

وزارت جهاد کشاورزی

سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی

موسسه تحقیقات علوم دامی کشور

مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان فارس

- عنوان پروژه: تأثیر کاربرد سطوح مختلف علوفه آبکشت جو بر فرا سنجه های خونی و ترکیب اسیدهای چرب گوشت و چربی لاشه بزغاله های پرواری
- شماره مصوب پروژه: ۹۶۰۳۱۷-۰۵۰-۱۳-۵۰-۲۴
- نام و نام خانوادگی مجری مسئول (اختصاص به پروژه ها و طرح های ملی و مشترک دارد):
- نام و نام خانوادگی مجری/مجریان : مظاهر صفدریان
- نام و نام خانوادگی ناظران:
- نام و نام خانوادگی مشاور(ان):
- نام و نام خانوادگی همکاران: حسین نوراللهی، محمدرضا هاشمی، محمدجواد آگاه، مجید هاشمی، سجاد موثقی
- محل اجرا: ایستگاه تحقیقات علوم دامی نی ریز
- تاریخ شروع: ۹۶/۳/۱
- مدت اجرا: ۱/۵ سال
- ناشر:
- شمارگان(تیراژ):
- تاریخ انتشار: ۱۳۹۸
- این اثر در مورخ ۹۸/۹/۲۰ با شماره ۵۶۶۱۲ در مرکز اطلاعات و مدارک علمی کشاورزی به ثبت رسیده است.
- کل هزینه های اجرای طرح توسط شرکت صنایع غذایی نوبر نی ریز پرداخت شده است
- حق چاپ محفوظ است. نقل مطالب، تصاویر، جداول، منحنی ها و نمودارها با ذکر مأخذ بلامانع است.

اثر جایگزینی علوفه هیدروپونیک جو در چهار سطح صفر، ۲۵، ۵۰ و ۷۵ درصد به جای یونجه بر پروفایل اسیدهای چرب و برخی متابولیت‌های خون بزغاله‌های بومی فارس مورد بررسی قرار گرفت. ۲۴ رأس بزغاله با میانگین وزن اولیه ۲۱ کیلوگرم و سن ۶-۷ ماه در قالب طرح کاملاً تصادفی (۴ تیمار و شش تکرار) در قفس‌های انفرادی و با دسترسی آزاد به آب و خوراک نگهداری شدند. طول دوره عادت‌پذیری ۱۰ روز و طول دوره آزمایش ۸۰ روز بود. در پایان و قبل از کشتار بزغاله‌ها، خون‌گیری از ورید و داجی انجام شد. سپس همه آن‌ها کشتار و پس از اندازه‌گیری تمام قطعات لاشه، نمونه‌های چربی از چربی زیر پوستی و نمونه گوشت از ران و راسته تهیه گردید. پروفایل اسیدهای چرب در نمونه‌های گوشت و چربی زیر پوستی و همچنین متابولیت‌های خون اندازه‌گیری شد. بین تیمارهای مختلف از نظر میزان کل اسید چرب اشباع، کل اسیدهای چرب غیر اشباع و نسبت اسیدهای چرب غیر اشباع به اشباع در نمونه‌های گوشت عضله و راسته اختلاف معنی‌دار مشاهده شد ($P < 0.05$). میزان اسید چرب ترانس آلانیدیک در تیمارهایی که علوفه هیدروپونیک مصرف کرده بودند از تیمار شاهد پایین‌تر به دست آمد. مصرف علوفه سبز هیدروپونیک باعث بالا رفتن میزان کل اسیدهای چرب غیر اشباع و کمتر شدن اسیدهای چرب اشباع در گوشت عضله و راسته شد. در چربی زیر پوستی نیز بین درصد اسید چرب اشباع هپتا دکانوئیک اسید، استئاریک اسید، الئیک اسید، لینولئیک اسید، کل اسیدهای چرب اشباع، کل اسیدهای چرب غیر اشباع و نسبت کل اسیدهای چرب غیر اشباع به اشباع از نظر آماری بین تیمارهای مختلف اختلاف معنی‌دار مشاهده شد ($P < 0.001$). در چربی زیر پوستی بزغاله‌های تغذیه شده با تیمار ۲ (۲۵٪ جایگزینی) درصد اسیدهای چرب اشباع حداقل و درصد اسیدهای چرب غیر اشباع حداکثر بود. از آنجا که استفاده از علوفه سبز هیدروپونیک جو در این پژوهش باعث بهبود برخی فاکتورهای کیفیت گوشت و چربی زیر پوستی شده و عمدتاً میزان اسیدهای چرب اشباع با مصرف این علوفه در جیره، رو به کاهش و میزان کل اسیدهای چرب غیر اشباع رو به افزایش و همچنین میزان اسید چرب ترانس آلانیدیک اسید نیز کمتر شده است بنابراین می‌توان گفت در صورت استفاده از علوفه هیدروپونیک به جای یونجه کیفیت گوشت تولیدی برای مصرف‌کننده بهبود یافته و می‌تواند در مناطقی که مشکل کشت علوفه به دلیل خشک سالی را دارند، تا سطح ۲۵٪ در جیره استفاده شود.

واژه‌های کلیدی: جو هیدروپونیک، اسیدهای چرب، گوشت، بزغاله