# اثرات تغذیه ای سطوح مختلف چربی و روغن بر عملکرد و صفات کیفی تخم مرغ در مرغهای تخم گذار

على نوبخت \* ، حبيب اقدم شهريار ٢

تاریخ دریافت: ۱۳۹۴/۰۲/۱۵ تاریخ تصویب: ۱۳۹۴/۰۶/۱۲

## چکیده

این آزمایش جهت ارزیابی اثر استفاده از سطوح مختلف چربی و روغن در جیرههای غذایی مرغهای تخم گذار بر عملکرد و برخی از صفات تخم مرغ انجام گرفت. آزمایش در قالب طرح کاملاً تصادفی با تعداد ۲۴۰ قطعه مرغ تخم گذار سویهی های- لاین (36-W) از سن ۶۴ تا ۷۴ هفتگی در ۵ تیمار و ۴ تکرار (با ۱۲ قطعه مرغ در هر تکرار) انجام گردید. جیرههای آزمایشی شامل: جیرهی (۱) حاوی ۴ درصد روغن پیه + ۰ درصد روغن گیاهی، جیرهی (۳) حاوی ۲ درصد پیه + ۲ درصد روغن گیاهی، جیرهی (۴) حاوی ۲ درصد پیه + ۲ درصد روغن گیاهی، جیرهی (۴) حاوی ۱ درصد پیه + ۳ درصد روغن شیاهی بودند. نتایج حاصله گیاهی، جیرهی (۴) حاوی ۱ درصد پیه + ۳ درصد روغن گیاهی بودند. نتایج حاصله نشان داد که استفاده از سطوح مختلف چربی و روغن در جیرهها، دارای اثرات معنی داری بر عملکرد و صفات کیفی تخم مرغ (۳/۰ میباشد ۱۲۰۷۰). بر این اساس، بالاترین مقادیر وزن تخم مرغ (۳/۱۷۶ گرم)، خوراک مصرفی (۱۳۰/۶۵ گرم)، ضخامت پوستهی تخم مرغ (۳/۱۷ میلی گرم)، و وزن واحد سطح پوستهی تخم مرغ (۱۳/۱۷ میلی گرم)، درصد تولید تخم مرغ (۷۵/۷۱ گرم) و نیز بهترین ضریب تبدیل غذایی (۲/۵۸) در گروه آزمایشی ۳ و در عین حال کمترین مقادیر مربوط به وزن پوستهی تخم مرغ (۱۳/۸۷ گرم)، ضخامت پوستهی تخم مرغ غذایی (۲/۵۸) در گروه آزمایشی ۳ و در عین حال کمترین مقادیر مربوط به وزن پوستهی تخم مرغ (۱۳/۵ گرم)، ضخامت پوستهی تخم مرغ (۷۸/۷۱ گرم) در وزن واحد سطح پوستهی تخم مرغ (۷۵/۷۱ گرم)، بیلی گرم) و وزن واحد سطح پوستهی تخم مرغ (۷۵/۷۱ گرم)، نرد در این گروه مشاهده گردیدند.

واژههای کلیدی: روغن، چربی، عملکرد، کیفیت تخم مرغ، مرغ تخم گذار

#### مقدمه

چربی ها و روغن ها به عنوان منابع سرشار از انرژی در جیره های غذایی طیور به کار برده می شوند. انرژی، پتانسیل و بازدهی لیپیدها به وسیلهی درجهی اشباع بودن و همینطور طول زنجیرههای مولکولی تعیین میشود (شماع و همکاران، ۱۳۷۶). مزیت استفاده از چربی ها و روغن ها در جیره های غذایی طیور شامل کاهش گرد و غبار خوراک، افزایش میزان و قابلیت هضم ویتامینهای محلول در چربی، داشتن مقادیر قابل توجّهی از اسیدهای چرب ضروری و همچنین پایین بودن حرارت افزایشی آنها نسبت به کربوهیدراتها و پروتئینها میباشد. بعلاوه چربیها به جذب ویتامین آکمک کرده و در جذب کلسیم هم مؤثر است (گلیان و همکاران، ۱۳۷۸). با افزایش میزان استفاده از چربی در جیره های غذایی جوجه های گوشتی از صفر به ۲/۵ درصد و یا ۵ درصد، میانگین خوراک مصرفی روزانه و ضریب تبدیل غذایی در یک دورهی آزمایشی ۴۹ روزه بهبود یافت. همچنین چربی اضافه شده به جیره به واسطه افزایش قابل ملاحظه ی عملکرد و قدرت ماندگاری جوجههای گوشتی در شرایط تنش گرمایی قابل توصیه می باشد (Tabeidian et al 2005). در جوجههای گوشتی استفاده از منابع مختلف لیپید اثر معنی داری بر وزن بدن، خوراک مصرفی و میزان چسبندگی مواد هضمی در بخش میانی رودهی کوچک ندارد. تغذیه اسیدهای چرب غیر اشباع در جوجههای گوشتی، لاشههای با درصد چربی کمتر تولید می کند که این مسئله به علت تأثیر مستقیم اسیدهای چرب بر سوخت و ساز چربیها در بدن طیور است (نعمتی و همکاران، ۱۳۸۵). نشان داده شده است که استفاده زیاد از چربی در جیرههای غذایی مرغهای تخم گذار در مقایسه با روغن باعث کاهش میزان اسید لینولئیک دریافتی و کاهش اندازهی تخم مرغ می گردد. به گزارش Rowghani et al و (۲۰۰۲) و Rowghani et al)، اضافه کردن روغن کلزا تأثیر معنی داری بر وزن تخممرغ نداشته است، ولی Grobas et al نشان دادند که استفاده از روغن سویا و کتان تأثیر معنی داری بر افزایش وزن تخممرغ دارد. این نتایج متناقض، احتمالاً ناشی از مقادیر مختلف چربی های به کار رفته در جیرهی غذایی می تواند باشد. همچنین زعفریان و همکاران (۱۳۸۵)، نشان دادند که میانگین وزن تخم مرغ در گروههایی که از اسیدچرب که دارای بالاترین میزان اسید لینولئیک بود، استفاده کرده بودند نسبت به پیه، بیشترین وزن تخم مرغ را داشتند. در مطالعهی Guclu et al) بالاترین وزن تخممرغ از یرندگانی بدست آمد که جیرههای حاوی روغنهای آفتابگردان و پنبه دانه دریافت کرده بودند. مطالعات نشان داده است، افزودن چربی تأثیری بر وزن تخممرغ ندارد. همچنین وزن تخممرغ تحت تأثیر چربی افزوده شده به جیره قرار نمی گیرد، ولی تحت تأثیر وزن بدن قرار می گیرد. Shafey et al)شافعی و نشان دادند که افزودن روغن زیتون و روغن گلرنگ به جیره، تأثیری بر میزان درصد تولید نداشت. مشاهدات مشابهی توسط محقّقان مختلف همچون، Baucells et al) (۲۰۰۰) به دست آمد. (۱۹۸۹) Douglas et al) و ۲۰۰۰ Mazalli et al) نشان دادند که افزودن روغن ماهی، روغن دانهی کتان، روغن افتابگردان، روغن کلزا و پیهی گاوی به جیرهی مرغهای تخم گذار تأثیری بر مصرف غذا نداشت.Sanz et al) نشان دادند ضریب تبدیل غذایی

جوجههایی که با جیره ی حاوی ۴ درصد چربی طیور، ۴ درصد روغن سویا یا مخلوطی از ۲ درصد روغن سویا و ۲ درصد چربی طیور تغذیه شده بودند، تحت تأثیر منابع روغن قرار نگرفت.(۱۹۹۲)Vilchez et al) دریافتند که اسید اولئیک (موجود در چربیهای اشباع)، وزن مخصوص تخم مرغها را بهبود می بخشد. Grobas et al) (۲۰۰۱) نشان دادند که در اثر استفاده از چربیها در سطوح مختلف تفاوت معنی داری در وزن و ضخامت پوسته ی تخم مرغ به وجود نمی آید امّا انواع مختلف چربی باعث تغییر در وزن پوسته می شود.

از آنجایی که تحقیقات محدودی در خصوص استفاده از مخلوطهای مختلف چربی و روغن و اثر آن بر عملکرد و صفات تخم مرغ در مرغهای تخم گذار وجود دارد، لذا آزمایش حاضر اجراء گردید.

# مواد و روشها

آزمایش در قالب طرح کاملاً تصادفی با تعداد ۲۴۰ قطعه مرغ تخم گذار سویه یه های – لاین 36-W از سن ۶۴ تا ۷۴ هفتگی در ۵ تیمار و ۴ تکرار (۱۲ قطعه مرغ در هر تکرار) انجام گردید. جیرههای آزمایشی شامل: جیره تا ۷۴ هفتگی در ۵ تیمار و ۴ تکرار (۱۲ قطعه مرغ در هر تکرار) انجام گردید. جیرههای آزمایشی شامل: جیره شاهد) ۴ درصد پیه گاوی + ۱ درصد روغن گیاهی، جیره ی (۴) حاوی ۱ درصد پیه گاوی + گیاهی، جیره ی (۳) حاوی ۱ درصد پیه گاوی + ۳ درصد روغن گیاهی بودند. جیرههای آزمایشی ۳ درصد روغن گیاهی بودند. جیرههای آزمایشی بر پایه ی مواد خوراکی ذرت – کنجاله ی سویا و با توجّه به احتیاجات مواد مغذی توصیه شده در ۱۹۹۴ (۱۹۹۴) برای مرغهای تخم گذار که همگی دارای انرژی قابل

متابولیسم (۲۷۵۰ کیلو کالری بر کیلوگرم) و پروتئین خام (۱۳/۷۵ درصد) یکسانی بودند و با استفاده از نرم افزار جیره نویسی UFFDA تنظیم گردیدند (جدول ۱).

در طول آزمایش، شرایط محیطی برای همه گروههای آزمایشی یکسان بود. برنامهی نوری به صورت ۱۶ ساعت روشنایی و ۸ ساعت تاریکی بود. درجهی حرارت محیط کنترل شده بود و تمامی مرغها به صورت آزاد به غذا و آب آشامیدنی دسترسی داشتند.

میزان تولید تخم مرغ و وزن متوسط تخم مرغها به طور روزانه از طریق توزین و تولید توده ی تخم مرغ و نیز خوراک مصرفی به صورت هفتگی اندازه گیری می شد.

جدول ۱- اقلام مواد خوراکی و ترکیبات جیرههای غذایی مورد استفاده در آزمایش

33 6 0 5 5 3 6 33	3 /
	ماده خوراكي
	(′/.)
1	
4./77	ذرت
19/11	گندم
18/14	كنجاله ي سويا
۵	سبوس گندم
*	چ <b>ر</b> بی*
•	روغن**
*	اینرت (ماسه بادی)
V/ <b>T</b> 9	پوسته صدف
1/07	پودر استخوان
•/٢۵	نمک طعام
•/٢۵	مكمل معدني
•/٢۵	مكمل ويتاميني
	آناليز
770+	انرژی قابل متابولیسم
	(کیلو کالری بر کیلوگرم)
۱۳/۷۵	پروتئين خام (٪)
<b>Y</b> /YV	كلسيم (٪)
• /٣	فسفر در دسترس (٪)
•/14	سديم (٪)
•/84	ليزين (٪)
•/67	متيونين+ سيستئين (٪)
•/۵۵	تروئونين (٪)
•/1٨	تريپتوفان (٪)

هر یک کیلوگرم شامل: ویتامین ۱، ۹۰۰۰۰۰۱۷؛ ویتامین ۳۵، ۲۰۰۰۰۰۱۷؛ ویتامین ب۱، mg ۱۸۰۰ mg؛ ویتامین ب۲، ۶۶۰۰mg؛ ویتامین ب۹، ۱۸۰۰ mg ویتامین ب۹، ۱۸۰۰ ویتامین ب۹، ۱۸۰۰ ویتامین ب۹، ۳۰۰۰ ویتامین ب۹، ۱۸۰۰ ویتامین ب۹، ۱۸۰۰ ویتامین ب۹، ۴۲۰۰ ویتامین ب۹، ۱۲۰۰ ویتامین ب۵، ۱۴mg؛ ویتامین ب۵، ۱۴mg؛ کولین ۲۰۰ ویتامین ب۵، ۱۴mg؛ کولین کلراید، ۵۰۰۰۰ ویتامین ب۵، ۱۰۰۰ و سلنیوم، ۱۰۰۰ وسلنیوم، ۱۰۰۰ وسلنیوم، ۱۰۰۰ کلراید، ۱۰۰۰ ویتامین با ۱۰۰ ویتامین با ۱۰۰۰ ویتامین با ۱۰۰ ویتامین با ۱۰ ویتامین با ۱۰

<sup>\*</sup> ترکیب چربی و روغن در جیره های غذایی شامل جیره ی (شاهد) ۴ درصد پیه گاوی+ ۱ درصد روغن گیاهی، جیره ی (۲) حاوی ۳ درصد پیه گاوی + ۱ درصد روغن گیاهی، جیره ی (۳) حاوی ۲ درصد پیه گاوی + ۲ درصد روغن گیاهی، جیره ی (۴) حاوی ۱ درصد پیه گاوی + ۳ درصد روغن گیاهی، جیره ی (۵) حاوی ۱ درصد پیه گاوی + ۴ درصد روغن گیاهی بودند.با فرض یکسان بودن انرژی ترکیب چربی و روغن.

<sup>\*\*</sup> روغن گیاهی صنعتی مورد استفاده مخلوطی از روغن دانه های سویا، آفتابگردان و پنبه دانه بود.

در پایان دوره ی آزمایش تعداد ۴ عدد تخم مرغ به تصادف انتخاب و بعد از توزین، وزن مخصوص آنها با استفاده از روش غوطه ور سازی در محلول آب نمک تعیین شد. بعداً تخم مرغها شکسته شده و واحد هاو (استفاده از روش غوطه ور سازی در محلول آب نمک تعیین شد. برای اندازه گیری واحد هاو از فرمول (۱) استفاده شده است: (۱) استفاده شده است: (1) استفاده شده است: (1) الحد هاو (۱) استفاده شده است:

که در این فرمول H عبارت است از ارتفاع سفیده ی غلیظ بر حسب میلی متر و W برابر است با وزن تخم مرغ بر حسب گرم. برای اندازه گیری ارتفاع زرده از دستگاه ارتفاع سنج استاندارد مدل(CE 300) ساخت کشور آلمان استفاده شد.

محتویات پوسته ی تخم مرغها تمیز شده و پوسته ها به مدت ۴۸ ساعت برای خشک شدن در دمای اطاق نگهداری شدند. بعد از خشک شدن، وزن آنها با ترازوی دیجیتالی با دقت ۲۰/۱ گرم اندازه گیری شد. ضخامت پوسته ی تخم مرغها با استفاده از میکرومتر با دقت ۲۰/۱ میلی متر در وسط تخم مرغ و در سه نقطه اندازه گیری گردید و معدل آنها به عنوان ضخامت نهایی پوسته در نظر گرفته شد. این کار برای هر ۴ عدد تخم مرغ انجام گردید و میانگین آنها به عنوان ضخامت نهایی پوسته تخم مرغ برای هر یک از واحدهای آزمایشی در نظر گرفته شد. برای تخمین استحکام پوسته نیز از معیار میلی گرم وزن پوسته به ازای هر سانتی متر از سطح آن استفاده گردید: سطح پوسته تخم مرغها با استفاده از فرمول (۲) محاسبه گردید:

 $(\Upsilon)$  سطح پوسته  $(\Upsilon)$  سطح پوسته =  $(\Upsilon)^{1/4}$ 

که در فرمول فوق، سطح پوسته بر حسب سانتی متر مربع، W وزن تخم مرغ برحسب گرم است. وزن پوسته در واحد سطح بر حسب میلی گرم در سانتی متر مربع با استفاده از فرمول ( $^{\circ}$ ) تعیین گردید:

در پایان داده های حاصله با استفاده از نرم افزار آماری SAS (۱۸) مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفت و برای مقایسه تفاوت بین میانگین ها از آزمون چند دامنه ای دانکن (۴) استفاده شد.. مدل آماری مورد استفاده به صورت زیر می باشد:

 $Y_{ii} = \mu + T_i + E_{ii}$ 

که Yij مقدار عددی هر یک از مشاهدات در آزمایش،  $\mu$  میانگین جمعیت، Ti اثر جیره و Eij اثر خطای آزمایش می باشد.

نتايج

**SEM** 

نتایج حاصل از مقایسه میانگین صفات تولیدی در جدول ۲ آمده است: جدول۲- اثر سطوح مختلف چربی و روغن بر عملکرد مرغ های تخم گذار

			, ,	ر ن	3. 0 to 0.5 ¢ Co 3	• .
ضریب تبدیل غذایی	خوراک	توليد	وزن	توليد	گروه های آزمایشی	ردیف
(گرم: گرم)	مصرفي	توده ای	تخم مرغ	تخم مرغ		
	(گرم)	(گرم)	(گرم)	(درصد)		
۲/۶۵	174/17	*V/11 <sup>ab</sup>	$\mathcal{F}\Delta/\Lambda\Lambda^{ab}$	٧١/۵١	۴ درصد پیه گاوی+ • درصد روغن گیاهی	1
Y/8A	18./80	۴۸/۸۳ <sup>ab</sup>	88/a4a	<b>V</b> T/TV	۳ درصد پیه گاوی+ ۱ درصد روغن گیاهی	۲
7/07	170/44	49/V.a	۶۵/۶۲ <sup>ab</sup>	V۵/V۶	۲ درصد پیه گاوی+ ۲ درصد روغن گیاهی	٣
۲/۶۵	171/27	$^{4}$	$\text{FF/AT}^b$	V*/A8	۱ درصد پیه گاوی+ ۳ درصد روغن گیاهی	۴
<b>Y/VV</b>	178/90	40/9. p	$\text{FY/NF}^b$	٧٠/٨٠	۰ درصد پیه گاوی+ ۴ درصد روغن گیاهی	۵

درج حروف مختلف در یک ستون نشانگر اختلاف معنیدار بین میانگینها در سطح احتمال پنج درصد (بر اساس آزمون دانکن) میباشد.

همانطوری که در جدول مشاهده می شود تفاوتهای معنی داری در رابطه با صفات مربوط به عملکرد در تیمارهای مختلف آزمایشی مشاهده می گردد ( $P<\cdot\cdot\cdot P<\cdot P<$ ). بیشترین مقدار وزن تخم مرغ ( $P<\cdot P<\cdot P<$ ) در گروه آزمایشی ۲ و کمترین آن ( $P<\cdot P<\cdot P<$  گرم) در گروه آزمایشی ۲ بالاترین مقدار تولید تودهای  $P<\cdot P<\cdot P<$  گرم) در گروه آزمایشی ۳ و پایین ترین آن ( $P<\cdot P<\cdot P<$  گرم) در گروه آزمایشی ۵ مشاهده گردید. هر چند که در بقیه ی صفات کمی تولید تفاوت معنی داری بین گروههای مختلف آزمایشی مشاهده نگردید، لیکن از لحاظ عددی بیشترین مقدار خوراک مصرفی روزانه ( $P<\cdot P<\cdot P<\cdot P<\cdot P<\cdot P<\cdot P<\cdot P$ ) در گروه آزمایشی ۲ و بالاترین درصد تولید تخم مرغ ( $P<\cdot P<\cdot P<\cdot P<\cdot P<\cdot P<\cdot P<\cdot P$ ) در گروه آزمایشی ۳ مشاهده گردید.

نتایج حاصل از اثرات سطوح مختلف مواد مغّذی بر کیفیت تخم مرغ در ( جدول ۳) آمده است:

مجله دانش و یژوهش علوم دامی / جلد ۲۰ – تابستان ۱۳۹۴

				خم مرغ	اثر سطوح مختلف چربی و روغن بر کیفیت ت	جدول۳_
وزن واحد سطح	ضخامت	واحد هاو	وزن	وزن مخصوص	گروه های آزمایشی	ردیف
پوسته	پوسته		پوسته	(گرم بر سانتی		
(میلی گرم بر	(میلی متر)		(گرم)	متر مکعب)		
سانتی متر مربع)						
٧٨ <sup>ab</sup>	•/TAQ <sup>ab</sup>	۸۱/۳	۵/۹۸	\/ <b>•</b> VV	۴ درصد پیه گاوی+ ۰ درصد روغن گیاهی	
$\Lambda 9/1 V^a$	•/ <b>Y</b> <sup>a</sup>	V9/9 <i>9</i>	۶/۳۸	1/•٧٢	۳ درصد پیه گاوی+ ۱ درصد روغن گیاهی	
$V \Delta / \Delta^b$	•/787 <sup>b</sup>	٧۶/۶۵	0/41	1/.89	۲ درصد پیه گاوی+ ۲ درصد روغن گیاهی	
$\Lambda Y/9 V^{ab}$	$\cdot$ /۲۹۹ $^{\mathrm{a}}$	11/47	8/49	1/+80	۱ درصد پیه گاوی+ ۳ درصد روغن گیاهی	
17/mmab	•/YAA <sup>ab</sup>	۸۱/۱۲	۵/۹۸	1/+80	۰ درصد پیه گاوی+ ۴ درصد روغن گیاهی	
Y/9V	1/+1	7/47	•/44	•/••۵	SEM	

درج حروف مختلف در یک ستون نشانگر اختلاف معنیدار بین میانگینها در سطح احتمال پنج درصد (بر اساس آزمون دانکن) میباشد.

استفاده از سطوح مختلف چربی و روغن تفاوتهای معنی داری را در خصوص صفات کیفی تخم مرغ موجب گردید (۲۰٬۰۵). بر این اساس، استفاده از ترکیب چربی و روغن مطابق گروه آزمایشی ۲ باعث بهبود صفات کیفی تخم مرغ گردید، طوری که بیشترین ضخامت پوستهی تخم مرغ (۲/۳ میلی متر)، بالاترین وزن واحد سطح پوسته (۸۶/۱۷ میلی گرم بر سانتی متر مربع)، بیشترین میزان وزن پوستهی تخم مرغ (۶/۳۸ گرم) در این گروه آزمایشی مشاهده گردید در حالی که استفاده از ترکیب مساوی روغن و چربی، نسبت به بقیهی گروههای آزمایشی اثرات سوئی بر صفات کیفی تخم مرغ داشت و حداقل میزان ضخامت پوستهی تخم مرغ (۲۶۳۰ میلی گرم)، کمترین ضخامت واحد سطح پوسته (۷۵/۵ میلی گرم بر سانتی متر مربع) و نیز حداقل مقدار وزن پوستهی تخم مرغ (۵/۴۱ گرم) در این گروه آزمایشی مشاهده گردید.

### بحث

بالاترین وزن تخم مرغ مشاهده شده در گروه آزمایشی ۲ می تواند به علل مختلف از جمله هم کوشی بهتر ایجاد شده بین اسیدهای چرب جیره و خوراک مصرفی بیشتر باشد که مصرف خوراک بیشتر، موجب تأمین مواد مغذّی لازم گردیده و در نهایت می تواند موجب بهبود صفات تولیدی از جمله وزن تخم مرغ گردد. نکته ی قابل تأمل در این خصوص کاهش معنی دار وزن تخم مرغهای تولیدی در گروههای آزمایشی ۴ و ۵ با افزایش سطح روغن و کاهش سطح پیه ی مصرفی می باشد که بر خلاف اکثر گزارشهای موجود در زمینه ی اثر سطوح مختلف چربی و روغن بر وزن تخم مرغ می باشد که احتمال داده می شود این کاهش در اندازه ی تخم مرغ و سایر صفات مربوط به تولید تخم مرغ در اثر علل مختلفی از جمله حساسیت بالای اسیدهای چرب غیر اشباع به شرایط نامساعد محیطی از جمله اکسیداسیون باشد که وقوع این پدیده موجب خسارات مختلفی در زمینه ی در دسترسی و استفاده از مواد

مغذی جیرهها می گردد که این اختلال در عدم دسترسی و استفاده، اثرات خود را در جنبههای مختلف از جمله اختلال در عملکرد بر جای می گذارد. نتیجهی حاصله از آزمایش حاضر با یافتههای پژوهشگران مختلف از جمله زعفریان و همکاران (۱۳۸۵) و Guclu et al (2001) که گزارش نموده بودند استفاده از روغنها در جیرههای غذایی مرغهای تخم گذار به علت تأمین نمودن سطوح بالایی از اسید لینولئیک دارای اثرات مثبتی بر اندازه ی تخم مرغ می باشد، مطابقت ندارد. بالاترین وزن توده ی تخم مرغ تولیدی مشاهده شده در گروه آزمایشی ۳ می تواند ناشی از درصد تولید زیاد و وزن بالای تخم مرغهای تولید شده در این گروه آزمایشی باشد که منجر گردیده وزن توده ی تخم مرغ تولیدی نیز در این گروه آزمایشی بیشتر از بقیه گردیده و همین امر نیز باعث شده مقدار حداقلی آن با استفاده ۴ درصدی از روغن در گروه آزمایشی ۵ مشاهده گردد. تولید تودهای بالای مشاهده شده در گروه آزمایشی ۳ می تواند به علل مختلف از جمله هم کوشی بهتر ایجاد شده بین اسیدهای چرب اشباع و غیر اشباع موجود در جیره به علت استفاده مساوی از چربی و روغن در جیره باشد و کسب نتیجهی حداقلی از آن در گروه آزمایشی ۵ نیز می تواند مربوط به حساس بودن اسیدهای چرب غیراشباع به خساراتهای ناشی از عوارض سوء محیطی از جمله اکسید اسیون باشد که در این گروه آزمایشی حداکثر مقدار از اسیدهای چرب غیراشباع نسبت به سایر گروههای آزمایشی وجود دارد.

بهبود صفات پوسته ی تخم مرغ و مشاهده حداکثر وزن، ضخامت و نیز واحد سطح پوسته ی تخم مرغ در گروه آزمایشی ۲ به علل مختلف از جمله مصرف خوراک زیاد و تأمین ایده آل مواد مغذّی لازم در این خصوص می باشد که ضمن تولید تخم مرغهای بزرگتر، صفات مربوط به کیفیت پوسته نیز به صورت معنی داری بهبود یافته است، در حالی که مقادیر حداقلی این صفات در گروه آزمایشی ۳ مشاهده می گردد که احتمال داده می شود مربوط به صفات تولیدی بوده باشد چرا که بالاترین درصد تولید، تولید تودهای و مصرف حداقلی خوراک در مقایسه با تولید تخم مرغ مربوط به این گروه آزمایشی بوده که امکان دارد مواد مغذّی لازم جهت شکل گیری صحیح پوسته ی تخم مرغ به اندازه کافی در دسترس مرغها نبوده و آنها نتوانسته اند تخم مرغهایی با صفات پوسته ی بهتری را تولید نمایند.

## منابع

- گلیان، او سالار معینی. م. ۱۳۷۸. تغذیهی طیور (ترجمه). انتشارات واحد آموزش و پژوهش معاونت کشاورزی سازمان اقتصادی کوثر.
- شماع، م.، ه. ساعدی و نیکپور تهرانی، ک. ۱۳۷۶. اصول تغذیهی دام و طیور. چاپ ششم. انتشارات دانشگاه تهران.
  ۳۳۷ صفحه.
- ۳. نعمتی، ذ. ا. تقی زاده، مقدم، غ. طهماسبی، ع و یاسان، پ. ۱۳۸۵. تأثیر آنزیم زایلاناز و منابع چربی بر عملکرد و
  ویسکوزیته ی روده ی جوجه های گوشتی. دانش کشاورزی. جلد، شماره ی ۲۱۶، صفحه ی ۲۳۸-۲۲۹.
  - ۴. ولی زاده، م و مقدم، م. ۱۳۷۳. طرحهای آزمایشی در کشاورزی ۱. انتشارات پیشتاز علم.
- ۵. زعفریان، ف.، م. شیوآزاد، م. عبدالهی و مهدوی، ع. ۱۳۸۶. تأثیر سطوح مختلف رنگدانه و منبع چربی، بر رنگ زردهی
  تخممرغ و عملکرد مرغهای تخم گذار. مجلهی علوم کشاورزی ایران، جلد ۳۸، شماره ی ۲، صفحهی ۳۴۷–۳۳۷.
  - Baucells, M., N., Crespo, A.C., Barroeta, S., Lopez-Ferrer and Grashorn, M. A. 2000.
    Incorporation of different polyunsaturated fatty acids into eggs. Poultry Science. 79: 51-59.
  - Douglas, C. R., R. H., Harms, M. D., Carpenter and T. B. Chaille. 1989. Performance of Leghorn type hens fed two levels of energy and a synthetic estrogen during the growing period. Poultry Science. 68: 825-829.
  - 8. Farrel, D.J. 2002. Adding value to the hen's egg. International Nutrition Report. 45: 1052-1057.
  - 9. Grobas, S., J., Me'ndez, R., La'zaro, C., de Blas, and G. G. Mateos. 2001. Influence of source and percentage of fat added to diet on performance and fatty acid composition of egg yolks of two strains of laying hens. Poultry Science. 80:1171–1179.
  - 10. Güçlü, B.K., F., Uyanık and K.M. İşcan. 2008. Effects of dietary oil sources on egg quality, fatty acid composition of eggs and blood lipids in laying quail. South African Journal of Animal Science. 38: 225-236.
  - 11. Mazalli, M. R., D. E., Faria, D., Salvador and D. T. 2004. A comparison of the feeding value of different sources of fats for laying hens: 2. Lipid, cholesterol and vitamin E profiles of egg yolk. Journal of Applied Poultry Research. 13: 280–290.
  - National Research Council (NRC).1994. Nutrient requirements of poultry. 9th rev. National Academy Press. Washington. DC.
  - 13. Rowghani, E., M., Arab, S., Nazifi and Z. Bakhtiari. 2007. Effect of canola oil on cholesterol

- and fatty acid composition of egg-yolk of laying hens. International Journal of Poultry Science. 6: 111-114.
- 14. Sanz, M., A., Flores and C. J. Lopez-Bote. 2000a. The metabolic use of energy from dietary fat in broilers is affected by fatty acid saturation. British Poultry Science. 41: 61- 68.
- 15. SAS Institute. 2006. SAS Users guide: Statistics. Version 9.12. SAS Institute Inc., Cary, NC.
- 16. Shafey, T.M., J.G., Dingle, M.W. McDonald and K. Kostner. 2003. Effect of type of grain and oil supplement on the performance, blood lipoproteins, egg cholesterol and fatty acids of laying hens. International Journal of Poultry Science. 2: 200-206.
- 17. Tabeidian, A., GH., Sadeghi, and J. Pourreza. 2005. Effect of dietary protein levels and soybean oil supplementation on broiler performance. International Journal of Poultry Science. 4(10): 799-803.
- 18. Vilchez, C., S.P., Touchburn, E.R., Chavez, and P. C. Laque. 1992. Research Note: Eggshell quality in Japanese quail fed different fatty acids. Poultry Science. 71: 1568-1571.

The nutritional effects of different levels of fat and oil on performance and egg traits in laying hens

A.Nobakht<sup>1</sup>\*, H.Aghdam Shahryar<sup>2</sup>

Received Date: 04/05/2015

Accepted Date: 30/08/2015

Abstract

This study was conducted to evaluate the effects of using different levels of fat and oil on

performance and some egg traits in laying hens. This experiment was conducted with two

hundred and forty Hy Line- W36 laying hens from 64 to 74 weeks of age in a Completely

randomized design with 5 treatment and 4 replicate. Experimental groups were included:

1) control group contain 4 % fat + 0% oil, 2) 3% fat + 1% oil 3) 2% fat + 2% oil 4)1% fat

+ 3% oil 5) 0% fat + 4% oil. The results of this experiment showed that using different

levels of fat and oil had significant effect on performance and egg quality (P<0.05). On the

base of this experiment the highest amounts of egg weight (66.53g), feed intake (130.65g)

eggshell thickness (0.3 mm) eggshell weight/egg surface (86.17 mg/cm) and eggshell weight (6.38 g) were observed in 2 experimental group, whereas the highest amounts of

egg mass (49.70 g), egg production rate (75.76%) and better feed conversion (2.53) were

observed in 3 experimental group, however the lowest amounts of eggshell weight (5.41 g),

egg thickness (0.263 mm) and eggshell weight/egg surface (75.5 mg/cm) were observed in

this experimental group.

**Key words:** Egg quality, laying hen, fat, oil, performance

1- Department of Animal Science, Islamic Azad University - Maraghe Branch, Maraghe .Iran

2-Department of Animal Science, Islamic Azad University -Shabestar Branch, Shabestar .Iran

\*Corresponding author:(anobakht20@yahoo.com)

V