

تاثیر روش‌های فرآوری کنجاله سویا بر خصوصیات لاشه جوجه‌های گوشتی

محدثه طوسی مجرد*^۱، علیرضا صیداوی^۱، محمد داداش‌بیگی^۲
^۱ گروه علوم دامی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد رشت
^۲ گروه دامپزشکی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد رشت
mtmojarad@gmail.com نویسنده مسئول: محدثه طوسی مجرد*

چکیده

به منظور مقایسه اثر روش‌های فرآوری کنجاله سویا بر خصوصیات لاشه جوجه‌های گوشتی، آزمایشی بر روی جوجه‌های گوشتی سویه‌ی 308 صورت گرفت. طرح آزمایش از نوع کاملاً تصادفی متعادل، و دارای پنج تیمار و چهار تکرار بود. هر ده جوجه نر، یک تکرار را تشکیل داد. تیمارها شامل تیمار ۱ (کنجاله سویا شاهد)، تیمار ۲ (کنجاله سویا اتوکلاو شده در ۱۲۱ درجه، بیست دقیقه)، تیمار ۳ (کنجاله سویا اتوکلاو شده ۱۲۱ درجه، سی دقیقه)، تیمار ۴ (کنجاله سویای برشته ۱۲۰ درجه، بیست دقیقه)، و تیمار ۵ (کنجاله سویای میکروویو شده ۴۶ درجه، ۵۴۰ وات، هفت دقیقه) بود. نتایج نشان داد که اختلاف آماری معنی‌داری بین تیمارهای مورد بررسی در مورد درصد اجزای لاشه (به‌جز درصد وزن ران و لوزالمعده) وجود نداشت ($P > 0/05$). تیمار ۱ (شاهد) بیشترین مقدار و تیمارهای ۴ و ۲ و ۵ هم کمترین مقدار درصد وزن لوزالمعده را به خود اختصاص دادند، و با تیمار شاهد اختلاف معنی‌داری نشان دادند. همچنین نتایج این آزمایش نشان داد که اختلاف آماری معنی‌داری بین تیمارهای مورد بررسی در مورد وزن اجزای لاشه (به‌جز وزن گردن و وزن قلون، وزن سینه) وجود نداشت ($P > 0/05$).

کلمات کلیدی: کنجاله سویا- فرآوری- خصوصیات لاشه- جوجه‌های گوشتی

مقدمه

در صورتی‌که بخواهیم به کیفیت امنیت غذایی و تأمین نیاز غذایی در حال و آینده دست یابیم، باید تقویت و تشویق تولید منابع پروتئینی را در سرلوحه اهداف قرار دهیم. با توجه به روند فرایند افزایش جمعیت منابع محدود و فقر و گرسنگی پنهان، لازم است برنامه همه جانبه‌ای تدوین گردد. کنجاله سویا یکی از پروتئین‌های معمول در تغذیه طیور است که تعادل اسید آمینه مطلوبی دارد. کنجاله سویا عمل‌آوری نشده حاوی ترکیبات ضدتغذیه‌ای شامل بازدارنده تریپسین و اسید فایتیک است. طی استخراج روغن و عمل‌آوری‌های حرارتی بخشی از ترکیبات ضدتغذیه‌ای غیرفعال می‌شود، و لیکن به‌طور کامل حذف نمی‌شود. (۸). هدف از این آزمایش هم بررسی اثر روش‌های مختلف فرآوری سویا بر خصوصیات لاشه و اندازه اندام‌های گوارشی جوجه‌های گوشتی بود.

مواد و روش‌ها

این پژوهش در سال ۱۳۹۰ در گروه علوم دامی دانشگاه آزاد اسلامی واحد رشت انجام شد. برای این تحقیق از تعداد دویست عدد جوجه خروس گوشتی سویه‌ی 308 استفاده شد. این طرح دارای پنج تیمار و چهار تکرار بود که هر ده جوجه یک تکرار را تشکیل داد. جوجه‌های یک‌روزه بعد از توزین، به‌صورت تصادفی، به تیمارهای آزمایش منسوب شد. طرح آزمایش از نوع کاملاً تصادفی بود. در طول انجام آزمایش غذا و آب به صورت آزاد در اختیار طیور قرار گرفت. تیمارها شامل تیمار اول کنجاله سویا (شاهد)، تیمار دوم کنجاله سویا اتوکلاو شده (۱۲۱ درجه، بیست دقیقه)، تیمار سوم کنجاله سویا اتوکلاو شده (۱۲۱ درجه، سی دقیقه)، تیمار چهارم -کنجاله سویای برشته (۱۲۰ درجه، بیست دقیقه)، و تیمار پنجم کنجاله سویای