

اثر استفاده از سطوح مختلف تفاله زیتون و پروبیوتیک در جیره غذایی بر عملکرد مرغان تخم‌گذار

میثم افسری اکبرآبادی، احمد محبی فر و مهران ترکی

به ترتیب دانش‌آموختگان کارشناسی ارشد علوم دامی و دانشیار تغذیه طیور دانشگاه رازی کرمانشاه

* نویسنده مسئول: میثم افسری اکبرآبادی، آدرس الکترونیکی: Meisam.afsari@yahoo.com

چکیده

این آزمایش به منظور بررسی استفاده از تفاله زیتون به همراه پروبیوتیک تجاری بر عملکرد مرغان تخم‌گذار انجام گرفت. تعداد ۱۴۴ قطعه مرغ تخم‌گذار نژاد لوهمن سفید در ۲۴ قفس به طور تصادفی قرار داده شدند. آزمایش در قالب طرح فاکتوریل ۲×۳ انجام شد. تیمارها شامل: گروه دو جیره شاهد یک و دو با جیره پایه ذرت و سویا و گروه آزمایشی با جیره پایه ذرت و سویا به همراه دو سطح تفاله زیتون (۰ و ۱۶ درصد) با و بدون پروبیوتیک (۰ و ۰/۰۶ گرم بر کیلوگرم) و جیره-های یکسان از نظر انرژی و پروتئین (ME=2720, CP=15.42) می‌باشند. نتایج نشان داد که جیره‌های شامل سطوح مختلف تفاله زیتون تاثیر معنی‌داری بر درصد تولید و وزن تخم مرغ نداشت، در مقابل جیره‌های شامل سطوح مختلف پروبیوتیک تاثیر معنی‌داری را نشان داد، اگرچه این جیره بر مصرف جیره و ضریب تبدیل غذا تاثیر معنی‌داری نداشت. در مقابل جیره‌های شامل سطوح مختلف تفاله زیتون موجب افزایش معنی‌داری در مصرف غذا و ضریب تبدیل غذایی شد. کلمات کلیدی: تفاله زیتون- پروبیوتیک- مرغ تخم‌گذار- عملکرد

مقدمه

امروزه ذرت به عنوان بخش اعظم جیره طیور مورد استفاده قرار می‌گیرد. با توجه به دیگر استفاده‌های ذرت (تولید اتانول و غیره) این طور به نظر می‌رسد که جایگزین کردن آن بسیار کاربردی باشد (۲). با توجه به این موضوع محققین در پی یافتن موادی برای جایگزینی ذرت برآمدند (۵). تفاله زیتون، محصول جانبی باقی مانده از روغن‌گیری از دانه زیتون، یکی از این مواد می‌باشد (۱). سطح روغن باقیمانده آن (۶،۸٪) می‌تواند به عنوان یک منبع انرژی و از طرف دیگر ترکیب ویژه اسیدهای چرب غیر اشباع (۶۲،۴٪ اسید اولئیک، ۱۸،۲٪ اسید لینولئیک، ۱،۱٪ اسید لینولنیک و ۲،۷٪ اسید پالمیتولئیک) می‌باشد. بر طبق گزارشات سازمان جهانی کشاورزی سالیانه مقدار ۲/۷ میلیون تن روغن زیتون در جهان تولید می‌شود. از تولیدکنندگان این محصول قاره اروپا با تولید سالیانه ۷۶٪، قاره آفریقا ۱۲/۵٪، قاره آسیا ۱۰/۵٪ و قاره آمریکا ۰/۹٪ می‌باشد که با توجه به این ارقام اهمیت استفاده از تفاله زیتون را به عنوان یک ماده فرعی چندین برابر می‌کند. در ایران نیز ۶۰ درصد از محصول زیتون به صورت کنسروی و ۴۰ درصد روغنی برداشت می‌شود.