

عنوان پروژه: تأثیر سطوح مختلف رنگ‌دانه طبیعی آگاسان بر عملکرد و کیفیت گوشت بلدرچین ژاپنی

- شماره مصوب پروژه: ۹۸۰۷۰۱-۰۵۰-۱۳-۵۹-۲۴
- نام و نام خانوادگی مجری مسئول (اختصاص به پروژه‌ها و طرح‌های ملی و مشترک دارد):
- نام و نام خانوادگی مجری/مجریان: محسن محمدی ساعی
- نام و نام خانوادگی ناظران:
- نام و نام خانوادگی مشاور(ان):
- نام و نام خانوادگی همکاران: هوشنگ لطف الهیان، بهروز یاراحمدی، علیرضا چگنی، فرزانه مهرابی، امیررضا شویکلو، شهاب الدین گودرزی، کیانوش سامی، فرهاد احمدی
- محل اجرا: ایستگاه بروجرد
- تاریخ شروع: بهمن ماه ۱۳۹۸
- مدت اجرا: ۱۸ ماه
- ناشر:
- شمارگان (تیراژ):
- تاریخ انتشار:
- این اثر در مورخ ۱۴۰۱/۵/۱۱ با شماره ۶۱۹۹۵ 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.

## چکیده:

این تحقیق به منظور بررسی تأثیر سطوح مختلف رنگ‌دانه طبیعی آلگاسان بر عملکرد و کیفیت گوشت بلدرچین ژاپنی انجام گرفت. تعداد ۳۰۶ قطعه بلدرچین در سن سه‌روزگی به‌طور تصادفی در شش تیمار با سه تکرار ۱۷ قطعه‌ای به مدت پنج هفته پرورش داده شدند. شش تیمار آزمایشی شامل: تیمار اول جیره شاهد بدون افزودن رنگ‌دانه آلگاسان و تیمارهای دوم تا ششم به ترتیب با افزودن مقادیر ۰/۰۵، ۰/۱، ۰/۱۵، ۰/۲ و ۰/۲۵ درصد رنگ‌دانه آلگاسان به جیره شاهد بودند. در سن ۳۵ روزگی، به‌منظور بررسی کیفیت گوشت و پروفیل اسیدهای چرب چهار قطعه بلدرچین از هر دو جنس نر و ماده به‌صورت تصادفی از هر تکرار انتخاب و کشتار شدند. نتایج نشان داد که اثر سطوح مختلف رنگ‌دانه در جیره بلدرچین‌ها، بر میانگین افزایش وزن بدن، مقدار خوراک مصرفی، ضریب تبدیل خوراک و وزن زنده، معنی‌دار نبود ( $P \geq 0/05$ )؛ اما بیشترین و کمترین وزن لاشه به ترتیب در تیمار با ۰/۱ درصد رنگدانه (۱۱۸/۳۳ گرم) و تیمار شاهد (۱۰۶/۲۵ گرم) مشاهده شد ( $P \leq 0/05$ ). همچنین بیشترین و کمترین بازده لاشه به ترتیب در تیمار با ۰/۲۵ درصد رنگدانه (۷۳/۳۶ درصد) و تیمار شاهد (۶۹/۸۷ درصد) مشاهده شد ( $P \leq 0/05$ ). در تراکم‌های نوری ۵۴۰، ۵۵۵ و ۵۸۰، بیشترین و کمترین تراکم نوری را به ترتیب تیمار با ۰/۱ درصد رنگدانه (۲/۲۶۸، ۲/۲۴۹ و ۲/۲۴۹ درصد) و تیمار شاهد (۰/۸۰۲، ۱/۰۸۷ و ۱/۱۷۶ درصد) داشتند ( $P \leq 0/05$ ). ظرفیت نگهداری آب در تیمار با ۰/۲۵ درصد رنگدانه (۶۴/۵۰) از سایر تیمارها، بیشتر بود ( $P \leq 0/05$ ). بیشترین و کمترین مقدار فراسنجه‌های PH گوشت، درصد افت خونابه و درصد افت وزنی پس از پخت را به ترتیب تیمار با ۰/۲۵ درصد رنگدانه (۶/۴۰۷) و ۰/۱ درصد رنگدانه (۶/۳۴۲)، تیمار ۰/۱ درصد رنگدانه (۱۹/۴۴۸ درصد) و با ۰/۲ درصد رنگدانه (۱۳/۰۵۵ درصد)، تیمار ۰/۲ درصد رنگدانه (۲۴/۶۸۳ درصد) و ۰/۲۵ درصد رنگدانه (۱۹/۹۸۵ درصد) نشان دادند ( $P \leq 0/05$ ). در کل، نتایج تحقیق حاضر نشان داد که رنگ‌دانه آلگاسان جیره بلدرچین ژاپنی می‌تواند در بهبود بازده و کیفیت گوشت بلدرچین ژاپنی، مؤثر باشد.

واژه‌های کلیدی: بلدرچین ژاپنی، رنگ‌دانه، عملکرد، کیفیت گوشت، پروفیل اسید چرب