

اثر تغذیه یک ماهه دان کتان در جیره مرغان بومی بر خصوصیات تخم مرغ و ترکیب اسیدهای چرب زرده
سیدمحمد رضا هاشمی^{۱*}، محمد جواد آگاه^۱، علی رضا پایدار^۱، بهمن ایلامی^۱، امان اله صلح جو^۱، محمد صالحی دیندارلو^۲

۱- مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی استان فارس، ۲- دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه زابل

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

چکیده

اثر استفاده از سطوح مختلف دانه کتان 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، جیره های دارای ۵ و ۱۰ درصد کتان و جیره شاهد بودند. دوره عادت دهی و آزمایش به ترتیب ۲ و ۴ هفته در نظر گرفته شد. مصرف غذا، وزن تخم مرغ و ضریب تبدیل به صورت هفتگی اندازه گیری شد. در پایان آزمایش، 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. تیمار دارای ۱۰ درصد دان کتان به طور معنی داری نسبت به تیمار شاهد، دارای مجموع اسیدهای چرب غیراشباع بیشتر و مجموع اسیدهای چرب اشباع کمتری بود. مجموع اسیدهای چرب امگا ۳ در تیمار دارای ۱۰ درصد کتان از تیمار شاهد و تیمار دارای ۵ درصد کتان بیشتر بود. درصد اسید چرب لینولنیک به طور معنی داری در جیره های دارای ۵ و ۱۰ درصد کتان از تیمار شاهد بالاتر بود. شاخص رنگ زرده در جیره دارای ۱۰ درصد کتان به طور معنی داری نسبت به شاهد کمتر بود اما در سایر صفات کیفی تخم مرغ، تغییر معنی داری در اثر تیمارهای آزمایشی مشاهده نشد. اثر جیره دارای ۱۰ درصد دان کتان بر مصرف غذا، وزن تخم مرغ، ضریب تبدیل و درصد تخم گذاری معنی دار نبود. با توجه به نتایج و به منظور افزایش مجموع اسیدهای چرب امگا ۳ زرده استفاده از ۱۰ درصد دان کتان، در جیره مرغان بومی فارس، توصیه می شود.

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

مقدمه

در سال های گذشته رژیم غذایی مردم دارای مقادیر کمتری از اسیدهای چرب اشباع نسبت به رژیم های غذایی امروزی بوده است. کاهش نسبت اسیدهای چرب امگا ۳ به امگا ۶ مشکلات جدی برای سلامت انسان ایجاد نموده است و هر ساله هزینه های بسیاری صرف درمان بیماری های قلبی و عروقی می شود. تخم مرغ به دلیل داشتن اسید آمینه های با 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. کتان یا بذرك گیاهی است که کشت آن از ۵۰۰۰ سال قبل از میلاد در ایران انجام می شده است. هم اکنون نیز در آذربایجان شرقی و غربی، اصفهان، خوزستان، زنجان، فارس، کرمان، لرستان و مازندران کشت می شود (۲). با توجه به برنامه های اصلاح نژاد مرغ بومی، ضرورت تحقیق در تمام زمینه های تولیدی و تولیدمثلی، ضروری می باشد. بالا بودن میزان اسیدهای چرب امگا ۳ در تخم مرغ، مرغ های بومی می تواند استفاده و مصرف تخم مرغ بومی را افزایش داده که به نوبه خود سبب گسترش پرورش مرغ های بومی شود. هدف از انجام این تحقیق تعیین مناسب ترین سطح استفاده از دانه کتان در جیره مرغان بومی به منظور دستیابی به بهترین ترکیب اسیدهای چرب امگا ۳ است.