

مَنْ يَخْرُجُ



دانشگاه کردستان

دانشکده کشاورزی

گروه علوم دامی

عنوان:

اثرات مکمل‌های جیره‌ای و فرآوری بر کارایی استفاده از دانه ماشک در
جیره‌های رشد و پایانی جوجه‌های گوشتی

پژوهشگر:

سید شهاب پدیدار جهرمی

استاد راهنما:

دکتر قربانعلی صادقی

دکتر احمد کریمی

استاد مشاور:

دکتر اسعد وزیری

پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم دامی، گرایش تغذیه طیور

خرداد ماه ۱۳۸۹

کلیه حقوق مادی و معنوی هر ترتیب بر نتایج مطالعات،

ابتكارات و نوآوری های ناشی از تحقیق موضوع

این پایان نامه (رساله) متعلق به دانشگاه کردستان است.

**** تعهد نامه ****

این‌جانب سید شهاب پدیدار جهرمی دانشجوی کارشناسی ارشد رشته علوم دامی گرایش تغذیه طیور دانشگاه کردستان، دانشکده کشاورزی گروه علوم دامی تعهد می‌نمایم که محتوای این پایان نامه نتیجه تلاش و تحقیقات خود بوده و از جایی کپی برداری نشده و به پایان رسانیدن آن نتیجه تلاش و مطالعات مستمر این‌جانب و راهنمایی و مشاوره استاد بوده است.

با تقدیم و احترام

سید شهاب پدیدار جهرمی

۱۳۸۹/۳/۵



دانشگاه کردستان
دانشکده کشاورزی
گروه علوم دامی

پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم دامی گرایش تغذیه طیور

عنوان:

اثرات مکمل های جیره‌ای و فرآوری بر کارایی استفاده از دانه ماشک در
جیره‌های رشد و پایانی جوجه‌های گوشتی

پژوهشگر:

سید شهاب پدیدار جهرمی

۱۹/۷/۹

در تاریخ ۱۳۸۹/۳/۵ توسط کمیته تخصصی وهیات داوران زیر مورد بررسی قرار گرفت و با نمره **۱۰**
درجه **عالی** به تصویب رسید.

همای داوران	نام و نام خانوادگی	مرتبه علمی	امضاء
۱- استاد راهنمای اول	دکتر قربانعلی صادقی	دانشیار	(رهبر)
۲- استاد راهنمای دوم	دکتر احمد کریمی	استادیار	
۳- استاد مشاور	دکتر اسد و زیری	مریضی	
۴- استاد داور خارجی	دکتر علی اصغر ساکی	دانشیار	
۵- استاد داور داخلی	دکتر عثمان عزیزی	استادیار	

مهر و امضاء معاون پژوهشی و تحصیلات تکمیلی دانشکده کشاورزی



تعدیم به

دو اسطوره هستی و دو هستی بخش زندگی

دو الگوی استقامت و عشق و ایثار در ساخته ساخته زندگی ام

م در و مادر م
پ

و دو هدم و پاور همیشگی زندگی ام

برادرانم

محمدی و علی

منت خدای راعزو جل که طاوش موجب قربت است و بگراندش مزید نعمت

پاس خدایی را که اول است پیش از همه اول با آخراست پس از همه آخرها، او که زیبایی های آفرینش را برابر گزید و پاکترین

روزی هاربمانازل فرمود. خدای تو آنچنانی کلامی خواهیم، ما را آنچنان کن که تومی خواهی.

امروز که توفیق کسب علم و دانش نصیب من شده برخود واجب می دانم از زحمات تمام کسانی که در این امر خطیر مایاری نمودند

مشکر نمایم. مراتب قدردانی خالصانه خویش را از زحمات استادی راهنمای این پایان نامه جناب آقای دکتر قربانعلی صادقی و جناب

آقای دکترا حمید کریمی که همواره راهنمایی ها و حکایت های علم و زندگی بر من ارزانی داشته اند ابراز می دارم و امیدوارم

که شمع وجودشان بهمنان روشنی بخش تاریکی های راه علم و زندگی باشد. از استاد مشاور خود جناب آقای دکترا سعد وزیری پاکت تمامی

زحماتشان در طول این دوره تحصیلی سپاسگزارم. بهمین زحمات تمامی استادی کروه علوم دامی و به ویژه استاد ارجمند جناب آقای

دکتر عثمان عزیزی و کارشناس محترم کروه علوم دامی سرکار خانم مندس شیدا مروی که در طول دوران تحصیل افتخار شاگردی

ایشان را داشتم سپاس می کویم. در پایان از تمامی دوستان و همکلاسی های خوب خود در این مقطع تحصیلی و به ویژه سرکار خانم

مهند طیه عزیزی و آقا ایان مهندس علی دانشمند و مهندس زانا کریمی کردستانی که درس زندگی را در معیشت شان آموختم صمیمانه

سپاسگزارم؛ باشد که دادار همراهان بر لایحه وجودشان بیفزاید.

سید شهاب پیدا رجمری

چکیده

این آزمایش به منظور بررسی اثرات فرآوری و افروندنی‌های جیره‌ای بر کارایی استفاده از دانه ماشک در جیره‌های رشد و پایانی جوجه‌های گوشتی طراحی گردید. به این منظور تعداد ۴۱۶ قطعه جوجه خروس گوشتی (راس ۳۰۸) در قالب ۸ تیمار و ۴ تکرار (۱۳ قطعه در هر تکرار) مورد استفاده قرار گرفت.

جیره‌های آزمایشی شامل ۲۰ درصد دانه ماشک خام، ۲۰ درصد دانه ماشک خام تکمیل شده با نئومایسین (۲۵۰ میلی گرم در کیلو گرم)، کولین (۷ گرم در کیلو گرم)، متیونین (۷ گرم در کیلو گرم) و کولین (۷ گرم در کیلو گرم) به علاوه نئومایسین (۲۵۰ میلی گرم در کیلو گرم)، ۲۰ درصد دانه ماشک فرآوری شده، ۲۰ درصد دانه ماشک فرآوری شده تکمیل شده با نئومایسین (۲۵۰ میلی گرم در کیلو گرم) و یک جیره بر پایه ذرت و سویا به عنوان شاهد بودند. نتایج آزمایش نشان داد که پرنده‌گان تغذیه شده با جیره‌های حاوی ۲۰ درصد دانه ماشک خام یا فرآوری شده، وزن بدن و ضریب تبدیل خوراک قابل مقایسه با تیمار شاهد، ولی وزن سنگدان بیشتر و وزن طحال کمتری در سن ۴۲ روزگی داشتند. فرآوری دانه‌های ماشک افزایش معنی‌دار ($P < 0.05$) قابلیت هضم مدفعی پروتئین را به همراه داشت. تکمیل جیره حاوی دانه ماشک خام با متیونین موجب کاهش معنی‌دار ($P < 0.05$) وزن بدن و خوراک مصرفی شد؛ اگرچه قابلیت هضم مواد مغذي را افزایش داد. هیچ یک از جیره‌های آزمایشی اثر معنی‌داری بر تیتر آنتی‌بادی علیه واکسن نیوکاسل نداشتند ($P > 0.05$). به طور کلی نتایج آزمایش نشان داد که می‌توان از دانه ماشک خام به میزان ۲۰ درصد در جیره‌های رشد و پایانی جوجه‌های گوشتی و بدون مشاهده اثرات منفی استفاده نمود. از طرفی، هیچ یک از مکمل‌های جیره‌ای و فرآوری نتوانستند کارایی استفاده از جیره‌های حاوی ۲۰ درصد دانه ماشک خام را برای جوجه‌های گوشتی بهبود دهند.

کلمات کلیدی: افروندنی‌ها، جوجه گوشتی، دانه ماشک، فرآوری

فهرست مطالب

صفحه

عنوان

۱	مقدمه ۴۰
۵	فصل اول (مرواری بر پژوهش‌های انجام شده) ۵
۵	۱- گستردگی و عملکرد تولیدی گیاه ماشک ۵
۵	۲- ترکیبات شیمیایی گیاه ماشک ۵
۶	۳- انرژی دانه ماشک ۶
۷	۴- پروتئین و اسیدهای آمینه دانه ماشک ۷
۸	۵- محدودیت استفاده از دانه ماشک در جیره طور ۸
۱۰	۶- ترکیبات ضد تغذیه‌ای موجود در دانه ماشک ۱۰
۱۰	۷- گلیکوزیدهای پیریمیدین ۱۰
۱۲	۸- اسیدهای آمینه غیر پروتئینی ۱۲
۱۴	۹- تانن‌ها، ترکیبات فولی و ممانعت کننده‌های پروتئیناز ۱۴
۱۴	۱۰- روش‌های بهبود ارزش تغذیه‌ای دانه ماشک ۱۴
۱۵	۱۱- خیساندن دانه‌های ماشک ۱۵
۱۶	۱۲- اتوکلاو کردن دانه‌های ماشک ۱۶
۱۷	۱۳- جوانه زنی دانه‌های ماشک ۱۷
۱۷	۱۴- پختن دانه‌های ماشک ۱۷
۱۸	۱۵- استفاده از افروندنی‌های جیره‌ای ۱۸
۲۰	فصل دوم (مواد و روش‌ها) ۲۰
۲۰	۱- محل و تاریخ انجام آزمایش ۲۰
۲۰	۲- آماده سازی و شرایط سالن طی انجام آزمایش ۲۰
۲۱	۳- برنامه واکسیناسیون ۲۱
۲۲	۴- واحدهای آزمایشی ۲۲
۲۲	۵- تیمارهای آزمایشی ۲۲
۲۵	۶- فراسنجه‌های اندازه گیری شده ۲۵
۲۵	۷- عملکرد ۱-۶-۲
۲۵	۸- اجزای لاشه ۲-۶-۲

۲۶ ۳-۶-۲ - فرانسجه‌های خونی
۲۷ ۴-۶-۲ - قابلیت هضم
۲۸ ۷-۲ - طرح آماری
۳۰ فصل سوم (نتایج و بحث)
۳۰ ۱-۳ - عملکرد
۳۰ ۱-۱-۳ - وزن بدن
۳۲ ۱-۲-۳ - متوسط افزایش وزن روزانه
۳۳ ۱-۳-۳ - متوسط خوراک مصرفی روزانه
۳۵ ۱-۴-۳ - ضریب تبدیل خوراک مصرفی
۴۰ ۲-۲-۳ - اجزای لاشه
۴۳ ۳-۳ - فرانسجه‌های خونی، تیتر آنتی‌بادی و وزن نسبی اندام‌های ایمنی
۴۳ ۱-۳-۳ - درصد هماتوکریت
۴۴ ۲-۳-۳ - تعداد گلبول‌های قرمز خون
۴۴ ۳-۳-۳ - تیتر آنتی‌بادی علیه ویروس نیوکاسل
۴۵ ۴-۳-۳ - وزن نسبی اندام‌های ایمنی
۴۸ ۴-۳ - قابلیت هضم مواد مغذی
۴۸ ۱-۴-۳ - اثر ماشک خام بر قابلیت هضم مواد مغذی
۴۸ ۲-۴-۳ - اثر فرآوری دانه بر قابلیت هضم مواد مغذی
۴۹ ۳-۴-۳ - اثر مکمل‌ها بر قابلیت هضم مواد مغذی
۵۱ ۴-۴-۳ - تفاوت قابلیت هضم ایلئومی و مدفوعی مواد مغذی
۵۴ نتیجه‌گیری
۵۵ منابع
۶۱ ضمائمه

فهرست جداول

صفحه

عنوان

جدول ۱-۱: مقایسه ترکیبات شیمیایی و قابلیت دسترسی ظاهری و حقیقی اسیدهای آمینه دانه ماشک با کنجاله سویا.....	۷
جدول ۲-۱: برنامه واکسیناسیون در طول دوره آزمایش.....	۲۲
جدول ۲-۲: اجزای خوراکی و ترکیبات شیمیایی جیره‌های آزمایشی.....	۲۴
جدول ۳-۱: اثرات جیره‌های حاوی ۲۰ درصد دانه ماشک خام، عمل آوری شده و تکمیل شده با نئومایسین، کولین و متیونین بر پارامترهای عملکردی جوجه خروس‌های گوشتی.....	۳۹
جدول ۳-۲: اثرات جیره‌های حاوی ۲۰ درصد دانه ماشک خام، عمل آوری شده و تکمیل شده با نئومایسین، کولین و متیونین بر اجزای لاشه جوجه خروس‌های گوشتی در سن ۴۲ روزگی.....	۴۲
جدول ۳-۳: اثرات جیره‌های حاوی ۲۰ درصد دانه ماشک خام، عمل آوری شده و تکمیل شده با نئومایسین، کولین و متیونین بر فراسنجه‌های خونی، تیتر آنتی‌بادی و وزن نسبی اندام‌های ایمنی جوجه خروس‌های گوشتی در سن ۴۲ روزگی.....	۴۷
جدول ۳-۴: اثرات جیره‌های حاوی ۲۰ درصد دانه ماشک خام، عمل آوری شده و تکمیل شده با نئومایسین، کولین و متیونین بر قابلیت هضم ایلثومی و مدفعوعی جوجه خروس‌های گوشتی در سن ۴۲ روزگی.....	۵۳

مقدمه

در اکثر نقاط جهان ذرت و کنجاله سویا به عنوان مهمترین اجزای خوراکی تشکیل دهنده جیره های طیور مورد استفاده قرار می‌گیرند. ولی کمبود تولید و رقابت طیور با انسان در زمینه دستیابی به این منابع خوراکی یکی از بزرگترین مشکلات صنعت طیور دنیا و به ویژه کشورهای در حال توسعه می‌باشد. از این رو طی سال‌های اخیر توجه بسیاری از محققان بخش تغذیه طیور به سمت یافتن راهکاری مناسب جهت حل این مسئله جلب شده است. در این راستا، بیشتر تحقیقات بر روی بررسی ارزش تغذیه‌ای منابع خوراکی جایگزین با پتانسیل تولید بالا و ارزش تغذیه‌ای قابل قبول و تلاش به منظور بهبود ارزش تغذیه‌ای آنها و نیز کاهش محدودیت استفاده از آنها در جیره طیور متوجه شده است. در میان منابع خوراکی جایگزین، گیاهان خانواده بقولات با سطوح نسبتاً بالای پرتوئین و سازگاری مناسب با اقلیم‌های خشک و نیمه خشک به عنوان جایگزین کنجاله سویا در جیره طیور جایگاه ویژه‌ای را به خود اختصاص داده‌اند [۲۳ و ۳۴]. با این وجود، عدم تعادل الگوی اسید آمینه‌ای به ویژه فقر اسیدهای آمینه گوگرددار و تریپتوфан و همچنین وجود برخی عوامل ضد تغذیه‌ای در دانه استفاده از آنها را در جیره طیور محدود کرده است [۲۳ و ۳۴]. ماشک با نام علمی *Vicia Sativa*، نام عمومی Common Vetch و نام محلی قره دانه یا سیاه دانه از جمله گیاهان این خانواده می‌باشد که عمدها در مناطق نیمه خشک و نواحی خشک و کم باران مدیترانه‌ای کشت می‌شود [۲۱، ۲۲ و ۲۸]. از جمله خصوصیات خوب دانه ماشک که آن را به عنوان گزینه‌ای مناسب در جیره طیور مطرح کرده است می‌توان به تولید زیاد، مقاومت به خشکسالی و محتوای خوب انرژی و پرتوئین دانه اشاره نمود. دانه ماشک حاوی حدود ۲۸ تا ۳۱ درصد پرتوئین خام و

۲۸۴۰ کیلوکالری در کیلوگرم انرژی قابل متابولیسم بوده] ۲۶، ۲۴ و ۳۴[و از این رو در مقایسه با خوراک‌های معمول در جیره طیور (سویا با ۴۴ درصد پروتئین خام و ۲۲۳۰ کیلوکالری در کیلوگرم انرژی و ذرت با ۸/۵ درصد پروتئین خام و ۳۳۵۰ کیلوکالری در کیلوگرم انرژی) دارای ارزش تغذیه‌ای نسبتاً قابل قبولی می‌باشد. با این وجود، ماشک نیز مانند سایر اعضای خانواده بقولات دارای برخی عوامل ضد تغذیه‌ای می‌باشد که استفاده از آن را در جیره طیور محدود کرده است. بر این اساس، آرسکوت و هارپر [۹] گزارش کردند که استفاده از ۳۰ درصد دانه ماشک خام در جیره جوجه‌های گوشته منجر به شد. همچنین فاران و همکاران [۲۸] اثر منفی ۲۵ درصد دانه ماشک خام را در جیره مرغان تخمگذار مشاهده نمودند. لیکن، دار و همکاران [۱۹] گزارش کردند که استفاده از ۱۰ درصد دانه ماشک خام به مدت ۳۰ روز در جیره جوجه‌های گوشته اثرات مضری بر روی عملکرد آنها نداشت. عامل اصلی محدودیت استفاده از دانه ماشک در جیره طیور حضور برخی عوامل ضد تغذیه‌ای در دانه شامل گلیکوزیدهای وايسين^۱ و کانوايسين^۲، اسید آmine غیر پروتئيني بتا سيانو آلانين^۳ و تانن^۴ می‌باشد [۱۳، ۲۳، ۲۶ و ۵۷].

پيش از اين نشان داده شده که وايسين و کانوايسين به وسیله هيدروليزي ميكروبی در بخش‌های انتهائي دستگاه گوارش به ترتیب به پرمیدین‌های ديوايسين^۵ و ايزواوراميل^۶ تبدیل می‌شوند [۶ و ۳۱]. از طرفی، افزایش دفع وايسين و کانوايسين در مدفع به دنبال افودن مکمل‌های آنتی‌بيوتیکی به جيره در مطالعاتي بر روی موش [۶] و پرنده‌گان [۳۱] گزارش شده است که احتمالاً به کاهش هيدروليزي ميكروبی آنها در دستگاه گوارش مربوط می‌شود. در ميان مکمل‌های آنتی‌بيوتیکی، نئومايسين سولفات آنتی‌بيوتیکی وسیع الطيف بوده که به مقدار کمی در دستگاه گوارش جذب شده و به عنوان گزینه مناسبی برای استفاده در جيره طیور مطرح می‌باشد.

مزایای استفاده از عوامل متیل دهنده^۷ به همراه جيره‌های حاوي دانه ماشک در آزمایشي بر روی مرغان تخمگذار گزارش شده است [۳۳]. گیول و همکاران [۳۳] گزارش کردند که استفاده از مکمل‌های کولین و متیونین در جيره مرغان تخمگذار بهبود جزئی ارزش تغذیه‌ای دانه ماشک را به دنبال داشت. اين

1 - Vicine

2 - Convicine

3 - Beta cyanoalanine

4 - Tannin

5 - Divicine

6 - Isouramil

7 - Methyl donor

محققین دلیل احتمالی این بهبود را نقش متیل دهنده‌گی این مکمل‌ها در هنگام هیدرولیز تانز به اسید گالیک^۱ بیان نمودند. از طرفی، بتا سیانو آلانین به عنوان عامل محدود کننده تبدیل متabolیکی متیونین به سیستئین شناخته شده [۲۳] و از این طریق نیاز تغذیه‌ای متیونین و کولین را افزایش می‌دهد. بعلاوه، دانه‌های بقولات منابع فقیری از متیونین می‌باشند که این خود باعث بحرانی تر شدن مسئله می‌گردد [۳۴]. خیساندن و پختن دانه‌ها در آب به عنوان یکی از قدیمی‌ترین و معمول‌ترین روش‌های فرآوری دانه‌های بقولات مطرح می‌باشد. بر این اساس، رسلا و همکاران [۵۷] نشان دادند که تعویض آب در زمان پختن و شستن دانه‌ها یا خیساندن طولانی مدت دانه‌ها در دمای محیط منجر به حذف اسیدهای آمینه غیر پروتئینی نظیر بتا سیانو آلانین و گاما گلوتامیل بتا سیانو آلانین^۲ از دانه ماشک خام شد. همچنین ایشان در آزمایشی گزارش کردند که کاهش وزن و تلفات جوجه‌های گوشتی بعد از پختن دانه‌های ماشک بهبود یافت. بعلاوه، دار و همکاران [۱۹] اثر مضری از پختن چند مرحله‌ای دانه‌های ماشک بر روی محتوای اسیدهای آمینه ضروری آن گزارش نکردند و حتی مقادیر بالاتر برخی از اسیدهای آمینه دانه ماشک فرآوری شده را در مقایسه با دانه ماشک خام مشاهده نمودند. از طرفی، جمالیان و قربانی [۴۳] حذف کامل وايسين و کانوايسين را از دانه‌های باقالا^۳ به دنبال خیساندن در جریان ممتد آب گزارش کردند. با توجه با ارزش تغذیه‌ای نسبتاً خوب دانه ماشک و شرایط مناسب کشت این گیاه در داخل کشور، در صورت یافتن روشی مفید و کاربردی به منظور بهبود ارزش تغذیه‌ای آن و فراهم کردن امکان استفاده از سطوح بالاتر آن در جیره جوجه‌های گوشتی می‌توان گام مؤثری در جهت کاهش واردات منابع خوراکی طیور و کم کردن رقابت جوجه‌های گوشتی با انسان در زمینه دست‌یابی به منابع غذایی برداشت.

اغلب مطالعات انجام شده در زمینه بررسی استفاده از دانه ماشک در جیره جوجه‌های گوشتی از سن یک روزگی انجام گرفته است و از آنجایی که توسعه و تکامل اندام‌ها و آنزیم‌های گوارشی در هفت‌های اول صورت می‌گیرد، شاید آستانه تحمل پرنده‌گان مسن‌تر نسبت به عوامل ضد تغذیه‌ای بالاتر باشد و یا پرنده‌گان مسن‌تر توانایی بیشتری در سمزدایی این خوراک‌ها داشته باشند. با توجه به این موضوع و اثرات مفیدی که در مورد افزودن آنتی‌بیوتیک، متیونین و کولین در سایر گونه‌های پرنده‌گان گزارش شده است و نیز با توجه به خروج مقادیر قابل توجه وايسين و کانوايسين از طریق عمل آوری در مطالعات انجام شده

1 - Gallic acid

2 - γ -glutamyl beta cyanoalanine

3 - Broad bean

با دانه باقلا، هدف از این تحقیقی بررسی اثر فرآوری و مکمل‌های نئومایسین، متیونین و کولین بر بھبود کارآیی استفاده از دانه ماشک در جیره رشد جوجه‌های گوشتی می‌باشد.

فصل اول

مروزی بر پژوهش‌های انجام شده

۱-۱- گستردگی و عملکرد تولیدی گیاه ماشک

ماشک از گیاهان خانواده لگومینه می‌باشد که عمدتاً در مناطق خشک و نیمه خشک مدیترانه‌ای، جنوب استرالیا، شمال آفریقا و مناطق مرکزی و غربی آسیا به منظور چراگاه، تولید علوفه خشک، کود سبز یا برداشت دانه کشت می‌شود [۲۱، ۲۲ و ۲۸]. همچنین طی سال‌های اخیر کشت ماشک در برخی از مناطق داخل کشور نظیر استان‌های اردبیل و اصفهان به منظور تولید علوفه و دانه مورد توجه قرار گرفته است. این گیاه، با توجه به امکان رشد در مناطق خشک و نیمه خشک کم باران و خاک‌های ضعیف و نامرغوب، مقاومت به شرایط خشکسالی و توانایی افزایش باروری خاک از طریق ثبت نیتروژن، به عنوان یک محصول زراعی مطلوب برای کشت همزمان با غلات به منظور تولید علوفه یا کشت متناوب با غلات به منظور تولید دانه و کاه مودر توجه می‌باشد [۲۶]. متوسط تولید دانه این گیاه در حدود ۶۵۰ تا ۸۵۰ کیلوگرم در هر هکتار بسته به زمان کشت آن (بهاره یا پائیزه) گزارش شده است [۳۰].

۱-۲- توکیبات شیمیایی گیاه ماشک

مروزی بر مطالعات پیشین نشان می‌دهد که ماشک دارای دانه‌هایی کوچک حدود ۲۰ تا ۹۰ میلی‌گرم بوده و حاوی حدود ۲۸ تا ۳۱ درصد پروتئین خام می‌باشد [۱، ۳، ۲۴، ۳۴ و ۶۴] که در مقایسه با پروتئین خام سویا (۴۴ درصد) و ذرت (۸/۵ درصد)، یک منبع پروتئینی نسبتاً خوب به حساب می‌آید. از طرفی

دانه ماشک یک منبع نسبتاً غنی از اسید آمینه لیزین می‌باشد و از لحاظ اسیدهای آمینه گوگردار فقیر است و قابلیت دستری اسیدهای آمینه ضروری (به جز ایزوولوسین، هیستیدین و آرژین) و غیرضروری (به جز آسپارتات و آلانین) آن در مقایسه با کنجاله سویا کمتر می‌باشد؛ در حالی که قابلیت دستری حقیقی اسیدهای آمینه آن قبل مقایسه با کنجاله سویا گزارش شده است [۲۴]. دانه ماشک در مقایسه با کنجاله سویا حاوی سطوح بالاتری از انرژی قابل متابولیسم بوده و بنابراین منبع غنی از انرژی به حساب می‌آید [۲۴]. دانه ماشک حاوی حدود ۱/۳۰ درصد چربی خام، ۰/۲۸ تا ۰/۲۰ درصد کلریسم، ۰/۴۴ تا ۰/۶۱ درصد فسفر کل، ۴/۷۳ تا ۵/۹۷ درصد الیاف خام و ۳/۰۰ تا ۳/۵۰ درصد خاکستر می‌باشد [۱، ۳، ۲۴، ۲۵، ۲۶ و ۶۲]. در جدول ۱-۱ برخی از ترکیبات شیمیایی و قابلیت دستری اسیدهای آمینه دانه ماشک در مقایسه با کنجاله سویا آورده شده است.

۱-۲-۱- انرژی دانه ماشک

با وجود این که معمولاً محتوای پروتئینی دانه ماشک مورد توجه قرار می‌گیرد ولی سطوح نسبتاً بالای انرژی آن نیز از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است. فاران و همکاران [۲۴] با استفاده از خروس‌های ۶۷ هفته و از طریق روش سیبالد مقادیر انرژی قابل متابولیسم ظاهری^۱، انرژی قابل متابولیسم ظاهری تصحیح شده بر اساس ازت^۲، انرژی قابل متابولیسم حقیقی^۳ و انرژی قابل متابولیسم حقیقی تصحیح شده بر اساس ازت^۴ را برای دانه ماشک به ترتیب ۲۵۵۸، ۲۸۴۰، ۳۰۲۶ و ۲۹۳۴ کیلوکالری به ازای هر کیلوگرم ماده خشک گزارش کردند. ایشان دانه ماشک را در مقایسه با کنجاله سویا منبع بهتری از انرژی معرفی نمودند. همچنین رضایزدی و سیف دواتی [۳] با استفاده از ۸ قطعه خروس بالغ لگهورن و بر اساس روش سیبالد مقادیر انرژی قابل متابولیسم ظاهری، انرژی قابل متابولیسم ظاهری تصحیح شده بر اساس ازت، انرژی قابل متابولیسم حقیقی و انرژی قابل متابولیسم حقیقی تصحیح شده بر اساس ازت را برای دانه ماشک به ترتیب ۲۲۶۸، ۲۴۶۱، ۳۱۰۱ و ۲۸۴۱ کیلوکالری در کیلوگرم گزارش کردند که کمتر از مقادیر گزارش شده در آزمایش فاران و همکاران [۲۴] می‌باشد. ایشان دلیل احتمالی این مسئله را پایین بودن مقدار نشاسته ماشک در این آزمایش و تفاوت واریته کشت شده بیان نمودند. پورحسابی و همکاران [۱] نیز انرژی قابل سوخت و ساز دانه ماشک را با استفاده از روش بیولوژیکی خوارک دادن با دقت (سیبالد)

1 - AME

2 - AMEn

3 - TME

4 - TMEn

تعیین نمودند. ایشان انرژی قابل متابولیسم ظاهری تصحیح شده بر اساس ازت دانه ماشک را کیلو کالری به ازای هر کیلو گرم ماده خشک گزارش کردند.

جدول ۱-۱: مقایسه ترکیبات شیمیایی و قابلیت دسترسی ظاهری و حقیقی اسیدهای آمینه دانه ماشک با کنجاله سویا.

کنجاله سویا	دانه ماشک	[۲۴] ^۳	میانگین	[۲] ^۳	[۳۴] ^۳	[۲۴] ^۳	واحد	ترکیبات شیمیایی
۶/۵۳	۹/۸۴	۱۱/۸۰	۹/۳۹	۸/۳۲	درصد	درصد	رطوبت	
۲۵۴۷	۲۶۵۰	۲۴۶۱	-	۲۸۴۰	Kcal / Kg	۲	TME ^۱	پروتئین خام
۵۱/۱۴	۳۰/۹۳	۳۱/۵۰	۳۱/۴۶	۲۹/۸۳	DM	درصد	الیاف خام	
۵/۴۷	۴/۹۳	-	۵/۰۹	۴/۷۸	DM	درصد	چربی خام	
۱/۵۰	۰/۷۹	۰/۵۰	۱/۱۴	۰/۷۴	DM	درصد	خاکستر	
۷/۸۶	۳/۳۵	۳/۲۰	۳/۶۸	۳/۱۸	DM	درصد	متیونین	
۱/۳۰	۰/۹۹	۰/۸۲	۱/۴۰	۰/۷۵	CP	درصد	لیزین	
۶/۲۵	۵/۹۵	۶/۱۳	۵/۲۸	۶/۴۴	CP	درصد	ترئونین	
۴/۰۰	۳/۶۳	-	۳/۸۵	۳/۴۱	CP	درصد	آرژنین	
۷/۱۵	۵/۲۳	-	۲/۱۰	۸/۳۶	CP	درصد	قابلیت دسترسی ظاهری	
۸۲/۷۷	۴۴/۲۴	-	-	۴۴/۲۴	درصد	متیونین		
۸۲/۷۷	۷۵/۸۴	-	-	۷۵/۸۴	درصد	لیزین		
۷۵/۷۳	۵۸/۹۱	-	-	۵۸/۹۱	درصد	ترئونین		
۸۳/۷۶	۸۰/۸۱	-	-	۸۰/۸۱	درصد	آرژنین	قابلیت دسترسی حقیقی	
۸۹/۸۲	۷۰/۶۲	-	-	۷۰/۶۲	درصد	متیونین		
۸۸/۱۳	۸۴/۵۷	-	-	۸۴/۵۷	درصد	لیزین		
۸۴/۷۷	۷۶/۸۹	-	-	۷۶/۸۹	درصد	ترئونین		
۸۹/۲۵	۸۸/۶۷	-	-	۸۸/۶۷	درصد	آرژنین		

^۱ انرژی قابل سوخت و ساز ظاهری تصحیح شده بر اساس ازت

^۲ DM، ماده خشک؛ CP، پروتئین خام

^۳ شماره منبع مورد استفاده

۱-۲-۲-۱- پروتئین و اسیدهای آمینه دانه ماشک

مهمنترین ویژگی دانه ماشک که آن را در میان اجزای خوراکی جیره طیور قرار داده است پروتئین خام آن می باشد. دانه ماشک حاوی حدود ۲۸ تا ۳۱ درصد پروتئین خام بوده [۱، ۳، ۲۴ و ۳۴] و با مقدار لیزین مناسب [۳] طی سال های اخیر بعنوان یک مکمل پروتئین گیاهی در تغذیه طیور مطرح شده است.

فاران و همکاران [۲۵] میزان پروتئین خام و اسیدهای آمینه متیونین، سیستئین و لیزین دانه ماشک را به ترتیب $۲۹/۸۳$ درصد ماده خشک و $۰/۷۵$ ، $۱/۱۰$ و $۶/۴۴$ درصد پروتئین خام گزارش نمودند. از طرفی فاران و همکاران [۲۶] قابلیت دستری حقیقی اسیدهای آمینه دانه ماشک را قابل مقایسه با کنجاله سویا نشان دادند؛ هر چند در این آزمایش قابلیت دستری ظاهری اسیدهای آمینه دانه ماشک کمتر از کنجاله سویا بود. حاجی‌پانایوت و همکاران [۳۴] میزان پروتئین خام دانه ماشک را $۳۱/۴۶$ درصد ماده خشک و میزان اسیدهای آمینه متیونین و لیزین آن را به ترتیب $۰/۴۴$ و $۱/۶۶$ درصد ماده خشک گزارش کردند. رضایزدی و سیف‌دواتی [۳] میزان پروتئین دانه ماشک را مشابه با نتیجه حاجی‌پانایوت و همکاران [۳۴] نشان دادند ($۳۱/۵۰$ درصد). همچنین ایشان میزان اسیدهای آمینه متیونین، سیستئین و لیزین دانه ماشک را به ترتیب $۰/۲۶$ ، $۰/۳۶$ و $۱/۹۳$ درصد ماده خشک بیان نمودند. به طور کلی با توجه به مطالعات پیشین می‌توان دانه ماشک را بعنوان یک منبع خوب پروتئینی با سطح لیزین مناسب و قابلیت دستری بالای اسیدهای آمینه و بدون نیاز به استفاده از سیستم اسید‌آمینه قابل هضم در جیره طیور در نظر گرفت ولی در عین حال بایستی به تعادل اسیدهای آمینه گوگرددار جیره توجه نمود.

۱-۳- محدودیت استفاده از دانه ماشک در جیره طیور

همان طور که اشاره شد، دانه ماشک با توجه به خصوصیات مطلوب زراعی و ارزش تغذیه‌ای نسبتاً خوب، گزینه مناسبی جهت استفاده در جیره طیور به حساب می‌آید؛ ولی متأسفانه به علت ترکیبات ضد تغذیه‌ای متعدد استفاده از آن محدود می‌باشد [۱، ۹، ۲۵ و ۳۳]. در مطالعه اولیه‌ای آرسکوت و هارپر [۹] و $۸۴/۸۰$ درصد دانه ماشک را به ترتیب در جایگزینی با مقدار برابری از ذرت جیره از نظر وزنی و جایگزینی با تمامی ذرت و کنجاله سویای جیره جوچه‌های گوشتی استفاده کردند. این محققان نشان دادند که استفاده از سطوح ۳۰ و $۸۴/۸۰$ درصد دانه ماشک در جیره جوچه‌های گوشتی از سن ۰ تا ۴ هفتگی منجر به ۱۰۰ درصد تلفات به ترتیب با زمان زنده‌مانی $۱۳/۳$ و $۴/۲$ روز شد. در همین آزمایش نتایج مشابهی با جوچه‌های سن $۴-۸$ هفتگی نیز حاصل شد، به طوری که با سطوح ۳۰ و $۸۴/۸۰$ درصد دانه ماشک به ترتیب $۹۷/۹۰$ و ۱۰۰ درصد تلفات با زمان زنده‌مانی $۱۱/۳۰$ و $۸/۸۰$ روز مشاهده گردید. طی سال‌های اخیر مطالعاتی به منظور تعیین سطح مناسب دانه ماشک در جیره جوچه‌های گوشتی و مرغان تخمگذار انجام گرفته است. فاران و همکاران [۲۸] در مطالعه‌ای بر روی مرغان تخمگذار لگهورن سطوح $۷/۵$ و $۲۲/۵$ درصد دانه ماشک را مورد آزمون قرار دادند. این محققان گزارش کردند که استفاده از $۲۲/۵$ درصد دانه ماشک در مقایسه با جیره فاقد دانه ماشک باعث کاهش معنی دار وزن بدن، خوراک