

بررسی اثرات سطوح مختلف اسانس درمنه بر عملکرد جوجه های گوشتی

^۱ فرزانه رحیمی نیت ، شکوفه غضنفری^۲ و سید داود شریفی^۲

^۱ دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم دام و طیور، پردیس ابوریحان، دانشگاه تهران، ^۲ استادیاران گروه علوم دام و طیور، پردیس

ابوریحان، دانشگاه تهران

نویسنده مسئول : فرزانه رحیمی نیت، تهران، دانشگاه تهران، دانشکده کشاورزی پردیس ابوریحان، گروه علوم دام و طیور

چکیده

این آزمایش به منظور بررسی تاثیر سطوح مختلف اسانس درمنه بر عملکرد جوجه های گوشتی در قالب طرح کاملا تصادفی با ۲۰۰ قطعه جوجه یکروزه سویه تجاری راس-۳۰۸ با ۵ تیمار و ۴ تکرار و ۱۰ قطعه جوجه در هر تکرار به مدت ۴۲ روز انجام شد. تیمارهای آزمایشی شامل جیره شاهد(بدون اسانس)، سطوح ۱۰۰، ۲۰۰، ۳۰۰ mg / kg اسانس درمنه و ۱۰ gr / kg آنتی بیوتیک برای هر یک از دوره های آغازین، رشد و پایانی بودند. افزایش وزن، خوراک مصرفی و ضریب تبدیل غذایی در پایان سنین ۱۰، ۲۴ و ۴۲ روزگی اندازه گیری شدند. نتایج نشان داد تیمار آنتی بیوتیک نسبت به سایر تیمارها مصرف خوراک و افزایش وزن بیشتر و ضریب تبدیل کمتری داشت. استفاده از سطوح مختلف اسانس درمنه باعث بهبود عملکرد نسبت به تیمار شاهد شد و بنظر می رسد سطح ۱۰۰ میلی گرم اسانس درمنه تأثیر بیشتری نسبت به سایر سطوح اسانس بروی عملکرد داشته است و قابل رقابت با تیمار آنتی بیوتیک می باشد.

واژگان کلیدی : اسانس، درمنه، عملکرد، جوجه گوشتی

مقدمه

گیاه درمنه با نام علمی *Artemisia.sieberi* از تیره کامپوزیتیا (کاسنی) می باشد. ارتفاع این گیاه به ۶۰ سانتی متر می رسد و برگهای آن دارای تقسیمات متعدد است. مواد مؤثره تشکیل دهنده اسانس درمنه شامل کامفور، کامفن، لیمونن، سینئول و پینن است که اثرات ضد میکروبی آنها به اثبات رسیده است (۳). در طب سنتی ایران، گیاه درمنه با خواص قابض، ضد عفونی کننده، ضد میکروب، ضد انگل و ضد مسمومیت شناخته می شود (۲). در صنعت طیور استفاده از آنتی بیوتیک ها به منظور درمان، بهبود ضریب تبدیل غذایی و محرک رشد استفاده می شود اما استفاده گسترده از آنتی بیوتیک ها موجبات مقاومت بدنی نسبت به آنتی بیوتیک ها را در جمعیت انسانی و دامی فراهم می کند (۱۰). به گونه ای که اکنون توصیه های زیادی در جهت عدم استفاده از آنتی بیوتیک های محرک رشد در بسیاری از کشورها می شود (۱۱). از آنجا که اسانس های گیاهی منبع بالقوه ای از ترکیبات ضد میکروبی بخصوص بر علیه پاتوژن های باکتریایی می باشند از این رو ضرورت دارد تا گیاهان دارویی دارای اثرات ضد باکتریایی شناسایی گردند تا بتوان از آنها به عنوان جایگزینی برای آنتی بیوتیک های مصنوعی استفاده نمود (۵). گیاهان دارویی شامل ترکیبات پیچیده ای از مواد شیمیایی آلی هستند که دارای خواص ضد میکروبی هستند. با مطالعات اخیر روشن گردیده است که اسانس ها به دلیل ماهیت روغنی شان، قادر به عبور از غشاهای سیتوپلاسمی بوده و با اختلال در ساختمان پلی ساکاریدها، اسیدهای چرب و فسفولیپیدها سبب اختلال در عملکرد عوامل میکروبی می گردند (۸). این آزمایش به منظور بررسی تأثیر سطوح مختلف اسانس درمنه بر عملکرد جوجه های گوشتی انجام شد.

مواد و روش ها