

وزارت جهاد کشاورزی

سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی

مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی صفی آباد-دزفول

عنوان پروژه: تعیین اثرات استفاده از سطوح مختلف غلاف و میوه کهور بر روی صفات عملکردی، خصوصیات

مورفولوژیکی روده باریک، فراسنجه‌های بیوشیمیایی خون، پاسخ ایمنی و ماندگاری لاشه جوجه‌های گوشتی

شماره مصوب پروژه: ۹۶۰۸۸۷-۲-۷۱-۱۳-۱۲۸

نام و نام خانوادگی مجری مسئول (اختصاص به پروژه‌ها و طرح‌های ملی و مشترک دارد):

نام و نام خانوادگی مجری/مجریان: ابراهیم محمدی کوتیانی

نام و نام خانوادگی ناظران:

نام و نام خانوادگی مشاور(ان):

نام و نام خانوادگی همکاران: اکبری‌عقوب فر، محمدرضا مشای‌خی، جعفر فخرای‌ی، حسینی منصور ی‌ار

احمدی

محل اجرا: مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی صفی آباد-دزفول، ایستگاه تحقیقات علوم دامی

صفی آباد

تاریخ شروع: ۱۳۹۶/۰۹/۰۱

مدت اجرا: ۱۸ ماه

ناشر: موسسه تحقیقات علوم دامی

شمارگان (تیراژ):

تاریخ انتشار:

این اثر در مورخ ۱۴۰۰/۴/۸ با شماره ۵۹۸۳۳ در مرکز اطلاعات و

مدارک علمی کشاورزی به ثبت رسیده است.

حق چاپ محفوظ است. نقل مطالب، تصاویر، جداول، منحنی‌ها و نمودارها با ذکر مأخذ بلامانع است.

## ۱ چکیده

در پرورش طیور بخش عمده‌ی هزینه‌ها را هزینه تغذیه به خود اختصاص می‌دهد، به همین دلیل یافتن و ارزیابی منابع جدید خوراک طیور ضروری است. این آزمایش به منظور تعیین اثرات استفاده از سطوح مختلف میوه کهور در جیره‌های غذایی پلت و آردی بر عملکرد، ریخت‌شناسی روده باریک، فراسنجه‌های بیوشیمیایی خون، پاسخ ایمنی و پایداری اکسیداتیو گوشت جوجه‌های گوشتی انجام شد. این آزمایش با استفاده از تعداد ۵۶۰ قطعه جوجه گوشتی سویه راس، با ۷ تیمار، ۴ تکرار (۲۰ قطعه جوجه در هر تکرار)، در سه دوره پرورشی آغازین (۱۰-۱ روزگی)، رشد (۲۴-۱۱ روزگی) و پایانی (۴۲-۲۵ روزگی) بر اساس طرح آماری کاملاً تصادفی انجام شد. تیمارهای آزمایشی شامل: جیره شاهد (آردی بدون میوه کهور)، جیره‌های غذایی پلت شده و آردی حاوی سطوح ۳، ۶ و ۹ درصد میوه کهور بودند. نتایج تحقیق حاضر نشان داد، جیره‌های پلت شده و آردی حاوی سطوح مختلف میوه کهور سبب بروز تفاوت معنی‌دار در خوراک مصرفی، افزایش وزن، بازده نسبی انرژی و پروتئین و ضریب تبدیل غذایی در دوره‌های آغازین و رشد شد ( $P \leq 0.05$ ). در دوره پایانی بین تیمارهای آزمایشی از نظر خوراک مصرفی و افزایش وزن تفاوت معنی‌دار وجود داشت ولی اختلاف آماری در ضریب تبدیل غذایی مشاهده نشد. تیمارهای آزمایشی سبب بروز تفاوت معنی‌دار در وزن نسبی سینه و کل روده کوچک شدند ( $P \leq 0.05$ )، ولی در بازده لاشه و وزن نسبی سایر اجزای لاشه تأثیر معنی‌داری مشاهده نشد. جیره‌های پلت شده و آردی حاوی سطوح مختلف میوه کهور سبب بروز تفاوت معنی‌دار در صفات ریخت‌شناسی روده نشد. همچنین، استفاده از میوه کهور در جیره‌های پلت شده و آردی تفاوت معنی‌داری در فراسنجه‌های بیوشیمیایی خون (کلسترول، تری‌گلیسرید، HDL و LDL)، پاسخ ایمنی، ظرفیت نگهداری آب و میزان تولید مالون دی‌آلدئید در زمان‌های متفاوت ذخیره‌سازی گوشت سینه جوجه‌های گوشتی نداشت. بطور کلی نتایج نشان داد، استفاده از میوه کهور (بصورت پلت و یا آردی) باعث بهبود در خوراک مصرفی، افزایش وزن و ضریب تبدیل غذایی در پرورش طیور گوشتی می‌شود.

**کلید واژه‌ها:** جوجه گوشتی، شکل فیزیکی خوراک، فراسنجه‌های خون، میوه کهور