

اثر سطوح مختلف اسانس مرزه بر عملکرد و خصوصیات لاشه‌ی جوجه‌های گوشتی

مریم زاده‌امیری^۱، محمد بوجارپور^۲، سمیه سالاری^۲، مسعود قربانپور نجف آبادی^۳، مرتضی ممویی^۲

^۱ دانشجوی کارشناسی ارشد تغذیه دام، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان، اهواز

^۲ اعضای هیأت علمی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان، اهواز

^۳ عضو هیأت علمی دانشگاه شهید چمران اهواز

مریم زاده‌امیری، Maryam.za89@gmail.com

چکیده

این آزمایش به منظور بررسی تأثیر سطوح مختلف اسانس مرزه بر عملکرد و خصوصیات لاشه‌ی جوجه‌های گوشتی انجام شد. تعداد ۲۲۰ قطعه جوجه گوشتی یک روزه سویه تجاری راس ۳۰۸ به مدت ۴۲ روز با جیره‌های آزمایشی تغذیه شدند. آزمایش در قالب طرح کاملاً تصادفی با ۲۰ واحد آزمایشی شامل ۴ تیمار و ۵ تکرار و در هر تکرار ۱۱ قطعه جوجه انجام شد. تیمارهای آزمایشی شامل کنترل و سطوح مختلف اسانس مرزه (۱۵۰، ۳۰۰ و ۴۵۰ ppm) بودند. نتایج آزمایش نشان داد که استفاده از سطوح مختلف اسانس مرزه اثر معنی داری بر افزایش وزن و ضریب تبدیل خوراک جوجه‌های گوشتی ندارند ($P > 0.05$). در حالیکه مصرف خوراک را تحت تأثیر قرار دادند ($P < 0.05$). وزن ران، سینه، کبد و سنگدان جوجه‌های گوشتی تحت تأثیر تیمارهای آزمایشی قرار نگرفتند ($P > 0.05$). اگر چه وزن چربی حفره بطنی در تیمارهای مختلف دارای اختلاف معنی داری بودند ($P < 0.05$). نتایج آزمایش نشان داد که جوجه‌های دریافت کننده ۳۰۰ ppm اسانس مرزه در مقایسه با سایر تیمارها بهترین عملکرد و خصوصیات لاشه را نشان دادند.

واژه‌های کلیدی: اسانس مرزه- عملکرد- خصوصیات لاشه- جوجه گوشتی

مقدمه

استفاده از آنتی‌بیوتیک‌ها در صنعت پرورش طیور توسط سیاست گذاران دولتی و مصرف کنندگان به دلیل توسعه مقاومت میکروبی در تولیدات و تأثیرات مضر بر سلامتی انسان به طور جدی مورد انتقاد قرار گرفته است. به طوری که در اتحادیه اروپا این امر منجر به توقف استفاده از آنتی‌بیوتیک‌ها به عنوان محرك رشد ضد میکروبی در تغذیه حیوانات شد. از سوی دیگر فشار دولتی و عمومی در چندین کشور اروپایی و غیر اروپایی برای یافتن جایگزینی طبیعی برای آنتی‌بیوتیک‌ها افزایش یافت(۴). از زمان منع مصرف آنتی‌بیوتیک‌ها در اروپا عصاره گیاهان دارویی و روغن‌های ضروری و ماده مؤثره حاصله از آنها به عنوان جایگزین مورد توجه قرار گرفته است(۱۱). گونه‌های مختلف مرزه به خاطر فعالیت‌های ضد درد، ضد عفونی، ضد میکروبی، ضد اکسیدانی، ضد پروتوزوآئی، ضد قارچی، ضد ویروسی، ضد اسهال ، ضد تورم و رگ گشایی مشهور هستند. جنبه‌های درمانی با ارزش این جنس اغلب مربوط به وجود روغن‌های ضروری ، فلاونوئیدها و تری ترپنئیدهاست(۷).

مواد و روش‌ها

در این آزمایش تعداد ۲۲۰ قطعه جوجه گوشتی یک روزه سویه تجاری راس در قالب طرح کاملاً تصادفی با ۲۰ واحد آزمایشی شامل ۴ تیمار و ۵ تکرار و در هر تکرار ۱۱ قطعه جوجه به مدت ۴۲ روز مورد استفاده قرار گرفتند. تیمارهای آزمایشی شامل کنترل و سطوح مختلف اسانس مرزه (۱۵۰، ۳۰۰ و ۴۵۰ ppm) بودند. جیره‌های خوراکی بر اساس توصیه‌های NRC (۹) ۱۹۹۴ و با سطوح انرژی قابل متابولیسم ۳۰۲۰ کیلوکالری/ کیلوگرم و ۲۱/۶۴ درصد پروتئین خام برای دوره آغازین (۱-۲۱ روزگی) و