

## اثر سطوح مختلف جایگزینی دانه سویای اکسترود شده با کنجاله سویا و سطح ویتامین E بر پایداری اکسیداتیو گوشت جوجه های گوشتی

محمد مرادی<sup>۱\*</sup>، شهریار مقصودلو<sup>۲</sup>، یوسف مصطفی لوه<sup>۲</sup> و فرامرز رستمی<sup>۳</sup>.

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد تغذیه دام دانشگاه گنبد کاووس

۲- استادیاران گروه علوم دامی دانشگاه گنبد کاووس

۳- استادیار گروه شیمی دانشگاه گنبد کاووس

\* نویسنده مسئول: محمد مرادی Moradi.mohammad7@gmail.com

### چکیده

به منظور بررسی اثر ۸ جیره آزمایشی حاوی سطوح مختلف جایگزینی دانه سویا اکسترود شده با کنجاله سویا (صفر، ۵۰، ۷۵ و ۱۰۰ درصد) و دو سطح ویتامین E (۴۲ و ۷۵ واحد بین المللی در کیلوگرم جیره) بر پایداری اکسیداتیو گوشت جوجه های گوشتی، تحقیق حاضر انجام گرفت. تعداد ۲۶۴ قطعه جوجه گوشتی یکروزه سویه کاب به ۲۴ گروه ۱۱ قطعه‌ای تقسیم شده و به هر سه گروه به طور تصادفی یکی از تیمارها اختصاص داده شد. در سن ۴۲ روزگی از هر تکرار یک جوجه انتخاب، توزین و پس از آنالیز لاشه، گوشت ران از هر جوجه جدا گردید و در دمای ۱۸-۲۰ درجه سانتیگراد فریز شد. پایداری اکسیداتیو گوشت در ۶۰ روز پس از نگهداری با روش TBA اندازه گیری شد. نتایج حاصله نشان داد که جایگزینی دانه سویا اکسترود شده با کنجاله سویا تأثیری بر فساد اکسیداتیو گوشت ران نداشت ( $p > 0.05$ ). افزودن مکمل ویتامین E به جیره پایداری اکسیداتیو گوشت را به صورت عددی بهبود بخشید اما این اثر به لحاظ آماری معنی دار نبود ( $p < 0.05$ ). واژگان کلیدی: دانه سویا اکسترود شده- جوجه گوشتی- پراکسیداسیون لیپیدی- ویتامین E.

### مقدمه

دانه سویا از مدت ها قبل در تغذیه دام و طیور در سایر کشورها مورد استفاده قرار می‌گرفت اما در ایران به تازگی در بخش طیور استفاده از آن رواج پیدا کرده است. این ماده از نظر پروتئین در سطح بالایی قرار دارد و پتانسیل مهیا کردن مقادیر قابل توجهی انرژی بخاطر وجود سطوح بالای روغن در خود را دارا است و می‌تواند جایگزین مناسبی برای کنجاله سویا و مکمل چربی در جیره جوجه های گوشتی باشد. یعنی می‌تواند منبع انرژی و پروتئین را در قالب یک ماده خوراکی فراهم آورد و این موضوع برای کشورهای در حال توسعه که امکان مکمل کردن جیره جوجه های گوشتی با چربی و روغن را ندارند بسیار با ارزش می‌باشد (۱).

بر اساس مطالعه ای که با دو جیره غذایی، یکی دانه سویا و دیگری دانه کلزا در جوجه های گوشتی انجام شد مشاهده گردید که گوشت تولیدی گروهی که از این دانه های روغنی استفاده کرده بودند مقاومت کمتری در برابر اکسیداسیون داشته و گوشت ران و سینه آنها دارای عدد TBA بالایی بودند ( $p < 0.05$ ). همچنین در مطالعه ای دیگر که به بررسی اثر دو دانه روغنی کتان و کانولا بر پایداری اکسیداتیو گوشت جوجه های گوشتی پرداخته بود نیز مشاهده شد که گروهی که از دانه کتان و کانولا تغذیه کرده بودند دارای بیشترین عدد TBA بودند ( $p < 0.01$ ) (۷).