

تأثیر افزودن عصاره الکلی بره‌موم و اسانس زیره سبز بر پاسخ ایمنی جوجه‌های گوشتی

ژیلا سلطانی^{۱*} و مهران ترکی^۲

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد تغذیه دام پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه رازی کرمانشاه، ۲- دانشیار گروه علوم

دامی پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه رازی کرمانشاه

* نویسنده مسئول: کرمانشاه، بزرگراه امام‌خمینی، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی، تلفن: ۰۸۳۱-۸۳۲۳۷۲۸،

soltanizhila@yahoo.com

چکیده:

این مطالعه به منظور بررسی تأثیر استفاده از عصاره الکلی بره‌موم و اسانس زیره‌سبز در جیره غذایی بر پاسخ ایمنی هومورال مرغ‌های گوشتی انجام شد. در این آزمایش تعداد ۲۴۰ قطعه جوجه که بین ۲۴ قفس توزیع شدند هر قفس شامل ۱۰ قطعه جوجه یک روزه به صورت آزمایش فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی با ۴ تیمار و ۶ تکرار در هر تیمار انجام شد. از سن ۱ تا ۴۲ روزگی جیره‌های بر پایه ذرت و سویا حاوی ۲ سطح عصاره-الکلی بره‌موم (۰ و ۲۰۰ میلی‌گرم در کیلوگرم جیره) و دو سطح اسانس زیره سبز (۰ و ۸۰۰ میلی‌گرم در کیلوگرم جیره) یا ترکیبی از هر دوی آنها را دریافت کردند. تزریق واکسن نیوکاسل در روزهای ۱۶ و ۳۱ و خونگیری در روزهای ۳۱ و ۴۱ آزمایش از طریق سیاهرگ بال (یک قطعه از هر تکرار) انجام شد. نتایج نشان داد که در سن ۳۱ و ۴۱ عصاره الکلی بره‌موم به طور معنی‌داری سبب افزایش تیترا آنتی‌بادی گردید. ($P < 0.05$) و اسانس زیره-سبز در سن ۳۱ روزگی اثر معنی‌داری بر تیترا آنتی‌بادی علیه ویروس نیوکاسل نداشت. ($P > 0.05$) اما در سن ۴۱ روزگی اسانس زیره‌سبز به طور معنی‌داری سبب افزایش تیترا آنتی‌بادی گردید. ($P < 0.05$) همچنین با توجه به نتایج بدست آمده از این آزمایش سطح ۲۰۰ میلی‌گرم در کیلوگرم جیره عصاره الکلی بره‌موم و ۸۰۰ میلی‌گرم در کیلوگرم جیره اسانس زیره‌سبز را می‌توان جهت افزایش تیترا آنتی‌بادی بر علیه واکسن نیوکاسل در جیره مرغان گوشتی به کار برد.

واژگان کلیدی: بره‌موم- زیره سبز- جوجه‌های گوشتی- پاسخ ایمنی

مقدمه:

در کشور ما تعداد قابل توجهی گونه‌های گیاهی بومی و با ارزش با قابلیت‌های متعدد برای استفاده‌های خوراکی، دارویی و صنعتی وجود دارد که از جمله‌ی آنها میتوان به زیره سبز اشاره کرد. زیره سبز (*Cuminum cyminum*) با نام متداول cumin در زبان انگلیسی به خانواده چتریان تعلق دارد. این گیاه بعنوان مهمترین گیاه دارویی اهلی در ایران شناخته میشود. زیره سبز بیشتر برای استحصال اسانس کشت میشود که اصلی‌ترین جزء تشکیل دهنده آن کومین آلدئید است. زیره سبز سبب افزایش ترشح آنزیم‌های صفراوی می‌گردد و به هضم بهتر چربیها کمک می کند (۱۴). در آزمایشهای مختلف خاصیت ضد میکروبی اسانس زیره سبز ثابت شده است که از جمله آنها میتوان به ممانعت از رشد سالمونلاها و کلی فرمها اشاره کرد که میتواند سبب افزایش عملکرد حیوان شود (۴). قسمت مهم مورد استفاده این گیاه میوه آن است که شامل روغن (۰.۷٪)، رزین (۱۳٪)، اسانس (۲/۵ تا ۴٪) و آلورون است. اسانس از تقطیر میوه‌های له شده به دست آمده و بی‌رنگ یا مایل به زرد و