد رضا هاشمی^{*}

۱- مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی استان فارس

* نویسنده مسئول: سیدمحمد رضا هاشمی، پست الکترونیکی Hashemirrm@yahoo.com

چکیده

در این پژوهش اثر استفاده از سطوح مختلف دان کلزا در جیره مرغان بومی استان فارس بر عملکرد تولیدی، خصوصیات تخم مرغ و ترکیب اسیدهای چرب زرده، در قالب یک طرح کامل تصادفی بررسی شد. تیمارهای آزمایشی شامل جیره‌های دارای ۵، ۱۰ و ۱۵ درصد کلزا و جیره شاهد بود. به هر تیمار آزمایشی و تیمار شاهد سه تکرار و در هر تکرار ۱۰ قطعه مرغ اختصاص داده شد. دو هفته به عنوان دوره عادت دهی و ۴ هفته به عنوان دوره آزمایش در نظر گرفته شد. مصرف غذا، وزن تخم مرغ و ضریب تبدیل خوراک به صورت هفتگی اندازه گیری شد. در پایان هفته چهارم، ترکیب اسیدهای چرب زرده تخم مرغ، تعیین گردید. صفات کیفی تخم مرغ شامل واحد هاو، ضخامت پوسته، استحکام پوسته و رنگ زرده، همزمان با اندازه گیری اسیدهای چرب، اندازه گیری شد. استفاده از ۱۰ و ۱۵ درصد دانه کلزا، سبب کاهش شاخص رنگ زرده شد. تیمارهای آزمایشی اثر معنی داری بر سایر صفات کیفی تخم مرغ، نداشتند. تفاوت معنی داری بین تیمارهای آزمایشی با تیمار شاهد از نظر ضریب تبدیل، وزن تخم مرغ و مصرف غذا مشاهده نشد. درصد تخم گذاری در تیمارهای دارای ۱۰ و ۱۵ درصد دانه کلزا به طور معنی داری از تیمار شاهد کمتر بود. جیره دارای ۱۵ درصد کلزا به طور معنی داری سبب کاهش مجموع اسیدهای چرب اشباع و افزایش اسیدهای چرب غیراشباع شد. با توجه به نتایج می توان گفت که در بین تیمارهای آزمایشی، جیره دارای ۱۵ درصد دان کلزا به طور موثرتری سبب بهبود ترکیب اسیدهای چرب زرده تخم مرغ مرغان بومی شده و استفاده از آن برای مرغان بومی توصیه می شود.

واژه های کلیدی: کلزا- عملکرد تولیدی- خصوصیات تخم مرغ- اسید چرب زرده- مرغ بومی.

مقدمه

اسیدهای چرب امگا ۳ به عنوان یک ماده مغذی ضروری برای بدن، به وسیله غذاهای مصرفی تامین می شود. کاهش نسبت اسیدهای چرب امگا ۳ به امگا ۶، مشکلات جدی برای سلامت انسان ایجاد نموده است. تخم مرغ به دلیل داشتن اسید آمینه های دارای ارزش بیولوژیک بالا، لیپیدها، کربوهیدرات ها، ویتامین ها و مواد معدنی یک غذای کامل محسوب می شود که با تغییر جیره مرغ های تخم گذار، می تواند دارای مقادیر بالایی از این گونه اسیدهای چرب نیز باشد. مطالعات انجام شده بر روی طیور نشان داد که آلفالینولنیک اسید حاصل از دانه های روغنی می تواند به اسیدهای چرب بلند زنجیر امگا ۳ تبدیل شود (۴). کلزا دانه ای روغنی از تیره شب بو یا چلیپاییان است. در سال های اخیر کشت دانه کلزا افزایش بسیاری داشته است که با توجه به تولید بیشتر آن در