

اثرات اسیدهای آلی مکمل (ارگاسیدس) با سطوح مختلف پروتئین خام جیره بر متابولیت های سرم جوجه های گوشتی

مصطفی اسداله نیا^۱، وحید رضائی پور^۲، محمد علی جعفری^۳، سعیدگلی^۴ و وحید اسمعیل پور^۵

۱ و ۵- کارشناس ارشد علوم دامی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قائمشهر

دامی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قائمشهر علوم گروه ۳ و ۲-استادیار

۴- کارشناس ارشد علوم دامی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شبستر

asadoolahnya.mostafa@gmail.com * نویسنده مسئول: مصطفی اسداله نیا، پست الکترونیک:

چکیده

این آزمایش به بررسی اثرات اسیدهای آلی (مکمل ارگاسیدس) با سطوح مختلف پروتئین خام جیره بر کلسترول، تری گلیسرید، HDL، LDL و VLDL سرم جوجه های گوشتی انجام گرفت. این آزمایش در قالب طرح کاملاً تصادفی و به صورت آزمایش فاکتوریل ۴×۲ به اجرا درآمد. فاکتورها شامل اسیدهای آلی در چهار سطح (۰، ۰/۱، ۰/۱۵ و ۰/۲) و پروتئین خام در دو سطح احتیاجات NRC و ۹۰ درصد NRC بودند. در این آزمایش ۲۴۰ قطعه جوجه یکروزه گوشتی از سویه تجاری راس (۳۰۸) در ۸ تیمار و ۳ تکرار مورد استفاده قرار گرفتند. تیمار ۰/۱۵ درصد اسید آلی با سطح پروتئین خام احتیاجات NRC کمترین میزان کلسترول را دارا بود.

واژه های کلیدی: اسیدهای آلی، پروتئین خام، کلسترول، جوجه های گوشتی

مقدمه

یکی از ترکیباتی که اخیراً مورد توجه قرار گرفته است، اسید های آلی هستند. این ترکیبات به طور گسترده برای مهار باکتری های بیماری زا مانند سالمونلا در خوراک ها استفاده می شوند. اسیدهای آلی که با ایجاد و یا تقویت میکروارگانیسم های مفید موجود در دستگاه گوارش موجبات حفظ سلامتی یا افزایش میزان رشد رادر پرند فراهم می کنند. عملکرد مناسب، عدم وجود باقیمانده در محصولات طیور، حفظ محیط زیست و به دنبال آن منع مصرف اغلب آنتی بیوتیک های محرک رشد در اتحادیه اروپایی سبب گردید تا این ترکیبات جایگزین بسیاری از فرآورده های متداول نظیر آنتی بیوتیکها شوند. (۱ و ۲)

مواد و روش ها

در این تحقیق از مکمل اسید آلی با نام تجاری ارگاسیدس استفاده شد، که حاوی ترکیبی از ۶ اسیدهای آلی فرمیک، لاکتیک، سیتریک، بنزئیک، تارتاریک و مالیک می باشد. بعد از پایان دوره پرورش، تعداد ۱ قطعه جوجه گوشتی از هرپن که نزدیک ترین وزن را نسبت به وزن میانگین گروه خود داشت انتخاب شد. و به مدت ۸ ساعت به آن ها گرسنگی داده شد. و سپس برای تعیین فراسنجه های چربی خون شامل تری گلیسرید، کلسترول، لیپو پروتئین با دانسیته بالا (HDL)، لیپو پروتئین با دانسیته پائین (LDL) و لیپو پروتئین با دانسیته بسیار پائین (VLDL) عمل خون گیری به وسیله سرنگ از سیاهرگ بال انجام گرفت. و داخل لوله آزمایش ریخته شد و سرم از آن جدا گردید و به آزمایشگاه فرستاده شدند. تجزیه و تحلیل داده ها با استفاده از رویه GLM نرم افزار SAS و مقایسه ی میانگین ها با آزمون چند دامنه ای دانکن انجام شد. (۳)