

ارزیابی تاثیر سویه‌های پروبیوتیک لاکتوباسیلی بر مقادیر انرژی قابل سوخت و ساز ظاهری

پسماند رستوران در جوجه‌های گوشتی

صادق چراغی سرای* ، علی حسین خانی ، حسین جانمحمدی ، پیمان زارع ، حسین دقیق کیا

* کارشناس ارشد دانشگاه تبریز - تبریز - خیابان عباسی - خیابان توانیر شمالی - کوی آزادگان - پلاک ۲۶

s_cheraghi89@yahoo.com

هدف از انجام این آزمایش تعیین انرژی قابل سوخت و ساز ظاهری (AME) و تصحیح شده برای نقطه صفر تعادل ازت (AMEn) پسماند رستوران بود. تیمارها شامل تیمار کنترل (پسماند رستوران بدون فرآوری) و ۴ تیمار فرآوری شده پسماند رستوران (به کمک افزودن ۴ سویه لاکتوباسیلوس) برای ارزیابی تاثیر روش فرآوری میکروبی بود. بدین منظور از روش جایگزینی جیره کامل در قالب طرح کاملاً تصادفی به کمک خروس‌های گوشتی با میانگین وزنی یکسان (2750 ± 50 گرم) استفاده شد. هر تیمار آزمایشی به تغذیه ۷ قطعه خروس رسید و مقادیر AME و AMEn هر یک از تیمارها به روش جمع‌آوری کل فضولات تعیین گردید. بازده انرژی خام در بین نمونه‌های پسماند تفاوت معنی‌داری نشان نداد. افزودن لاکتوباسیل‌ها به پسماند سبب افزایش معنی‌داری در میانگین مقادیر انرژی قابل سوخت و ساز ظاهری شد. تیمار اسیدوفیلوس و کنترل به ترتیب با ۸۸/۲۹۵۸ و ۷۸/۲۷۷۵ کیلوکالری در کیلوگرم بیشترین و کمترین مقدار AME را نشان دادند. هر دو مقادیر AME و AMEn تفاوت معنی‌داری بین تیمارهای فرآوری شده نسبت به تیمار کنترل داشت ($P < 0.05$). ضرایب همبستگی مطالعه شده نشان داد در میان انواع انرژی قابل سوخت و ساز بین AME با AMEn و بین AMEdm با AMEndm رابطه همبستگی مثبت معنی‌داری در سطح ۰/۰۱ وجود دارد. نتایج حاصله نشان داد که پسماند رستوران فرآوری شده با سویه لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و لاکتوباسیلوس روتری غنی از انرژی قابل استفاده می‌باشد و در جهت کاهش هزینه‌های خوراک طیور می‌توان از آن بهره برد. واژه‌های کلیدی: پسماند رستوران، فرآوری میکروبی، انرژی قابل سوخت و ساز، لاکتوباسیلوس، جوجه گوشتی