

# اثر شکل فیزیکی خوراک و دمای کاندیشنینگ بر عملکرد و فلور میکروبی روده کور در جوجه های گوشتی

یعقوب ساعی \*، 3،

1396-6-29

هدف از این مطالعه بررسی تاثیر شکل فیزیکی خوراک و دمای کاندیشنینگ بر عملکرد، وزن نسبی اندام ها و فلور میکروبی روده کور در دوره رشد جوجه های گوشتی بود. جهت انجام این آزمایش تعداد 400 قطعه جوجه گوشتی نر سویه تجاری راس 308 در یک آزمایش کاملا تصادفی با چهار تیمار یا جیره غذایی (جیره مش بدون کاندیشنینگ، جیره مش کاندیشن شده در دمای 75 درجه سانتی گراد، جیره پلت کاندیشننگ شده در دمای 75 درجه و در نهایت جیره پلت کاندیشن شده در دمای 85 درجه سانتی گراد) پنج تکرار و 20 قطعه پرنده مورد مقایسه قرار گرفت. نتایج نشان داد که فرآوری خوراک مش در حرارت 75 درجه سانتیگراد در کاندیشنینگ به استثنای دوره پایانی پرورش به تنهایی بر افزایش وزن روزانه و مصرف خوراک تاثیر معنی داری نداشت. تغییر شکل فیزیکی خوراک از مش به پلت همراه با فرآوری در دمای 75 و 85 درجه باعث افزایش متوسط وزن روزانه و مصرف خوراک شد اما در مقایسه با خوراک مش تاثیری بر ضریب تبدیل غذایی نداشت. حرارت دادن خوراک مش به تنهایی با و بدون پلت کردن تاثیری بر وزن نسبی اجزای لاشه و فلور میکروبی روده کور جوجه های گوشتی نداشت، البته تغذیه جوجه های گوشتی با پلت های حرارت دیده منجر به افزایش وزن نسبی چربی محوطه بطنی و کاهش وزن سنگدان شد. تغییر دمای کاندیشنینگ در جیره های پلت تاثیری بر هیچ کدام از فاکتور های اندازه گیری شده در این آزمایش نداشت. در مجموع نتایج این مطالعه نشان داد که فرآوری حرارتی خوراک مش به استثنای دوره پایانی به تنهایی و افزایش حرارت در کاندیشنینگ تاثیری بر عملکرد جوجه های گوشتی ندارد اما تغییر شکل فیزیکی خوراک همراه با فرآوری حرارتی در کاندیشننگ باعث بهبود در افزایش وزن روزانه و مصرف خوراک در جیره های پلت فرآوری شده در مقایسه با جیره مش بدون فرآوری می شود.

کلمات کلیدی : پلت، جوجه گوشتی، فلور میکروبی، فرآوری خوراک، کاندیشنینگ

[Islamic Azad University, Rasht Branch - Thesis Database](#)

[دانشگاه آزاد اسلامی، واحد رشت - سامانه بانک اطلاعات پایان نامه ها](#)