

المستخلص

أجريت هذه الدراسة في محطة بحوث الدواجن التابعة لقسم بحوث الثروة الحيوانية دائرة البحوث الزراعية /وزارة الزراعة/ ابي غريب للمدة من 21 تشرين الثاني 2017 حتى 2 كانون الثاني 2018، وكان الهدف من الدراسة معرفة تأثير إضافة مستويات مختلفة من Oleuropein لعلائق فروج اللحم في الاداء الانتاجي وبعض الصفات الفسلجية والمايكروبية وحالة الاكسدة للحم، تم توزيع 400 فرخ لحم غير مجنس (Ross308) بعمر يوم واحد ، عشوائياً على خمس معاملات وبواقع اربعة مكررات لكل معاملة (20 فرخاً للمكرر). غذيت الطيور على علائق حسب المدد العمرية المشار اليها في دليل (Ross308) وكانت المعاملات على النحو الآتي:-

T₁: عليقة السيطرة (Control) من دون أي اضافة.

T₂: عليقة اساسية + 0.5 غم من Oleuropein / كغم علف.

T₃: عليقة اساسية + 1 غم من Oleuropein / كغم علف.

T₄: عليقة اساسية + 1.5 غم من Oleuropein / كغم علف.

T₅: عليقة اساسية + 2 غم من Oleuropein / كغم علف

بينت النتائج ما يأتي:

1. حصول تفوق معنوي ($P < 0.05$) في معدل وزن الجسم والزيادة الوزنية في الأسبوع

الخامس والسادس وحصول ارتفاع معنوي في الدليل الإنتاجي والمؤشر الاقتصادي

لجميع معاملات إضافة Oleuropein مقارنة بمعاملة السيطرة.

2. وجود ارتفاع معنوي ($P < 0.05$) في معدل استهلاك العلف لطيور المعاملات T₁ و T₂

و T₃ مقارنة مع طيور المعاملتين T₄ و T₅.

ب

3. لوحظ تحسن معنوي ($P < 0.05$) لطيور معاملات الإضافة مقارنة بطيور معاملة

السيطرة T_1 في معامل التحويل الغذائي الكلية (1-6 اسبوع) وفي الوزن النسبي للقانصة

والقلب والكبد وحققت المعاملات T_4 و T_5 افضل النتائج.

4. وجود ارتفاع عالي المعنوية ($P < 0.01$) في وزن الذبيحة في المعاملات T_2 و T_4 وفي

نسبة التصافي لطيور المعاملة T_4 وانخفاض عالي المعنوية ($P < 0.01$) في الوزن

النسبي لدهن البطن لجميع معاملات الإضافة لذبائح الطيور مقارنة بطيور معاملة

السيطرة، اما الوزن النسبي لقطعة لصدر ووصلة الفخذ فقد كانت اعلى معنوياً في جميع

معاملات الإضافة وفي النسبة المئوية لعصا الطبال للمعاملات T_3 و T_4 و T_5 مقارنة

بطيور المعاملتين T_1 و T_2 .

5. حصول انخفاض عالي المعنوية ($P < 0.01$) في كل من الكوليسترول ، الكليسيريدات

الثلاثية ، vLDL في مصل دم طيور المعاملتين T_4 و T_5 ، وانخفاض عالي المعنوية

($P < 0.01$) في LDL لطيور المعاملة T_5 مقارنة مع معاملة السيطرة (T_1) والمعاملة

T_2 .

6. إضافة Oleuropein بجميع مستوياتها أدى الى انخفاض عالي المعنوية ($P < 0.01$)

في كل من تركيز مالون داي الديهايد (MDA) وقيمة البيروكسيد (PV) ونسبة

الاحماض الدهنية الحرة (FFA) في اللحم المجمد لمدة 60 يوماً من الحفظ مقارنة مع

معاملة السيطرة.

7. حصول ارتفاع عالي المعنوية ($P < 0.01$) في الاعداد اللوغارتمية لبكتريا

Lactobacillus وانخفاض عالي المعنوية ($P < 0.01$) في الاعداد اللوغارتمية لبكتريا

E. Coli في معاملات الإضافة مقارنة مع معاملة السيطرة T_1 وحققت المعاملتان T_4 و

T_5 افضل النتائج .