

عنوان مقاله:

مقایسه اثر مخمر نانوائی با اسیدهای آلی و آنتی بیوتیک آویلایمیسین بر صفات تولیدی و قابلیت هضم موادمغذی در جوجه های گوشتی

محل انتشار:

مجله تحقیقات تولیدات دامی، دوره 3، شماره 1 (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

فرزاد میرزائی آفجه قشلاق - استادیار گروه علوم دامی، دانشکده علوم کشاورزی، دانشگاه محقق اردبیلی

بهمن نوید شاد - استادیار گروه علوم دامی، دانشکده علوم کشاورزی، دانشگاه محقق اردبیلی

محمدرضا ملایی کندلوسی - دانش آموخته کارشناسی ارشد تغذیه دام، گروه علوم دامی، دانشکده علوم کشاورزی، دانشگاه محقق اردبیلی

خلاصه مقاله:

به منظور بررسی اثر پروبیوتیک ساکارومایسس سرویزیه و اسیدهای آلی بر عملکرد رشد، قابلیت هضم مواد مغذی و pH سنگدان و سکوم جوجه های گوشتی، تعداد ۲۵۶ قطعه جوجه گوشتی یک روزه سویه راس ۳۰۸ در قالب طرح کاملاً تصادفی با ۴ تیمار و ۴ تکرار مورد استفاده قرار گرفتند. جوجه ها با یک جیره پایه حاوی یکی از چهار نوع افزودنی آنتی بیوتیک آویلایمیسین، ساکارومایسس سرویزیه، مخلوط اسیدهای آلی و یا هر دو افزودنی ساکارومایسس سرویزیه و اسیدهای آلی تغذیه شدند. در روز ۲۸ پرورش از هر تکرار ۲ قطعه پرنده کشتار و محتویات ایلئومی آنها جمع آوری شد. براساس نتایج حاصله، استفاده از آنتی بیوتیک آویلایمیسین به میزان ۱۰ میلی گرم در کیلوگرم در مقایسه با جیره های دارای ۵/۱ درصد مخمر ساکارومایسس سرویزیه، ۱۵/۰ درصد اسیدهای آلی و یا مخلوط آنها سبب بهبود عملکرد رشد و افزایش قابلیت هضم ایلئومی مواد مغذی شد ($P < 0.05$). تیمارهای آزمایشی شامل مخمر، اسیدهای آلی یا ترکیبی از اسید آلی و مخمر ساکارومایسس سرویزیه باعث کاهش pH سنگدان و سکوم شدند ($P < 0.05$). یافته های این تحقیق نشان داد که مخمر ساکارومایسس سرویزیه و مخلوط اسیدهای آلی نتوانستند نقش مناسبی به عنوان جایگزین آنتی بیوتیک آویلایمیسین ها در صفات تولیدی جوجه های گوشتی ایفا نمایند و حتی استفاده توأم اسیدهای آلی و مخمر نیز منجر به اثری افزایشی در عملکرد جوجه های گوشتی نشد.

کلمات کلیدی:

اسیدآلی، آنتی بیوتیک، جوجه های گوشتی، ساکارومایسس سرویزیه، قابلیت هضم مواد مغذی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1609886>

