



شرکت مرغ نوجان

تامین مواد اولیه و ضروری خوراک دام و طیور

MorgheNojan.Com

Info@MorgheNojan.Com

۰۲۶ - ۳۴۳۹۰۳۵۱ - ۶



گروه علمی شرکت مرغ نوجان

کاهش میزان پروتئین خام جیره غذایی مرغان گوشتی: تاثیر بر روی عملکرد حیوان، کیفیت گوشت و مصرف نیتروژن

چکیده:

کاهش میزان پروتئین خام جیره غذایی یک راه موثر برای محدود کردن دفع نیتروژن در جوجه‌های گوشتی است، اما یافته‌های علمی نشان داده که احتمالاً به دلیل ناکافی بودن اسید آمینه‌ها عملکرد حیوان کاهش می‌یابد. هدف از این مطالعه بررسی اثر کاهش میزان پروتئین خام در جیره غذایی بر روی عملکرد حیوان، کیفیت گوشت و مصرف نیتروژن در مراحل رشد و پایانی جوجه‌های گوشتی، با استفاده از جیره‌هایی که پروفایل اسید آمینه‌های آن بر اساس فرضیه پروتئین ایده‌آل تنظیم و بهینه شده، می‌باشد. دو آزمایش با استفاده از جوجه‌های گوشتی یک روزه در راس PM3 (۱۵۲۰ قطعه برای آزمایش اول و ۹۱۲ قطعه برای آزمایش دوم) با استفاده از نسبت حداقل اسید آمینه: لیزین پیشنهادی توسط Mack و همکاران با تغییراتی برای ترئونین و آرژنین انجام شد. نسبت ترئونین قابل هضم به لیزین قابل هضم (dThr:dLys) از ۰.۶۳ به ۰.۶۸ افزایش و dArg:dLys از ۰.۱۱۲ به ۰.۱۰۸ کاهش داده شد. در آزمایش اول، کاهش پروتئین خام از ۰.۱۹ به ۰.۱۵ (پنج تیمار) خوراک مصرفی یا وزن بدن را تغییر نداد، اما ضریب تبدیل غذایی برای جیره‌های ۰.۱۶ و ۰.۱۵ پروتئین خام افزایش داشت (به ترتیب ۰.۲۴ و ۰.۳۱)، در حالی که در آزمایش دوم (سه تیمار ۰.۱۹، ۰.۱۷/۵ و ۰.۱۶ پروتئین خام) میزان پروتئین خام هیچگونه تاثیری بر روی عملکرد ایجاد نکرد. در هر دو آزمایش میزان پروتئین خام جیره تاثیری بر روی تولید گوشت سینه نداشت. اما، میزان چربی محوطه بطنی (بر اساس درصدی از وزن بدن) با کاهش میزان پروتئین خام جیره، افزایش یافت (۰/۵٪ و ۰/۲٪ به ترتیب در آزمایش اول و دوم). در آزمایش ۲، صفات کیفی گوشت مرتبط با میزان پروتئین خام جیره بود بطوری که pH بالاتر و افت وزنی کمتر و مقدار افت آب کمتر در جیره‌های با پروتئین پائین‌تر مشاهده شد. در زملی که میزان پروتئین خام در هر دو آزمایش کاهش یافت، راندمان ابقاء نیتروژن افزایش نشان داد (۳/۵٪ درجه به ازای هر یک درصد پروتئین خام). اثر عمده بعدی این کارائی بالا کاهش دفع نیتروژن (۲/۵ - گرم نیتروژن به ازای هر کیلوگرم افزایش وزن بدن) و کاهش رطوبت (به عنوان درصدی از دفع بیان می‌شود: ۵ درجه به ازای هر یک درصد پروتئین خام) بود. بطور کلی این مطالعه نشان داد که با در نظر گرفتن پروفایل اسید آمینه می‌توان پروتئین خام جیره را حداقل تا ۰.۱۷ در جیره غذایی جوجه‌های گوشتی در مرحله رشد و پایانی پائین آورد بدون اینکه در عملکرد حیوان و کیفیت گوشت تغییری ایجاد گردد. بنابراین چنین راهکار تغذیه‌ای به بهبود پایداری تولید گوشت مرغ کمک نموده بطوری که راه موثری برای کاهش مخاطرات زیست محیطی مرتبط با دفع نیتروژن می‌باشد.

مفاهیم

تولید مرغ گوشتی باعث تولید مقادیر زیادی آمونیاک می‌شود که در نتیجه باعث نشت آن در خاک و اسیدی نمودن خاک می‌گردد. یک راه موثر برای محدود کردن آلودگی ناشی از فضولات، کاهش دفع نیتروژن توسط مرغان گوشتی با مصرف جیره حاوی پروتئین خام پائین می‌باشد. ما چنین کاهشی را با مکمل کردن اسید آمینه‌ها در جیره غذایی جوجه‌های گوشتی و اثر آن بر روی عملکرد، کیفیت گوشت و مصرف نیتروژن را طی مراحل رشد و پایانی مورد بررسی قرار داده‌ایم. با استفاده از فرضیه ایده‌آل پروتئین، کاهش پروتئین خام جیره از ۰.۱۹ به ۰.۱۷ باعث کاهش دفع و تبخیر نیتروژن می‌شود، بدون آنکه اثرات منفی بعدی بر روی عملکرد حیوان و کیفیت گوشت داشته باشد.

مقدمه

اثرات محیطی پرورش حیوانات بخوبی در منابع شرح داده شده است (Steinfeld *et al.*, 2006; de Vries and de Boer, 2010; Gerber *et al.*, 2013). آلودگی محیط زیستی ناشی از تولید مرغ گوشتی، نشت آمونیاک، آلودگی آب و اسیدی شدن خاک می‌باشد (Bouwman *et al.*, 2002; Méda *et al.*, 2011). آمونیاک ناشی از مدفوع از شکسته شدن پروتئین غیر قابل هضم و اسید اوریک حاصل می‌شود. بطوری که Meda و همکاران (۲۰۱۱) گزارش دادند، یک راه موثر برای کاهش آلودگی آمونیاک، کاهش دفع نیتروژن توسط استفاده از جیره‌های با پروتئین خام پائین می‌باشد. در واقع، چندین مطالعه نشان داده که یک درصد کاهش پروتئین خام جیره مرغان گوشتی باعث کاهش ۱۰ درصدی دفع نیتروژن می‌شود (Aletor *et al.*, 2000; Bregendahl *et al.*, 2002; Gomide *et al.*, 2011). فرمولاسیون جیره‌های با پروتئین خام پائین نیاز به کنترل تامین اسید آمینه‌های ضروری دارد که عبارتند از: لیزین، متیونین (بعلاوه سیستین)، ترئونین، والین، ایزولوسین، لوسین، تریپتوفان، آرژنین، فنیل آلانین (بعلاوه تایروزین) و هیستیدین. بخصوص، نیاز برای اولین اسید آمینه ضروری محدود کننده می‌تواند توسط اسید آمینه سنتتیک خوراک حیوانی تامین گردد. برای تنظیم پروفایل اسید آمینه جیره، فرمولاسیون کاربردی معمولاً بر اساس "پروفایل اسید آمینه ایده‌آل" یا "فرضیه پروتئین ایده‌آل" استوار است تا بطور مثال حداکثر عملکرد رشد حاصل شود. معمولاً احتیاجات اسید آمینه ضروری در پروتئین ایده‌آل نسبت به نیاز لیزین بیان می‌شود (National Research Council, 1994; Mack *et al.*, 1999; Wu, 2014). اما، علی‌رغم شواهد کلاسیک مشاهده شده در خوک (Gloaguen *et al.*, 2014) عملکرد جوجه‌های گوشتی در زمانی که میزان پروتئین خام جیره کاهش می‌یابد، بطور سیستمی حفظ نمی‌شوند، حتی زمانی که ظاهراً نیاز اسید آمینه‌های ضروری تامین شده باشد (Aletor *et al.*, 2000; Bregendahl *et al.*, 2002; Dean *et al.*, 2006). یافته‌های فوق این سوال را مطرح می‌کند که منظور از تامین کافی اسید آمینه، آیا نیاز برای اسید آمینه ضروری است یا اسید آمینه غیر ضروری نظیر گلیاسین و پیش سازهای آن که باید تامین شود (Dean *et al.*, 2006, Siegert *et al.*, 2015 and 2016). بعلاوه، مطالعات زیادی در مرحله رشد - پایانی (از ۲۱ روزگی به بعد) انجام شده است، از آنجائی که این مرحله از تولید عهده‌دار بیش از ۷۵٪ از کل خوراک مصرفی است و این مسئله از نظر اقتصادی (هزینه خوراک) و تاثیر زیست محیطی (بطور مثال دفع نیتروژن) بسیار با اهمیت است، و متعاقباً تاثیر کاهش میزان پروتئین خام جیره بر روی کیفیت گوشت ندرتاً مورد بررسی قرار گرفته است. بنابراین، هدف از این آزمایشات ارزیابی اثرات کاهش میزان پروتئین خام جیره غذایی در مرحله رشد - پایانی جوجه‌های گوشتی بر روی عملکرد حیوان، ساختار لاشه، کیفیت گوشت و مصرف نیتروژن (بطور مثال ابقاء در بدن، دفع و تبخیر) می‌باشد.

مواد و روش‌ها

دو مطالعه موفقیت‌آمیز پاسخ به دوزهای مختلف طراحی شد. روش‌های آزمایشی و پرورش حیوانات بر اساس استانداردهای وزارت کشاورزی، محصولات کشاورزی و جنگل صورت گرفت.

حیوانات، طرح آزمایشی و جیره‌ها

۳۰۰۰ قطعه (آزمایش اول) و ۲۰۰۰ قطعه (آزمایش دوم) جوجه یکروزه راس PM3 بر روی بستر پوشال از سن یکروزگی تا ۲۰ روزگی در واحد تحقیقاتی طیور پرورش داده شدند (INRA EASM, Le Magneraud, France for experiment 1 and INRA PEAT, Nouzilly, France for experiment 2).

جوجه‌های گوشتی از جیره‌های یکسان برای مرحله آغازین و رشد تغذیه شدند (جدول S1 ضمیمه). در سن ۷ روزگی بطور انفرادی بر روی بال آنها شماره نسب شد. در ۲۱ روزگی، قبل از شروع دوره آزمایش، پرندگان توزین شدند. از بین جوجه‌های گوشتی با وزن مشابه (بطور مثال در داخل ۱ SD)، ۱۵۲۰ و ۹۱۲ قطعه بطور تصادفی در ۴۰ و ۲۴ واحد آزمایشی به مساحت ۳ مترمربع توزیع و بر روی بستر پوشال قرار گرفتند (به ترتیب برای آزمایش ۱ و ۲). ۳۸ قطعه مرغ گوشتی در هر پن یا واحد آزمایشی: هر تیمار حاوی ۸ پن، هر پن حاوی ۱۲ کیلوگرم بستر پوشال). میانگین وزن بدن جوجه‌های انتخاب شده در هر دو آزمایش یکسان بود (۹۴۵±۹۰ گرم). درجه حرارت محیط پرورش از روز ۰ تا ۳۱°C، از ۴ تا ۶ روزگی ۲۹°C، از ۷ الی ۱۳ روزگی ۲۸°C، از ۱۴ تا ۲۰ روزگی ۲۶°C، از ۲۱ الی ۲۴ روزگی ۲۴°C، از ۲۵ الی ۲۷ روزگی ۲۲°C، و از روز ۲۸ تا آخر دوره پرورش ۲۰°C اعمال شد. برنامه نوری از روز ۰ الی ۲۳ ساعت روشنایی و از روز ۴ الی ۳۱، ۱۸ ساعت در طی شبانه روز اعمال گردید. در کل دوره آزمایش پرندگان دسترسی آزاد به آب و غذا داشتند. از روز ۲۱ الی ۳۵ (دوره آزمایش)، یکی از جیره‌های پلت آزمایشی را مطابق (جدول ۱) به پرندگان داده شد. در هر دو آزمایش جیره‌های آزمایشی (جدول ۱) حاوی ۱۳/۲ مگاژول انرژی قابل متابولیسم در هر کیلوگرم و بر اساس لیزین قابل هضم در ۰/۹٪ بودند. در هر جیره، اسیدآمینه قابل هضم واقعی به لیزین قابل هضم معادل یا بیشتر از نسبتی بود که توسط Mack و همکاران (۱۹۹۹) پیشنهاد شده بود، به استثناء آرژنین و ترئونین. حداقل نسبت dArg:dLys ۱/۰۸٪ (بجای ۱/۱۲٪) و حداقل نسبت dThr:dLys ۶۸٪ (بجای ۶۳٪) بر اساس اطلاعات علمی اخیر (Rostagno et al., 2011; Wu, 2014) و بر اساس نتایج آزمایش قبلی که نشان داده بود ضریب تبدیل غذایی در هنگامی که میزان پروتئین خام جیره کاهش می‌یابد تنظیم شده بود (جدول S2 و S3). در واقع، نسبت dThr:dLys فرض شده توسط Mack و همکاران (۱۹۹۹) در مقایسه با توصیه‌های اخیر پائین بود. این مسئله بخصوص در جیره‌های با پروتئین خام پائین مهم است زیرا میزان اسیدآمینه ضروری گلیسین کاهش یافته و بدون مکمل کردن گلیسین، ممکن است افزودن ترئونین به عنوان پیش‌ساز گلیسین مورد نیاز باشد (Dean et al., 2006; Siegert et al., 2015 and 2016). بنابراین نسبت واقعی dThr:dLys و dArg:dLys در جیره‌های آزمایشی معادل یا بیشتر از جیره‌های جدید بود (جدول ۱).

برای هر دو آزمایش، از اقلام خوراکی که از یک بسته بودند استفاده شد و قبل از فرمولاسیون توسط آجینوموتو میزان کل اسیدآمینه آنالیز شد (جدول ضمیمه S4). از این آنالیزها، و با استفاده از مقادیر قابلیت هضم اسیدآمینه بدست آمده توسط Sauvant و همکاران (۲۰۰۴)، میزان اسیدآمینه قابل هضم خوراک‌ها محاسبه شدند، و در فرمولاسیون جیره‌های آزمایشی مورد استفاده قرار گرفتند. در آزمایش ۱، فقط دو جیره بالایی و پائینی با استفاده از برنامه‌ریزی خطی فرموله شدند تا میزان ۱۹٪ و ۱۵٪ پروتئین خام بدست آید. سه جیره مابین (۱۸٪، ۱۷٪ و ۱۶٪ پروتئین خام) با استفاده از مخلوط کردن این جیره‌ها در نسبت‌های مختلف بدست آمدند (۷۵:۲۵، ۵۰:۵۰، ۲۵:۷۵) به ترتیب برای جیره‌های حاوی ۱۸٪، ۱۷٪ و ۱۶٪ پروتئین خام (جدول ۱). در آزمایش ۲، سه جیره آزمایشی با استفاده از برنامه‌ریزی خطی فرموله شدند تا به ترتیب ۱۹٪، ۱۷/۵٪ و ۱۶٪ پروتئین خام تامین شود (جدول ۱). به دلیل این اختلافات در استراتژی فرمولاسیون، جیره‌های حدواسط در آزمایش ۱ در مقایسه با آزمایش ۲، حاوی طیف کاملی از اسیدآمینه سنتتیک خوراک حیوانی و حجم زیادی از آنها بود. به عنوان نتیجه، در آزمایش ۲ برخی از غلظت‌های اسیدآمینه‌های قابل هضم در جیره‌های حاوی ۱۷/۵٪ و ۱۶٪ پروتئین خام پائین‌تر از جیره‌های ۱۷٪ و ۱۶٪ پروتئین خام در آزمایش ۱ بودند. به علاوه، نسبت آرژنین، تریپتوفان و ایزولوسین به لیزین در جیره‌های حدواسط آزمایش ۱ بالاتر از سطح توصیه شده پروفایل اسیدآمینه ایده‌آل توسط Mack و همکاران (۱۹۹۹) بود.

جدول ۱- مواد خوراکی و ترکیب شیمیائی (%). جیره‌ها با میزان پروتئین خام متفاوت که توسط جوجه‌های گوشتی بین سنین ۲۱ تا ۳۵ روزگی تغذیه شده‌اند.

آزمایش ۲		آزمایش ۱						جیره‌ها
۱۶٪CP	۱۷٪CP	۱۹٪CP	۱۵٪CP	۱۶٪CP	۱۷٪CP	۱۸٪CP	۱۹٪CP	
اقلام خوراکی								
۵۴/۶	۴۸/۴	۴۳/۴	۵۸/۷	۵۴/۹	۵۱/۱	۴۷/۲	۴۳/۴	ذرت
۱۷/۸	۲۳/۷	۲۸/۲	۱۳/۹	۱۷/۵	۲۱/۱	۲۴/۶	۲۸/۲	کنجاله سویا
۲۰	۲۰	۲۰	۲۰	۲۰	۲۰	۲۰	۲۰	گندم
۳	۴/۱	۴/۹	۲/۲	۲/۹	۳/۶	۴/۲	۴/۹	روغن سویا
۱/۷	۱/۷	۱/۷	۱/۷	۱/۷	۱/۷	۱/۷	۱/۷	دی کلسیم فسفات
۰/۸۳	۰/۷۹	۰/۷۷	۰/۸	۰/۸	۰/۸	۰/۸	۰/۸	کربنات کلسیم
۰/۰۵	۰/۰۵	۰/۰۵	۰/۰۵	۰/۰۵	۰/۰۵	۰/۰۵	۰/۰۵	Elancoban 200
۰/۸	۰/۸	۰/۸	۰/۸	۰/۸	۰/۸	۰/۸	۰/۸	مکمل معدنی-ویتامینی ^۱
۰/۲۵	۰/۲۰	۰/۱۷	۰/۲۸	۰/۲۵	۰/۲۲	۰/۱۹	۰/۱۷	دی ال - متیونین
۰/۳۶	۰/۱۸	۰/۰۵	۰/۴۸	۰/۳۷	۰/۳۷	۰/۱۶	۰/۰۵	ال - لیزین HCl
۰/۱۵	۰/۰۷	۰/۰۱	۰/۲۰	۰/۱۵	۰/۱۱	۰/۰۶	۰/۰۱	ال - ترئونین
۰/۲۰	۰/۰۰۵	-	۰/۳۳	۰/۲۵	۰/۱۷	۰/۰۸	-	ال - آرژینین
۰/۱۱	۰/۰۲	-	۰/۱۸	۰/۱۳	۰/۰۹	۰/۰۴	-	ال - والین
۰/۱۰	۰/۰۰۶	-	۰/۱۷	۰/۱۳	۰/۰۸	۰/۰۴	-	ال - ایزولوسین
۰/۰۲	-	-	۰/۰۴	۰/۰۳	۰/۰۲	۰/۰۱	-	ال - تریپتوفان
ترکیبات شیمیائی								
۱۳/۲	۱۳/۲	۱۳/۲	۱۳/۲	۱۳/۲	۱۳/۲	۱۳/۲	۱۳/۲	AMEn(MJ/Kg)
۱۶	۱۷/۵	۱۹	۱۵	۱۶	۱۷	۱۸	۱۹	پروتئین خام
۱	۱	۱	۱	۱	۱	۱	۱	کلسیم
۰/۴	۰/۴	۰/۴	۰/۴	۰/۴	۰/۴	۰/۴	۰/۴	فسفر قابل دسترس ^۲
مقادیر اسید آمینه‌های قابل هضم محاسبه شده^۳								
۰/۹	۰/۹	۰/۹	۰/۹	۰/۹	۰/۹	۰/۹	۰/۹	لیزین قابل هضم
۰/۴۵	۰/۴۲	۰/۴۱	۰/۴۶	۰/۴۵	۰/۴۳	۰/۴۲	۰/۴۱	متیونین قابل هضم
۰/۶۷	۰/۶۷	۰/۶۷	۰/۶۷	۰/۶۷	۰/۶۷	۰/۶۷	۰/۶۷	متیونین+سیستئین قابل هضم
۰/۶۱	۰/۶۱	۰/۶۱	۰/۶۱	۰/۶۱	۰/۶۱	۰/۶۱	۰/۶۱	ترئونین قابل هضم
۰/۷۳	۰/۷۳	۰/۷۸	۰/۷۳	۰/۷۴	۰/۷۶	۰/۷۷	۰/۷۸	والین قابل هضم
۰/۶۴	۰/۶۴	۰/۷۱	۰/۶۴	۰/۶۶	۰/۶۷	۰/۶۹	۰/۷۱	ایزولوسین قابل هضم
۱/۱۹	۱/۳۲	۱/۴۲	۱/۱۰	۱/۱۸	۱/۲۶	۱/۳۴	۱/۴۲	لوسین قابل هضم
۰/۱۷	۰/۱۸	۰/۲۰	۰/۱۷	۰/۱۸	۰/۱۹	۰/۱۹	۰/۲۰	تریپتوفان قابل هضم
۰/۹۷	۰/۹۷	۱/۰۹	۰/۹۷	۱/۰۰	۱/۰۳	۱/۰۶	۱/۰۹	ارژینین قابل هضم
۰/۶۶	۰/۷۷	۰/۸۵	۰/۵۹	۰/۶۶	۰/۷۲	۰/۷۹	۰/۸۵	فنیل آلانین قابل هضم
۰/۴۸	۰/۵۵	۰/۶۱	۰/۴۲	۰/۴۷	۰/۵۲	۰/۵۷	۰/۶۱	تایروزین قابل هضم
۱/۱۴	۱/۳۲	۱/۴۶	۱/۰۱	۱/۱۳	۱/۲۴	۱/۳۶	۱/۴۶	فنیل آلانین+ تایروزین قابل هضم
۰/۳۶	۰/۴۱	۰/۴۵	۰/۳۲	۰/۳۵	۰/۳۸	۰/۴۲	۰/۴۵	هیستیدین قابل هضم
۰/۶۴	۰/۷۵	۰/۸۲	۰/۵۷	۰/۶۴	۰/۷۰	۰/۷۶	۰/۸۲	سرین قابل هضم
۰/۵۱	۰/۵۹	۰/۶۶	۰/۴۶	۰/۵۱	۰/۵۶	۰/۶۱	۰/۶۶	گلایسین قابل هضم
۱/۱۵	۱/۳۴	۱/۴۸	۱/۰۳	۱/۱۵	۱/۲۶	۱/۳۷	۱/۴۸	سرین + گلایسین قابل هضم
مقادیر اسید آمینه‌های قابل هضم محاسبه شده								
(درصدی از لیزین قابل هضم)^۴								
۵۰	۴۷	۴۵	۵۱	۵۰	۴۸	۴۷	۴۵	متیونین قابل هضم
۷۵	۷۵	۷۵	۷۵	۷۵	۷۵	۷۵	۷۵	متیونین+سیستئین قابل هضم
۶۸	۶۸	۶۸	۶۸	۶۸	۶۸	۶۸	۶۸	ترئونین قابل هضم
۸۱	۸۱	۸۷	۸۱	۸۲	۸۴	۸۶	۸۷	والین قابل هضم
۷۱	۷۱	۷۹	۷۱	۷۲	۷۵	۷۷	۷۹	ایزولوسین قابل هضم
۱۳۲	۱۴۷	۱۵۸	۱۲۲	۱۳۱	۱۴۰	۱۴۹	۱۵۸	لوسین قابل هضم
۱۹	۲۰	۲۳	۱۹	۲۰	۲۱	۲۲	۲۳	تریپتوفان قابل هضم
۱۰۸	۱۰۸	۱۲۱	۱۰۸	۱۱۱	۱۱۵	۱۱۸	۱۲۱	ارژینین قابل هضم
۷۴	۸۶	۹۵	۶۶	۷۳	۸۰	۸۸	۹۵	فنیل آلانین قابل هضم
۵۳	۶۲	۶۸	۴۷	۵۲	۵۸	۶۳	۶۸	تایروزین قابل هضم
۱۲۷	۱۴۸	۱۶۳	۱۱۳	۱۲۵	۱۳۸	۱۵۱	۱۶۳	فنیل آلانین+ تایروزین قابل هضم
۴۰	۴۵	۵۰	۳۶	۳۹	۴۳	۴۶	۵۰	هیستیدین قابل هضم
۷۱	۸۳	۹۲	۶۴	۷۱	۷۸	۸۵	۹۲	سرین قابل هضم
۵۷	۶۶	۷۳	۵۱	۵۶	۶۲	۶۷	۷۳	گلایسین قابل هضم
۱۲۸	۱۴۵	۱۶۵	۱۱۵	۱۲۷	۱۴۰	۱۵۲	۱۶۵	سرین + گلایسین قابل هضم

AA, amino acids.

¹Supplied per kilogram of diet: NaCl = 3 g; Co = 0.6 mg; Cu = 20 mg; Fe = 58 mg; I = 2 mg; Mn = 80 mg; Se = 0.2 mg; Zn = 90 mg; retinyl acetate = 15 000 IU; cholecalciferol = 4300 IU; D₃-α-tocopheryl acetate = 100 mg; thiamine mononitrate = 5 mg; riboflavin = 8 mg; calcium pantothenate = 25 mg; cyanocobalamin = 0.02 mg; menadione = 5 mg; pyridoxine hydrochloride = 7 mg; folic acid = 3 mg; biotin = 0.3 mg; niacin = 100 mg; choline chloride = 550 mg; antioxidant (butylhydroxyanisole, propyl gallat, ethoxyquin) = 50 mg.

²Available phosphorus was calculated from total phosphorus in feedstuffs and availability coefficients from Sauvant et al. (2004).

³Digestible AA content was calculated from the total AA feedstuff content (chemical analyses) using digestibility coefficients from Sauvant et al. (2004).

⁴In all diets, AA:Lys ratios were equal or above the ratios proposed by Mack et al. (1999): dMet+Cys:Lys = 75%, dVal:dLys = 81%, dIle:dLys = 71% and dTrp:dLys = 112%. For Thr and Arg, the minimum ratios were dThr:dLys = 68% and dArg:dLys = 108%.

کل خوراک مصرفی (گرم) در سرتاسر دوره آزمایش برای هر واحد آزمایشی اندازه‌گیری شد. در پایان آزمایش، همه جوجه‌های گوشتی پس از ۶ ساعت گرسنگی، بطور انفرادی توزین شدند. برای هر واحد آزمایشی، میانگین وزن بدن و افزایش وزن بدن (برحسب گرم) محاسبه شدند. ضریب تبدیل غذایی برای دوره آزمایشی با استفاده از خوراک مصرفی و افزایش وزن بدن محاسبه گردید. ۴ پرنده از هر واحد آزمایشی، با متوسط وزن بدن در واحد آزمایشی، انتخاب (۳۲ مرغ گوشتی در هر تیمار) و در یک کشتارگاه آزمایشگاهی، کشتار شدند. پرنده‌ها از طریق شوک الکتریکی در حمام آب گرم بیهوش و سپس از طریق بریدن زیر گردن، کشتار شدند. پس از تخلیه قسمتی از اندرونه (فقط روده‌ها تخلیه شدند)، کل لاشه در سرمای 2°C تا روز بعد نگهداری شدند. لاشه‌ها، چربی محوطه بطنی و ماهیچه‌های مثلثی سینه (اصلی و فرعی) توزین و وزن کل گوشت سینه محاسبه شد (ماهیچه‌های مثلثی اصلی و فرعی $\times 2$). چربی محوطه بطنی و گوشت سینه به عنوان درصدی از وزن بدن اعلام گردید.

در آزمایش ۲، pH نهائی ماهیچه مثلثی اصلی سینه، ۲۴ ساعت پس از کشتار با یک pH متر پرتابل بوسیله قرار دادن مستقیم الکتروده شیشه‌ای در قسمت ضخیم این ماهیچه اندازه‌گیری شد. رنگ سینه با استفاده از اسپکتروکالریومتر مینی اسکن از سمت جانبی عضله اندازه‌گیری شد. پس از توزین ماهیچه مثلثی اصلی سینه در ۲۴ ساعت پس از کشتار، این ماهیچه به شکل آویزان در کیسه پلاستیکی و در دمای 2°C برای مدت ۹۶ ساعت نگهداری شد. بعد از آویزان کردن آب سطحی نمونه با کاغذ گرفته شد و مجدداً توزین گردید. اختلاف در وزن به دلیل افت رطوبت بود و به عنوان وزن نهائی ماهیچه بیان گردید.

مصرف نیتروژن

برای هر پن یا واحد آزمایشی (۸ پن در هر تیمار)، کل نیتروژن مصرفی (برحسب گرم) بوسیله مقدار خوراک مصرفی (FI) هر پن ضربدر میزان پروتئین خام جیره (CP) و تقسیم آن بر ۶/۲۵ (معادله ۱) بدست آمد. ابقاء نیتروژن کل بدن (N_{ret}) بر اساس معادله ۲ توسط ضرب کردن افزایش وزن بدن کل (BW) در هر پن در مقدار ثابت میزان نیتروژن کل بدن بدست آمد ($N_{\text{body}} = 29\text{g/kg}$) که با نتایج مطالعات قبلی همخوانی دارد (Aletor *et al.*, 2000; Bregendahl *et al.*, 2002) که در آن مطالعات اشاره شده بود که کل نیتروژن بدن تحت تاثیر کاهش میزان پروتئین خام جیره نمی‌باشد، حتی اگر پروتئین خام جیره محدود شود. راندمان ابقاء نیتروژن (N_{eff}) برحسب درصد با استفاده از معادله ۳ محاسبه شد. کل نیتروژن دفع شده (N_{exc}) برحسب گرم بر اساس اختلاف بین نیتروژن مصرفی و ابقاء نیتروژن (معادله ۴) و با استفاده از معادله ۵ به صورت هر کیلوگرم از افزایش وزن بدن محاسبه شد ($N_{\text{exc-BWG}}$) تا مقایسه بین تیمارها و آزمایشات انجام شود.

$$(1) \quad N_{\text{intake}} = \text{FI} \times \text{CP}_{\text{diet}} / 6.25$$

$$(2) \quad N_{\text{ret}} = N_{\text{body}} \times (\text{BW}_{\text{gain}} / 1000)$$

$$(3) \quad N_{\text{eff}} = 100 \times N_{\text{ret}} / N_{\text{intake}}$$

$$(4) \quad N_{\text{exc}} = N_{\text{intake}} - N_{\text{ret}}$$

$$(5) \quad N_{\text{exc-BWG}} = N_{\text{exc}} / \text{BW}_{\text{gain}}$$

یک نمونه از بستر پوشال قبل از دوره آزمایش جمع‌آوری، منجمد و در دمای 20°C - نگهداری شد. در روز ۳۵ آزمایش چهار پن از هر تیمار در هر آزمایش بطور تصادفی انتخاب شد. برای این پن‌ها، کل فضولات جمع‌آوری و توزین شدند (بعد از جمع‌آوری پرندگان از سالن)، و یک نمونه 1500 گرمی از مخلوط تمام فضولات بدست آمد. در طی انجام این آزمایشات، هیچ پوشالی اضافه نشد و هیچ فضولاتی جمع‌آوری نگردید. برای توقف آلودگی‌های ناشی از بوی گازها، نمونه‌های فضولات منجمد و در دمای 20°C - نگهداری شدند. کل هدر رفت نیتروژن (N_{loss}) از طریق تصاعد گازی برای این پن‌ها از معادله ۶ محاسبه شد، W_{manure} وزن کل فضولات تولید شده بر حسب کیلوگرم در پن بود، N_{manure} میزان نیتروژن فضولات (برحسب گرم در هر کیلوگرم) بود، W_{sawdust} وزن پوشال بکار رفته در مواد بستر بود (۱۲ کیلوگرم در هر پن) و N_{sawdust} میزان نیتروژن پوشال (گرم در کیلوگرم) بود. میزان سرعت تبخیر نیتروژن (N_{vol}) برحسب درصد با استفاده از معادله ۷ محاسبه و به شکل درصدی از کل نیتروژن دفع شده بیان گردید:

$$(6) \quad N_{\text{loss}} = N_{\text{exc}} - (W_{\text{manure}} \times N_{\text{manure}} - W_{\text{sawdust}} \times N_{\text{sawdust}})$$

$$(7) \quad N_{\text{vol}} = 100 \times (N_{\text{loss}} / N_{\text{exc}})$$

آنالیزهای شیمیائی

نمونه‌هایی از اجزاء اصلی خوراک و جیره، پوشال بسترو مواد دفعی، به منظور تعیین ماده خشک، نیتروژن و میزان اسیدهای آمینه مورد تجزیه شیمیائی قرار گرفتند. مقادیر بدست آمده برای نیتروژن و میزان اسید آمینه جیره‌های آزمایشی با مقادیر مورد انتظار همخوانی داشتند.

آنالیز آماری

تجزیه واریانس یکطرفه با استفاده از رویه GLM توسط نرم‌افزار SAS برای وزن بدن، خوراک مصرفی، افزایش وزن بدن، ضریب تبدیل غذایی، تولید گوشت سینه، چربی بطنی (برای هر دو آزمایش) و pH نهائی، سبکی و افت وزن (برای آزمایش دوم) انجام شد. برای وزن بدن، افزایش وزن بدن، خوراک مصرفی و ضریب تبدیل غذایی واحد آماری پن بود (تیمار $n=8$). برای تولید گوشت سینه، چربی بطنی، pH نهائی، سبکی و افت وزن واحد آماری حیوان بود (تیمار $n=32$). داده‌های نرمال با استفاده از آزمون Shapiro-Wilk و فرضیه توزیع نرمال داده‌ها بدون وجود داده غیرنرمال انجام شد. تفاوت بین تیمارها مورد آزمون قرار گرفت و سطح معنی‌داری در $p < 0.05$ مورد پذیرش قرار گرفت.

ارتباط بین نیتروژن N_{vol} ، N_{exc} ، N_{eff} و میزان رطوبت (بطور مثال DM-100) در محتوای فضولات در مقابل میزان پروتئین خام جیره آزمایشی با استفاده از رگرسیون خطی مورد ارزیابی قرار گرفت.

نتایج

پاسخ‌های حیوان و به دنبال آن خصوصیات کیفی گوشت ولاشه

در آزمایش اول، کاهش پروتئین خام جیره از ۱۹٪ به ۱۵٪ بجز ضریب تبدیل غذائی تغییریری در وزن بدن، افزایش وزن بدن یا خوراک مصرفی ایجاد نکرد (جدول ۲ $p < 0.01$). ضریب تبدیل غذائی بطور معنی‌داری در جیره‌های حاوی ۱۶٪ و ۱۵٪ پروتئین خام بالاتر از سه جیره دیگر بود. تولید گوشت سینه تحت تاثیر پروتئین خام جیره قرار نگرفت. درصد چربی بطنی با کاهش میزان پروتئین خام جیره، افزایش یافت ($p < 0.01$)، بیشترین میزان برای جیره‌های حاوی ۱۶٪ و ۱۵٪ پروتئین خام مشاهده شد (جدول ۲). فقط یک ارتباط خطی بین ضریب تبدیل غذائی و پروتئین خام به شکل معنی‌دار مشاهده شد ($FCR = 1.95 - 0.017 \times CP; R^2 = 0.53; P < 0.001$)

بطوریکه در جدول ۳ مشاهده می‌شود، پروتئین خام جیره هیچگونه تاثیر معنی‌داری بر روی عملکرد حیوان (وزن بدن، افزایش وزن بدن، خوراک مصرفی و ضریب تبدیل غذائی) در آزمایش دوم ایجاد نکرد، حتی تمایل برای خوراک مصرفی بهتر بود ($p = 0.053$). هنگامی که میزان پروتئین خام جیره کاهش یافت، درصد چربی بطنی بطور معنی‌داری افزایش یافت ($p = 0.02$) اما هیچ تاثیری بر روی تولید گوشت سینه نداشت ($p = 0.06$). همچنین کاهش پروتئین خام جیره تاثیر معنی‌داری بر روی صفات کیفی گوشت با یک افزایش در pH نهائی و کاهش در سبکی و افت وزن گوشت ایجاد نمود.

مصرف نیتروژن و ترکیب کود

تغییرات کارآئی ابقاء نیتروژن، دفع نیتروژن، میزان نیتروژن و رطوبت موجود در کود، و نیتروژن فرار با میزان پروتئین خام جیره در شکل 1a، 2a، b نشان داده شده است. راندمان ابقاء نیتروژن به درصد پروتئین خام، هنگامی که میزان پروتئین خام جیره کاهش یافته است، از ۳/۲٪ + به ۳/۶٪ + افزایش یافته است (شکل 1a). با کاهش میزان پروتئین خام دفع نیتروژن به ازای هر کیلوگرم افزایش وزن بدن کاهش یافت (شکل 1b). نتایج آماری ترکیب کود در شکل 2a نشان داده شده است. هنگامی که پروتئین خام جیره کاهش یافت میزان نیتروژن و رطوبت نیز اندکی کاهش یافت. همچنین نیتروژن فرار محاسبه شده در زمانی که میزان پروتئین خام جیره کم شد، کاهش یافت (۳/۹- به ۶/۴- به ازای هر یک درصد پروتئین خام، شکل 2b).

جدول ۲- عملکرد و خصوصیات لاشه جوجه‌های گوشتی نر سویه راس PM3 تغذیه شده با جیره‌های حاوی پروتئین خام متفاوت در سنین بین ۲۱ تا ۳۵ روزگی (آزمایش ۱)

p-value	SEM	جیره‌ها					
		۱۵٪ پروتئین خام	۱۶٪ پروتئین خام	۱۷٪ پروتئین خام	۱۸٪ پروتئین خام	۱۹٪ پروتئین خام	
							عملکرد^۱
۰/۹۹	۱۰/۶	۲۴۶۱	۲۴۵۱	۲۴۶۶	۲۴۷۰	۲۴۶۰	وزن بدن در ۳۵ روزگی (گرم)
۰/۷۲	۱۲/۱	۱۴۷۸	۱۴۴۶	۱۴۹۴	۱۴۹۶	۱۴۷۹	افزایش وزن بدن (گرم)
۰/۴۸	۱۶/۹	۲۵۲۸	۲۴۵۹	۲۴۷۲	۲۴۷۷	۲۴۳۰	خوراک مصرفی (گرم)
< ۰/۰۱	۰/۰۱	۱/۷۱ ^a	۱/۶۹ ^a	۱/۶۵ ^b	۱/۶۵ ^b	۱/۶۴ ^a	ضریب تبدیل غذائی
							خصوصیات لاشه^۲
۰/۰۸	۰/۱۵	۱۹/۵	۲۰/۵	۲۰/۸	۲۰/۲	۲۰/۱	تولید گوشت سینه (درصد وزن بدن)
< ۰/۰۱	۰/۰۴	۲/۵۱ ^a	۲/۶۱ ^a	۲/۴۵ ^a	۲/۳۰ ^{ab}	۲/۱۶ ^b	چربی بطنی (درصد وزن بدن)

n = ۸ در هر تیمار ۸ تکرار n = ۲۲ در هر تیمار ۲۲ تکرار

a, b = اعداد دارای حروف متفاوت در هر ردیف بایکدیگر تفاوت معنی‌داری در سطح $p < 0.05$ دارند.

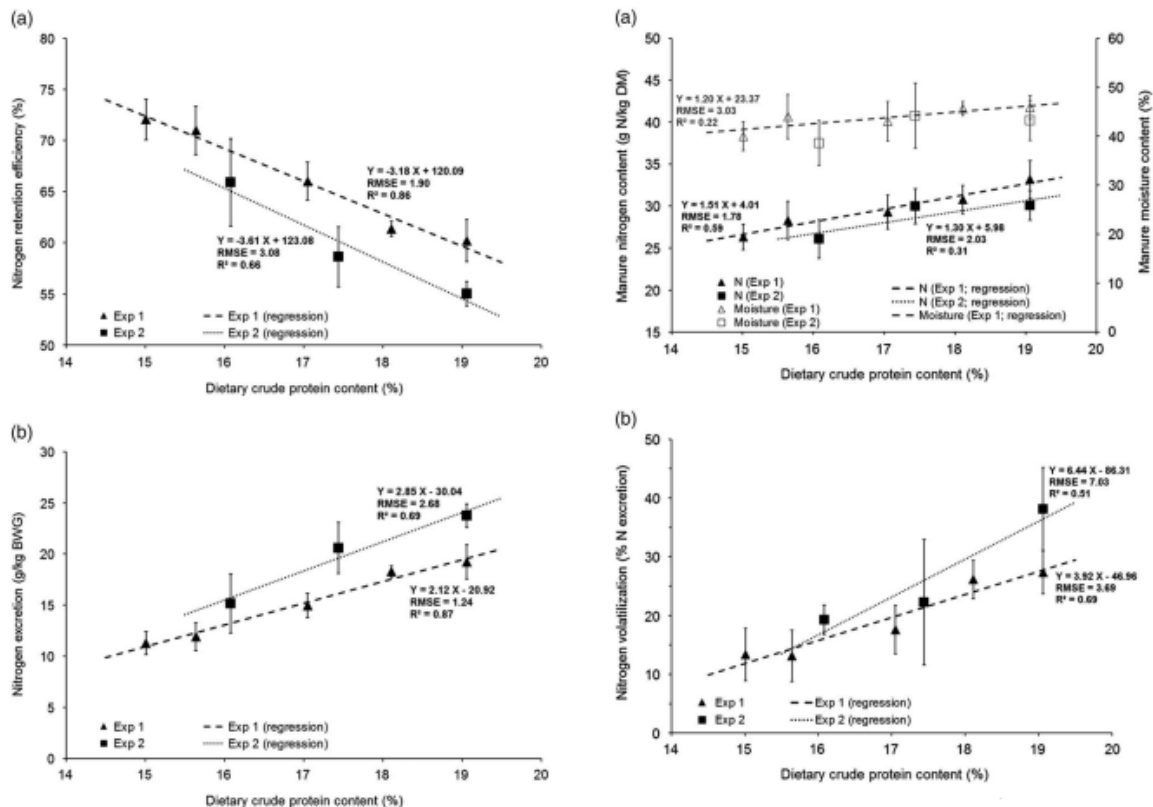
جدول ۳- عملکرد و خصوصیات لاشه و خصوصیات کیفی گوشت جوجه‌های گوشتی نر سویه راس PM3 تغذیه شده با جیره‌های حاوی پروتئین خام متفاوت در سنین بین ۲۱ تا ۳۵ روزگی (آزمایش ۲)

p-value	SEM	جیره‌ها			
		۱۶٪ پروتئین خام	۱۷/۵٪ پروتئین خام	۱۹٪ پروتئین خام	
					عملکرد^۱
۰/۳۲	۱۲/۴	۲۳۲۴	۲۳۳۲	۲۲۸۸	وزن بدن در ۳۵ روزگی (گرم)
۰/۳۲	۱۲/۱	۱۳۷۴	۱۳۸۰	۱۳۳۸	افزایش وزن بدن (گرم)
۰/۰۵۳	۱۹/۱	۲۳۴۸	۲۳۲۳	۲۲۴۲	خوراک مصرفی (گرم)
۰/۱۷	۰/۰۱	۱/۷۱	۱/۶۸	۱/۶۸	ضریب تبدیل غذائی
					خصوصیات لاشه^۲
۰/۰۶	۰/۱۰	۲۱/۴	۲۰/۹	۲۰/۸	تولید گوشت سینه (درصد وزن بدن)
۰/۰۲	۰/۰۴	۲/۱۵	۲/۰۹	۱/۹۳	چربی بطنی (درصد وزن بدن)
					خصوصیات کیفی گوشت^۲
< ۰/۰۰۱	۰/۰۲	۶/۱۴ ^a	۶/۰۴ ^b	۵/۹۳ ^c	pH نهائی
< ۰/۰۰۱	۰/۰۳	۴۶/۳ ^c	۴۹/۵ ^b	۵۱/۶ ^a	lightness
۰/۰۴۵	۰/۱۳	۲/۳۳ ^b	۲/۵۳ ^{ab}	۳/۰۷ ^a	کاهش رطوبت (%)

n = ۸ در هر تیمار ۸ تکرار n = ۲۲ در هر تیمار ۲۲ تکرار

a, b, c = اعداد دارای حروف متفاوت در هر ردیف بایکدیگر تفاوت معنی‌داری در سطح $p < 0.05$ دارند.

به منظور تاثیر کاهش میزان پروتئین خام در جیره غذایی جوجه‌های گوشتی، دو آزمایش موفق صورت گرفت. با تنظیم پروفایل اسیدآمینها در ازای کاهش پروتئین خام جیره، هیچگونه تاثیر معنی داری بین تیمارها از نظر وزن بدن، افزایش وزن بدن و خوراک مصرفی در آزمایش اول مشاهده نشد، درحالی که ضریب تبدیل غذایی تا ۱۷٪ پروتئین خام تغییری نکرد، اما کمتر از این میزان افزایش یافت. در آزمایش دوم، کاهش میزان پروتئین خام جیره حتی در سطح ۱۶٪ بر روی ضریب تبدیل غذایی تاثیر نداشت. این بدان معناست که تنظیم پروفایل اسیدآمینها ایده آل توسط Mack و همکاران (۱۹۹۹) با تغییر در dArg:dLys و dThr:dLys این اجازه را به ما می دهد تا میزان پروتئین خام جیره جوجه‌های گوشتی را ۲ الی ۳ درصد کاهش دهیم بدون آنکه بر روی عملکرد اثر سوئی مشاهده شود. این یافته‌ها مغایر با تحقیقات قبلی (Alleman and Leclercq, 1997; Bregendahl et al., 2002; Dean et al., 2006) در خصوص کاهش افزایش وزن بدن و راندمان غذایی حتی در خصوص احتیاجات اسیدآمین ضروری، می باشد. همچنین این تاثیر منفی بر روی عملکرد در مدلینگ متا آنالیز پاسخ‌های افزایش وزن بدن و راندمان غذایی نسبت به میزان پروتئین خام جیره گزارش شده است (Pesti, 2009). در مطالعه حاضر، افزایش وزن بدن تغییری نکرد و تاثیر منفی کاهش میزان پروتئین خام بر روی ضریب تبدیل غذایی کمتر از میزان بدست آمده در تحقیق متاآنالیز بود (۰/۱۷ - در برابر ۰/۳۳ - به ازای هر ۱٪ پروتئین خام). بهبود در راندمان غذایی بوسیله انتخاب ژنتیکی مرغان گوشتی در طی دهه اخیر بیان کننده این تفاوت است، بطوریکه مطالعه Pesti بر اساس آزمایشاتی بوده که قبل از ۲۰۰۷ انجام شده است. کاهش در میزان پروتئین خام جیره تمایل به افزایش در خوراک مصرفی در آزمایش ۲ را داشته است (۰/۵۳ = p). یک فرضیه ممکن است در این رابطه باشد که کاهش پروتئین خام جیره مرتبط است با کاهش برخی اسیدآمینهای ضروری نظیر لوسین، بطوریکه اگر در گونه‌های مختلف بیش از حد نیاز تامین شود، خوردن را محدود می کند (Gloaguen et al., 2012). فرضیه دیگر بر اساس تئوری خوراک مصرفی و رشد (Emmans 1987) این است که ممکن است جوجه‌های گوشتی به دلیل نیاز بالای آنها به پروتئین، بر اساس پتانسیل ژنتیکی، غذای بیشتری مصرف کنند. اما، یافته‌های اخیر که توسط Gous (2007) گزارش شده، بطور کامل این تئوری را تائید نمی کند، که افزایش خوراک مصرفی با کاهش میزان پروتئین خام همراه است، زیرا برخی از ژنوتیپ‌ها خوراک مصرفی خود را کاهش می دهند. امکان اینکه جوجه‌های گوشتی خوراک مصرفی خود را بر اساس ژنوتیپ خود تنظیم نمایند برای بهینه سازی استراتژی تغذیه ای مورد استفاده قرار می گیرد همچنین یک افزایش در خوراک مصرفی (بدون افزایش در وزن بدن) ممکن است توضیح دهد که قسمتی باعث افزایش در چربی بطنی نظیر آنچه با جیره‌های کم پروتئین مشاهده می شود گردد، انرژی مازاد در غالب چربی ذخیره گردد.



شکل ۱- مصرف نیتروژن در جوجه‌های گوشتی نر سویه راس PM3 بر اساس میزان پروتئین خام جیره. مقادیر متوسط (\pm SD) راندمان مصرف نیتروژن (معادله ۳) (a) و دفع نیتروژن (معادله ۴) (b). رگرسیون خطی براساس مقادیر پن محاسبه شده است ($n = 8$ تکرار در هر تیمار)

شکل ۲- ترکیب کود و نیتروژن فرار محاسبه شده بر اساس میزان پروتئین خام جیره. مقادیر متوسط (\pm SD) نیتروژن و میزان رطوبت کود (a) و کل نیتروژن فرار (b). رگرسیون‌های خطی با مقادیر پن در نظر گرفته شد ($n = 4$ تکرار در هر تیمار). برای رطوبت کود در آزمایش ۲، ضرایب رگرسیون خطی از صفر تفاوت معنی داری را نشان نداد.

این افزایش معنی دار در چربی بطنی با کاهش میزان پروتئین خام یا یافته‌های تحقیقاتی همسو می باشد، درحالیکه یافته‌ها در خصوص تولید گوشت سینه که بدون تغییر باقی مانده است (با کمی تمایل به افزایش) بیشتر در تقابل می باشند اما بر اساس سایر مطالعات کاهش را نشان می دهد (Alleman and

(Leclercq, 1997; Berres *et al.*, 2010; Namroud *et al.*, 2010) در اینجا بایستی توضیح داده شود که افزایش در چربی بطنی در هنگامی که پروتئین خام جیره کاهش می‌یابد در نتیجه افزایش نسبت ME:CP جیره می‌باشد (جدول ۱). این اشاره به این موضوع دارد که استفاده از روش پروفایل اسیدآمینا باعث ایجاد بیشترین تولید گوشت سینه در میزان حداقل ۱۶٪ پروتئین خام شده است. به‌علاوه، صفات اندازه‌گیری شده کیفیت گوشت در آزمایش ۲ تحت تاثیر کاهش میزان پروتئین خام جیره قرار گرفته است. در نتیجه افزایش در pH نهائی گوشت سینه شده است. براساس گزارشات چندین محقق، pH نهائی همبستگی منفی با میزان گلیکوژن ماهیچه دارد (Berri *et al.*, 2008, Le Bihan-Duval *et al.*, 2008). فرض ما بر این است که ایجاد یک پروفایل تنظیم شده و مناسب اسیدآمینا (همراه با کاهش در میزان پروتئین خام) باعث کاهش دسترسی به اسیدآمینا و در نتیجه کاهش مواد مغذی برای تولید و یا ذخیره گلیکوژن از طریق تجزیه اسیدآمینا می‌شود چندین مطالعه بطور قاطع نشان داده‌اند که pH نهائی در نتیجه تیمارهای جیره غذایی مخصوصا در وضعیت‌های مختلف میزان لیزین، متیونین و پروتئین می‌باشد (Berri *et al.*, 2008; Ilali *et al.*, 2012; Conde-Aguilera *et al.*, 2016). به‌علاوه، ما نشان دادیم که افزایش در pH نهائی گوشت سینه مرتبط است با سبکی و افت رطوبت، که با نتایج سایر محققین همراستا می‌باشد (Berri *et al.*, 2008; Le Bihan-Duval *et al.*, 2008). همچنین، زملی که pH نهائی با کاهش میزان پروتئین خام، افزایش می‌یابد، می‌تواند یک بهبود و پیشرفتی در توانایی تولید گوشت سینه که از اهداف خط کشتار طیور می‌باشد را انتظار داشت (Alnahhas *et al.*, 2014).

راندمان انرژی برآورد شده در دو آزمایش از ۳/۲ به ۳/۶ درصد به ازای هر یک درجه کاهش پروتئین خام جیره، بهبود یافت. بطوری که در جدول ۴ نشان داده شده است، این مقادیر بیشتر از مقادیری است که در تحقیقات گزارش شده است (۲+ درصد به ازای هر یک درصد کاهش پروتئین خام، Aletor *et al.*, 2011; Gomide *et al.*, 2002; Bregendahl *et al.*, 2000). به‌علاوه راندمان ابقاء انرژی برای جوجه‌های گوشتی که از جیره‌های کمتر از ۱۶٪ پروتئین خام دریافت کرده بودند بالای ۷۰٪ بود. حتی این مقادیر خیلی بالا هستند و می‌توانند سوال برانگیز باشند، راندمان‌های بیشتر از ۷۰٪ در مورد جوجه‌های گوشتی در حال رشد گزارش شده است (Siegert *et al.*, 2016). تحقیقات بیشتری مورد نیاز است تا جهت افزایش بازدهی مصرف نیتروژن در ارتباط با حداکثر بازدهی متابولیکی مصرف اسیدآمینا، محدوده فیزیولوژیکی مورد ارزیابی قرار گیرد دو فرضیه می‌تواند مطرح شود تا در مطالعه ما حداکثر ابقاء نیتروژن را بیان نماید.

نخست، به دلیل پروفایل کافی اسیدآمینا در جیره‌های آزمایشی ما، افزایش وزن بدن حاصل شد، درحالی که رشد و ضریب تبدیل غذایی در سایر مطالعات نتیجه منفی داشته‌اند. ثانیاً، جوجه‌های گوشتی مورد استفاده در مطالعه ما، به دلیل انتخاب ژنتیکی برای راندمان غذایی بهتر در طی بیش از یک دهه، ممکن است کارایی بیشتری داشته باشند.

بهبود راندمان مصرف نیتروژن که منتج به کاهش دفع نیتروژن شده است در شکل ۱b نشان داده شده است. بطوری که برای N_{eff} کاهش در دفع (۲/۱- به ۲/۹- گرم به ازای هر کیلوگرم افزایش وزن بدن) در آزمایشات حاضر نسبت به مطالعات قبلی بالاتر بود (جدول ۴)، که می‌توان راندمان مصرف نیتروژن بالاتر را در آزمایش ما پیدا نمود. بین ۱۹٪ و ۱۶٪ پروتئین خام، کاهش یک درصد پروتئین خام ۱۳٪ نیتروژن دفعی را کاهش می‌دهد (جدول متمم S5)، درحالی که این مقدار در سایر مطالعات حدود ۱۰٪ بوده است (Aletor *et al.*, 2000; Bregendahl *et al.*, 2002; Gomide *et al.*, 2011). به‌علاوه، کاهش میزان پروتئین خام جیره باعث کاهش میزان نیتروژن و رطوبت فضولات شد، که گزارشات قبلی در خصوص کود و فضولات تازه را تأیید می‌کند (Ferguson *et al.*, 2012; Hernández *et al.*, 2004; Si *et al.*, 1998). این کاهش در میزان رطوبت ممکن است ناشی از مصرف آب پائین و دفع آب توسط مرغان گوشتی باشد که از جیره‌های کم پروتئین استفاده کرده بودند (Alleman and Leclercq, 1997; Hernández *et al.*, 2012). در آزمایشات ما، کاهش در پروتئین خام جیره در ارتباط است با کاهش مصرف کنجاله سویا که از نظر پتاسیم خیلی غنی است. کاهش میزان پتاسیم در جیره می‌تواند باعث کاهش مصرف آب شود (Alleman and Leclercq, 1997; Francesch and Brufau, 2004).

همچنین کاهش مشاهده شده میزان رطوبت فضولات، نشان دهنده سرعت پائین فرار نیتروژن دفعی در پنهائی است که جوجه‌های گوشتی آن از جیره‌های کم پروتئین استفاده کرده‌اند (بطور متوسط در هر دو آزمایش، ۵- درجه به ازای هر یک درصد). میزان رطوبت، یکی از عوامل عمده وجود فعالیت‌های میکروبی در فضولات و تغییر شکل نیتروژن دفعی به آمونیاک است (Meda *et al.*, 2011). این یافته با کار Ferguson و همکاران (۱۹۹۸) که کاهش میزان رطوبت و نیتروژن فرار فضولات در هنگامی که میزان پروتئین خام جیره کاهش می‌یابد را گزارش دادند، همسو می‌باشد. متعاقباً، کاهش همزمان دفع نیتروژن و درصد تبخیر نیتروژن باعث کاهش میزان نیتروژن از دست رفته از طریق تبخیر حدود ۳۰-٪ به ازای هر یک درصد پروتئین خام می‌گردد (جدول ضمیمه S6).

نتیجه‌گیری

یافته‌های حاضر بوضوح نشان می‌دهد که کاهش چند درصدی در میزان پروتئین خام جیره در مراحل رشد و پایداری زندگی جوجه‌های گوشتی، تاثیر مثبتی بر روی پایداری تولید این حیوانات دارد. با استفاده از پروفایل اسیدآمینا ایده‌آل اصلاح شده برای آرژنین و ترئونین، ارائه شده توسط Mack و همکاران (۱۹۹۹)، عملکرد رشد جوجه‌های گوشتی امروزی در مراحل رشد - پایداری در زمانی که جیره‌ها بین ۱۹٪ و ۱۷٪ پروتئین خام داشتند، تحت تاثیر قرار نگرفت. چنین استراتژی تغذیه‌ای تاثیر مثبتی بر روی خصوصیات کیفی گوشت با قابلیت‌های بهتر فرآیند گوشت سینه دارد و باعث کاهش دفع نیتروژن و کاهش سرعت نیتروژن فرار در محیط زیست می‌گردد در آینده، سایر استراتژی‌های تغذیه‌ای تشخیص داده خواهد شد تا بتوان به کاهش بیشتری از پروتئین خام جیره دست یافت (زیر ۱۷٪). همچنین نیاز برای اسیدآمینا محدود کننده بعدی (بطور مثال والین، ایزولوسین و اسیدآمینا غیر ضروری گلايسین) بایستی مورد ارزیابی قرار گیرد.

منبع:

Belloir.P.,B.Meda.,W.Lambert.,E.Corrent., H.Juin.,M.Lessire.,and S.Tesseraud.2017. Reducing the CP content in broiler feeds: impact on animal performance, meat quality and nitrogen utilization. *Animal*.11: 1881-1889.