

بررسی اثر سطوح مختلف چای کامبوچا (Kombucha) بر عملکرد جوجه های گوشتی
آسیه خزاعی^{۱*}، هادی سریر^۲، محمد باقر منتظر تربتی^۲، نظر افصلی^۲، همایون فرهنگ فر^۲
۱- دانشجوی کارشناسی ارشد فیزیولوژی دام دانشگاه بیرجند، ۲- عضو هیئت علمی گروه علوم دامی دانشکده کشاورزی دانشگاه بیرجند

* نویسنده مسئول: آسیه خزاعی (khazae66@gmail.com)

چکیده

در این تحقیق از ۲۰۰ قطعه جوجه گوشتی نر یکروزه نژاد راس به منظور بررسی عملکردشان استفاده شد. آزمایش در قالب طرح کاملا تصادفی با ۵ تیمار (شامل تیمار شاهد، ۱۰٪ کامبوچا، ۲۰٪ کامبوچا، ۳۰٪ کامبوچا و ۴۰٪ کامبوچا) و ۴ تکرار و ۱۰ قطعه جوجه در هر تکرار انجام شد. در پایان هر هفته مقدار مصرف خوراک، دان برگشتی و افزایش وزن جوجه ها و ضریب تبدیل غذایی یادداشت و داده های جمع آوری شده با نرم افزار SAS آنالیز شد. نتایج نشان داد که چای کامبوچا تاثیر معنی داری بر عملکرد جوجه های گوشتی نداشت اما از نظر عددی سبب بهبود ضریب تبدیل خوراکی شد.

کلمات کلیدی: کامبوچا- جوجه های گوشتی - عملکرد

مقدمه

افزایش تقاضا برای خوراکیهای جدید و قیمت بالای خوراکیهای معمولی سبب شده است که انسان به دنبال جستجوی میکروارگانیسم هایی باشد، که این میکروارگانیسم ها قادر به تولید مواد مغذی باشند و بتواند در جیره دام و طیور مورد استفاده قرار گیرد (۵). انسان در طی سالیان متممادی به اثرات مختلف درمانی عصاره های گیاهی پی برده است. از مزیت های شناخته شده این عصاره ها عدم وجود عوارض جانبی خطرناک و گستردگی طیف اثر آنها می باشد که در این خصوص برخی از آنها از قبیل چای با زندگی روزمره انسانها عجین شده اند. چای ماده غذایی است که اثرات مختلف ضد توموری از قبیل القای آپوپتوزیس، القای تمایز سلولی، خواص آنتی اکسیدانی، ضد التهابی و تغییر متابولیسم کارسینوژنی در آن مشاهده شده است. در صنعت پرورش طیور به منظور کاهش تلفات و افزایش عملکرد جوجه های گوشتی استفاده از ترکیبات آنتی بیوتیکی متداول است. اما علی ر غم نتایج مطلوب استفاده از آنتی بیوتیک ها در خوراک دام و طیور، امروزه تلاش های گسترده ای در جهت حذف استفاده از آنها در جیره حیوانات وجود دارد و این به دلیل است که در مصرف کنندگان این محصولات دامی مقاومت برخی میکروب ها به این آنتی بیوتیک ها ایجاد می شود (۱). *Medusomyces gisevii* نامی است که برای چای قارچی پیشنهاد می شود که می تواند به عنوان یک منبع غیر معمول غنی از پروتئین میکروبی در جیره طیور مورد استفاده قرار گیرد (۵). چای قارچی یا کامبوچا محصول مشترک دو مخمر *pichia sp.* NRRL Y-4810 و *zygosaccharomyces sp.* NRRL Y-4882 و باکتری استو باکتر گونه NRRL B-2357 است. (۵ و ۳). چای قارچی یک قارچ نیست و نام «چای قارچی» نام اشتباهی است که از توانایی منحصر به فرد باکتری ها در سنتز یک شبکه سلولزی شناور که شبیه یک سطح قارچی روی یک محیط غیر تحریک شده است ناشی می شود؛ این نوشیدنی از تخمیر چای شیرین به دست می آید. این سوسپانسیون حاوی گلوکورونیک اسید، گلوکونیک اسید، لاکتیک اسید، اگزالیک اسید، بوتیریک اسید، استیک اسید، فولیک اسید و ویتامین های B1، B3، B6، B12، B15، ویتامین C، مواد معدنی و آنزیم ها است. چای کامبوچا محتوی بیشترین پلی فنول ها شامل فلاونوئیدها است. یکی از این فلاونوئید ها که از مشتقات کاتچین است، آنتی اکسیدانی است با قدرت ۱۰۰ برابر بیشتر از ویتامین C و ۲۵ برابر ویتامین E که یک آنتی اکسیدان قوی است (۳). گزارش کردند که کاتچین های موجود در چای جذب کلسترول را از روده کاهش می دهد و