

سود مندی نسبی اقتصادی استفاده از اسیدهای آمینه کریستاله در عملکرد تولیدی جوجه‌های گوشتی

شهاب قاضی هرسینی^۱، اکبر یعقوبفر^{۲*}، وجیهه نیکوفرد^۳

۱. دانشیار، گروه علوم دامی، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه رازی، کرمانشاه، ایران.

کرج، کشاورزی، ترویج و آموزش تحقیقات، سازمان دامی، علوم تحقیقات مؤسسه پژوهشی، ۲. استاد ایران.

۳. دکتری، گروه علوم دامی، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه رازی، کرمانشاه، ایران.

Shahab Ghazi Harsini¹, Akbar Yaghobfar²ⁱ, Vajiheh Nikoofard³

1. Associate Professor, Department of Animal Science, College of Agriculture and Natural Resources, Razi University, Kermanshah, Iran.
2. Professor, Animal Science Research Institute, Agricultural Research, Education, and Extension Organization, Karaj, Iran
3. Ph.D., Department of Animal Science, College of Agriculture and Natural Resources, Razi University, Kermanshah, Iran.

(DOI) شناسه دیجیتال

10.22092/ASJ.2025.368568.2464

سودمندی نسبی اقتصادی استفاده از اسیدهای آمینه کریستاله در عملکرد تولیدی جوجه‌های گوشتی

چکیده

آزمایش به منظور تأثیر جیره‌های مکمل شده با اسیدهای آمینه کریستاله بر سودمندی نسبی اقتصادی در عملکرد تولیدی جوجه‌های گوشتی مورد بررسی قرار گرفت. بدین منظور تعداد ۵۷۶ قطعه جوجه گوشتی سویه راس ۳۰۸ (مخلوط دو جنس)، در یک آزمایش فاکتوریل 2×4 با دو جیره آزمایشی (کیفیت بالا و پایین پروتئین) و چهار سطح اسیدهای آمینه کریستاله (سطح نیاز (توصیه شده)، بدون اسیدهای آمینه کریستاله مکمل شده، (سطح ۱۰ و ۱۵ درصد بالاتر از سطح نیاز) در قالب طرح کاملاً تصادفی با هشت تیمار، شش تکرار و ۱۲ قطعه جوجه در هر تکرار انجام شد. نتایج این تحقیق نشان داد که افزودن اسیدهای آمینه کریستاله در سطوح ۱۰ و ۱۵ درصد بالاتر از سطح نیاز (توصیه شده)، به جیره‌های حاوی کنجاله کلزا و گندم (منبع پروتئین با کیفیت پایین) سبب افزایش عملکرد ($P < 0.0001$) شد. با توجه به نتایج این مطالعه، استفاده از اسیدهای آمینه کریستاله در سطوح ۱۰ و ۱۵ درصد بالاتر از نیاز پرنده در جیره‌های غذایی با کیفیت بالا مانند (کنجاله سویا و ذرت) نسبت به تیمار شاهد (جیره توصیه سویه راس ۳۰۸) تأثیر آماری بر عملکرد جوجه‌های گوشتی نشان نداد. در نتیجه سطوح مازاد بر سطح توصیه شده پرنده قابل پیشنهاد نمی‌باشد. همچنین از لحاظ سودمندی نسبی اقتصادی بیشترین هزینه مربوط به خوراک مصرفی، خوراک مصرفی نسبت به وزن زنده بدن و سود ناخالص تیمارهای آزمایشی مکمل شده با سطوح اسیدهای آمینه کریستاله در جیره غذایی جوجه‌های گوشتی است.

کلید واژه‌ها: اسیدهای آمینه کریستاله، سودمندی نسبی، جوجه گوشتی.

Relative Economic Benefit of Using Crystalline Amino Acids in Production Performance of Broiler Chicken

The experiment was conducted to investigate the effect of diets supplemented with crystalline amino acids on the relative economic benefit in the production performance of broiler chickens. For this purpose, 576 Ross 308 broiler chickens (mixed sexes) were used in a 4×2 factorial experiment with two experimental diets (high and low protein quality) and four levels of crystalline amino acids (recommended levels), without supplemented crystalline amino acids (levels 10 and 15 percent above the required level). A completely randomized design with eight

treatments, six replications, and 12 chickens per replication was conducted. The results of this study showed that adding crystalline amino acids at levels 10 and 15 percent above the required level (recommended) to diets containing rapeseed and wheat meal (low quality protein source) increased performance ($P<0.0001$). According to the results of this study, the use of crystalline amino acids at levels 10 and 15 percent above the bird's requirement in high quality diets such as (soybean meal and corn) compared to the treatment the control (recommended diet of Ross strain 308) did not show a statistical effect on the performance of broilers. As a result, levels exceeding the recommended level for birds are not recommended. Also, in terms of relative economic benefit, the highest cost is related to feed intake, feed intake relative to live body weight, and gross profit of experimental treatments supplemented with levels of crystalline amino acids in the diet of broilers.

Keywords: Crystalline amino acids, relative economic benefit, broiler chicken.

مقدمه

با توجه به کمبود شدید کنجاله های دانه های روغنی در داخل کشور، استفاده بهینه و مطلوب از آنها برای جلوگیری از هدر رفتن مواد مغذی و تأثیر در بازده اقتصادی ضروری و حیاتی است. لذا رفع چنین مشکلی نیاز به شناخت دقیق کمیت و کیفیت منابع پروتئینی و ساختار اسیدهای آمینه دارد. که با کمک آن جیره های غذایی متوازن عملی خواهد شد. از طرفی بر اساس گزارشات علمی حدود ۴۵ تا ۳۰ درصد هزینه خوراک طیور متعلق به پروتئین و اسیدهای آمینه است، که با به کار گیری در جیره نویسی می توان از اتلاف هزینه و آلودگی محیط زیست جلوگیری کرد. پروتئین ها اغلب به عنوان منابع تأمین کننده اسیدهای آمینه در تغذیه طیور استفاده می شوند (Parsons، ۱۹۹۲).

اسیدهای آمینه کریستاله از نظر اقتصادی به سبب هزینه تولید باعث افزایش هزینه خوراک می گردد، اما بدليل کاهش نیتروژن دفعی در فضولات منجر به افزایش رشد و کاهش آلودگی محیط زیست می گردد (Nonis و Gous، ۲۰۰۶). با توجه به این فرض که قابلیت هضم اسیدهای آمینه کریستاله تقریباً ۱۰۰ درصد است، در نتیجه برای ستر پروتئین نیز به صورت ۱۰۰ درصد قابل استفاده هستند، و فقد اتلاف در محیط زیست می باشند. جذب اسیدهای آمینه به فرم پیتید، بیشتر و با یکنواختی بالاتری نسبت به اسیدهای آمینه به شکل کریستاله است، بنابراین، تفاوت ها در مکانیسم های جذب بین اسیدهای آمینه از منابع پروتئین های خوراک و کریستاله سبب تفاوت در متابولیسم آنها می شود. اسیدهای آمینه ذخیره شده به شکل کریستاله نسبت به اسیدهای آمینه به دست آمده از پروتئین های خوراک زودتر در انتروسیت ها و به دنبال آن در خون ظاهر می شوند. که این امر به دلیل تفاوت در

سرعت هضم و جذب این دو شکل اسیدهای آمینه است (Bregendahl ۲۰۰۱) و Bregendahl (۲۰۰۲). چنانچه مقدار اسیدهای آمینه کریستاله در جیره غذایی بیشتر از حد مجاز باشد، تأمین ازت به شکل پروتئین، اسیدهای آمینه جیره‌ای محدود می‌شود. درنتیجه نه تنها پروتئین خام کاهش می‌یابد بلکه اسیدهای آمینه محدود‌کننده در حداقل ممکن قرار می‌گیرند (Lee و Nonis ۲۰۰۰؛ Gous و Namroud ۲۰۰۶ و همکاران، ۲۰۰۸). با توجه به هزینه بالا خوراک طیور و درصد قابل توجه آن که متعلق به اسیدهای آمینه است. اسیدهای آمینه کریستاله به لحاظ اقتصادی و کاهش آلودگی زیست محیطی با کاهش نیتروژن دفعی در فضولات مورد توجه است. از طرفی به نظر می‌رسد که استفاده از اسیدهای آمینه کریستاله در جیره با تأثیر بر توازن اسیدهای آمینه، می‌تواند عملکرد تولیدی جوجه‌های گوشتی را تحت تأثیر قرار دهد. هدف از این پژوهش، بررسی اثر افزودن اسیدهای آمینه کریستاله مکمل شده به جیره‌های با کیفیت متفاوت پروتئین (کیفیت بالا و پایین) بر سودمندی نسبی اقتصادی در عملکرد تولیدی جوجه‌های گوشتی بود.

مواد و روش‌ها

این پژوهش با استفاده از تعداد ۵۷۶ قطعه جوجه گوشتی یک روزه سویه راس ۳۰۸ (مخلوط دوجنس) با آرایش فاکتوریل 2×4 شامل دو نوع جیره آزمایشی (کیفیت بالا و پایین پروتئین) و چهار سطح اسیدهای آمینه کریستاله (سطح نیاز توصیه شده)، بدون اسیدهای آمینه کریستاله مکمل شده، ۱۰ و ۱۵ درصد بالاتر از سطح نیاز) در قالب طرح کاملاً تصادفی با هشت تیمار، شش تکرار و ۱۲ قطعه جوجه در هر تکرار انجام شد.

در این آزمایش از جیره بر پایه ذرت و کنجاله سویا به عنوان منبع پروتئین با کیفیت بالا و جیره بر پایه گندم و کنجاله کلزا به عنوان منبع پروتئین با کیفیت پایین استفاده شد، همچنین اسیدهای آمینه کریستاله مورد استفاده (دی‌آل‌متیونین، ال-لیزین، ال-ترئونین و ال-تریپوفان) بودند. تیمارهای آزمایشی شامل: ۱- جیره حاوی منبع پروتئین با کیفیت بالا + سطح توصیه شده به اسیدهای آمینه مورد سویه تجاری (کنترل مثبت)، ۲- جیره حاوی منبع پروتئین با کیفیت بالا + بدون اسیدهای آمینه کریستاله (کنترل منفی)، ۳- جیره حاوی منبع پروتئین با کیفیت بالا + سطح ۱۰ درصد اسیدهای آمینه کریستاله بالاتر از سطح نیاز، ۴- جیره حاوی منبع پروتئین با کیفیت بالا + سطح ۱۵ درصد اسیدهای آمینه کریستاله بالاتر از سطح نیاز، ۵- جیره حاوی منبع پروتئین با کیفیت پایین + سطح توصیه شده به اسیدهای آمینه مورد سویه تجاری، ۶- جیره حاوی منبع پروتئین با کیفیت پایین + سطح بدون اسیدهای آمینه کریستاله، ۷- جیره حاوی منبع پروتئین با کیفیت پایین + سطح ۱۰ درصد اسیدهای آمینه کریستاله بالاتر از سطح نیاز، ۸- جیره حاوی منبع پروتئین با کیفیت پایین + سطح ۱۵ درصد اسیدهای آمینه کریستاله بالاتر از سطح نیاز بودند. جیره‌های آزمایشی بر اساس جداول نیازمندی سویه راس ۳۰۸ در سه دوره پرورش شامل آغازین (۱-۱۴ روزگی)، رشد (۲۸-۱۵ روزگی) و پایانی (۴۲-۲۹ روزگی) با استفاده از اسید آمینه قابل هضم تنظیم گردید (جدول

(۱). برای تنظیم جیره‌های آزمایشی، پروفیل اسیدهای آمینه مواد آزمایشی با استفاده از دستگاه HPLC (مدل Young Lin SP930D) اندازه‌گیری شد.

جدول ۱. مواد خوراکی و ترکیب شیمیایی جیره‌های آزمایشی پایه در سه دوره پرورش

جزای جیره‌های غذایی	آغازین (۱۴-۲۹ روزگی)	رشد (۲۸-۱۵ روزگی)	پایانی (۴۲-۲۹ روزگی)	جیره ۱	جیره ۲	جیره ۱	جیره ۲	جیره ۱	جیره ۲
ذرت				۵۱/۲۴	۶۴/۶۵	۴۸/۷۴	۵۷/۲۹	۴۸/۶۴	۵۳/۴۱
کنجاله سویا (۴۴ درصد)				-	۲۹/۴۳	۱۰	۳۶/۴۰	۱۹/۴۵	۴۰/۰۹
گندم				۱۰	-	۸	-	۵	-
کنجاله کلزا				۳۱/۴۴	-	۲۶/۱۶	-	۲۰	-
روغن سویا				۳/۴۷	۱/۸۹	۳/۰۶	۲/۲۵	۲/۴۶	۲/۰۸
سنگ آهک				۰/۹۱	۱/۲۰	۰/۹۴	۱/۱۷	۱/۰۷	۱/۲۴
دی کلسیم فسفات				۱/۵۵	۱/۶۷	۱/۶۵	۱/۷۴	۱/۸۸	۱/۹۴
نمک طعام				۰/۲۳	۰/۲۳	۰/۲۳	۰/۲۳	۰/۲۳	۰/۲۳
بیکربنات سدیم				۰/۱۴	۰/۱۴	۰/۱۴	۰/۱۴	۰/۱۴	۰/۱۴
مکمل ویتامینه ^۱				۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵
مکمل معدنی ^۲				۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵
دی ال-متیونین				۰/۲۲	۰/۱۷	۰/۲۴	۰/۱۸	۰/۲۴	۰/۱۹
ال-لیزین هیدورکلرايد				۰/۲۰	۰/۰۸	۰/۱۹	۰/۰۵	۰/۲۳	۰/۱

۰/۰۲	۰/۰۱	۰/۰۷	۰/۰۳	۰/۱	۰/۰۶	ال-ترئونین
۰/۰۸	۰/۰۳	۰/۰۸	۰/۰۲	۰/۰۶	۰/۰۲	ال-تریپتوfan
۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	جمع
ترکیبات شیمیایی (محاسبه شده):						
۳۰۰۰	۳۰۰۰	۲۹۵۰	۲۹۵۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	اتریز قابل متابولیسم (کیلوکالری در کیلوگرم)
۱۸/۵	۱۸/۵	۲۰/۵	۲۰/۵	۲۲	۲۲	پروتئین خام (%)
۰/۴۷	۰/۴۷	۰/۵۲	۰/۵۲	۰/۵۴	۰/۵۴	متیونین قابل هضم (%)
۰/۷۸	۰/۷۸	۰/۸۶	۰/۸۶	۰/۹	۰/۹	متیونین+سیستین قابل هضم (%)
۱	۱	۱/۱۵	۱/۱۵	۱/۲۸	۱/۲۸	لیزین قابل هضم (%)
۰/۶۸	۰/۶۸	۰/۷۹	۰/۷۹	۰/۸۸	۰/۸۸	ترئونین قابل هضم (%)
۰/۲۳	۰/۲۵	۰/۲۷	۰/۲۹	۰/۲۹	۰/۳۱	تریپتوفان قابل هضم (%)
۰/۹	۰/۹	۰/۹۲	۰/۹۲	۱	۱	کلسیم (%)
۰/۱۵	۰/۱۵	۰/۱۵	۰/۱۵	۰/۱۵	۰/۱۵	سدیم (%)
۰/۱۴	۰/۱۴	۰/۱۴	۰/۱۴	۰/۱۴	۰/۱۴	کلر (%)
۰/۴۲	۰/۴۲	۰/۴۴	۰/۴۴	۰/۴۸	۰/۴۸	فسفر قابل دسترس (%)
۲۲۷	۲۴۱	۲۴۰	۲۵۰	۲۵۵	۲۵۳	تعادل کاتیون-آئیون (میلی اکی والان بر کیلوگرم)

۱- جیره حاوی منبع پرtein با کیفیت بالا (درت-کنجاله سویا)، ۲- جیره حاوی منبع پرtein با کیفیت پایین (گندم-کنجاله کلزا).
جیره‌های پایه و سطح نیاز (توصیه شده) اسیدهای آمینه کریستاله در این جدول آورده شده است، سایر تیمارها شامل جیره‌های پایه و سطح فاقد اسیدهای آمینه کریستاله مکمل شده، سطح ۱۰ درصد اسیدهای آمینه کریستاله بالاتر از نیاز و سطح ۱۵ درصد اسیدهای آمینه کریستاله بالاتر از نیاز (دی-ال-متیونین، ال-لیزین، ال-ترئونین و ال-تریپتوفان) است.

۱- میزان ویتامین های تأمین شده توسط مکمل ویتامینی در هر کیلوگرم خوراک: A_{۱۸} IU، D_۳ ۹۰۰۰ IU، E ۴۰۰۰ IU، K_۳ ۱۸ IU، B_۱ ۱/۸ بیکاربонیک، B_۲ ۶/۶ بیکاربونیک، B_۳ ۱۰ میلی گرم، B_۵ ۱ میلی گرم، B_۶ ۳۰ میلی گرم، B_۹ ۱ میلی گرم، B_{۱۲} ۰/۱۵ میلی گرم، H_{۱۲} ۰/۱ میلی گرم، کولین کلرايد، ۵۰۰ میلی گرم؛ و آنتی اکسیدان، ۰/۱ میلی گرم.

۲- میزان مواد معدنی تأمین شده توسط مکمل معدنی در هر کیلوگرم خوراک: منگنز، ۱۰۰ میلی گرم؛ آهن، ۵۰ میلی گرم؛ روی، ۸۵ میلی گرم؛ مس، ۱۰ میلی گرم؛ ید، ۱ میلی گرم؛ و سلنیوم، ۰/۲ میلی گرم.

محاسبه اقتصادی و سودمندی نسبی عملکرد تولیدی

بعد از محاسبه میزان خوراک مصرفی، وزن زنده بدن و ضریب تبدیل خوراک در سه مرحله سنی ۱ تا ۱۴، ۱۵ تا ۲۸ و ۲۹ تا ۴۲ روزگی و کل دوره (۱ تا ۴۲ روزگی)، بر اساس داده‌های حاصل، هزینه خوراک مصرفی، هزینه تولید هر کیلوگرم وزن زنده، هزینه خوراک مصرفی به وزن زنده بدن و سود ناخالص اقتصادی به ازاء هر پرنده مورد بررسی قرار گرفتند. لازم به ذکر است تمام محاسبات اقتصادی بر اساس قیمت‌های رایج اقلام خوراکی در زمان شروع آزمایش صورت گرفته است. بر این اساس هزینه خرید هر جوجه یکروزه ۱۲۰۰ تومان به ازاء هر قطعه و قیمت فروش مرغ زنده، ۵۴۰۰ تومان به ازاء هر کیلوگرم وزن زنده بود. نحوه محاسبه صفات اقتصادی مذکور بدین صورت بود:

مقدار خوراک مصرفی هر دوره (کیلوگرم) \times قیمت خوراک مصرفی در هر دوره (تومان) = هزینه خوراک مصرفی
۱)

$$\frac{\text{هزینه خوراک مصرفی}}{\text{وزن زنده بدن}} = \text{هزینه خوراک مصرفی به وزن زنده بدن} \quad (2)$$

(هزینه خرید جوجه یکروزه + هزینه خوراک مصرفی) - (قیمت هر واحد وزن زنده \times وزن زنده بدن) = سود ناخالص اقتصادی

داده‌های حاصل با استفاده از نرم‌افزار آماری SAS (نسخه ۹/۱) و رویه GLM برای مدل آماری تجزیه و میانگین‌ها با استفاده از آزمون چند دامنه‌ای دانکن در سطح احتمال پنج درصد ($P < 0.05$) مقایسه شدند.

$$Y_{ijk} = \mu + \alpha_i + \beta_j + \alpha\beta_{ij} + \varepsilon_{ijk}$$

که در این رابطه، Y_{ijk} ، مقدار مشاهده مربوط به سطح i ام فاکتور α و سطح j ام فاکتور β در تکرار k ؛ μ ، اثر میانگین؛ α_i ، اثر سطح i ام فاکتور α (نوع جیره بر حسب کیفیت پروتئین)؛ β_j ، اثر سطح j ام فاکتور β (سطح اسید آمینه کریستاله)؛ $\alpha\beta_{ij}$ ، بر هم کنش دو فاکتور α و β (نوع جیره \times سطح اسید آمینه کریستاله) و ε_{ijk} ، اشتباہ آزمایشی است.

نتایج و بحث

اثرات نوع جیره (کیفیت بالا و پایین پروتئین) و سطح اسیدهای آمینه کریستاله و اثر متقابل آنها بر عملکرد جوجه‌های گوشتی در کل دوره (یک تا ۴۲ روزگی) در جدول ۲ آورده شده است. پرندگانی که با جیره با کیفیت بالای پروتئین تغذیه شدند مصرف خوراک و وزن بدن بیشتر و ضریب تبدیل کمتری داشتند ($P < 0.0001$). همچنین سطوح ۱۰ و ۱۵ درصد اسیدهای آمینه کریستاله بالاتر از سطح نیاز (توصیه شده) مصرف خوراک، وزن بدن ($P < 0.0001$) و ضریب تبدیل ($P < 0.01$) بهتری داشتند. بنابر نتایج اثرات متقابل، جیره‌های غذایی با کیفیت بالا مکمل شده با سطح نیاز و سطوح ۱۰ و ۱۵ درصد اسیدهای آمینه کریستاله بالاتر از سطح نیاز در کل دوره

صرف خوراک و وزن بدن ($P < 0.0001$) بیشتر و ضریب تبدیل ($P < 0.0001$) کمتری داشتند. نتایج اثرات متقابل نشان می‌دهد سطوح ۱۰ و ۱۵ درصد بالاتر از سطح نیاز اسیدهای آمینه کریستاله مکمل شده در جیره با کیفیت پایین نسبت به سطح نیاز در کل دوره صرف خوراک، وزن بدن و ضریب تبدیل بیشتری هست ($P < 0.0001$). کاهش صرف خوراک و وزن بدن جوچه‌های گوشتی تغذیه شده با جیره غذایی حاوی کنجاله کلزا ممکن است به خاطر وجود ترکیبات فنلی و سطوح بالای گوگرد موجود در گلوکوزینولات‌های کنجاله کلزا و همچنین عدم خوش خوراکی آن باشد، این ترکیبات به عنوان ترکیبات ضدتغذیه‌ای موجود در کنجاله کلزا باعث کاهش کیفیت پروتئین می‌گردد (داودی و همکاران، ۱۳۸۶، صحرائی و همکاران، ۱۳۹۶). علاوه بر آن، فیتات موجود در کنجاله کلزا و گندم (منبع پروتئینی با کیفیت پایین) نیز با آنزیم‌های هضمی و سایر مواد مغذي موجود در روده باند شده و ضمن اینکه قابلیت دسترسی مواد مغذي برای بدن از جمله پروتئین و اسیدهای آمینه را کاهش می‌دهند با افزایش گرانزوی محتویات روده و کاهش نرخ عبور محتویات گوارشی به قسمت‌های پایین‌تر، باعث کاهش صرف خوراک و افزایش ضریب تبدیل در جوچه‌های گوشتی می‌شوند (داودی و همکاران، ۱۳۸۶، صحرائی و همکاران، ۱۳۹۶، گلستانی و همکاران، ۱۳۹۰). گزارش شده است که کاهش وزن بدن در جیره‌های حاوی سطوح بالای کنجاله کلزا می‌تواند ناشی از عدم تعادل لیزین-آرژین باشد (داودی و همکاران، ۱۳۸۶، صحرائی و همکاران، ۱۳۹۱، شکاری و همکاران، ۱۳۹۱). در کل دوره میزان خوراک مصرفی و وزن بدن جوچه‌های گوشتی در جیره غذایی با کیفیت پایین مکمل شده با سطوح ۱۰ و ۱۵ درصد اسیدهای آمینه کریستاله نسبت به سطح نیاز (توصیه شده) بیشتر بود که احتمالاً به علت در دسترس بودن سریع‌تر اسیدهای آمینه کریستاله است. در نتایج برخی مطالعات گزارش شده است که در جوچه‌های گوشتی تغذیه شده با جیره‌های حاوی سطوح پایین پروتئین عملکرد رشد و صفات لاشه کاهش می‌یابد (Zimmerman و Bregendahl، ۲۰۰۱؛ Kamran و Kanduari، ۲۰۰۸؛ Bregendahl و Kamran، ۲۰۰۲) که با نتایج آزمایش حاضر مطابقت دارد.

جدول ۲. اثرات نوع جیره (کیفیت بالا و پایین پروتئین) و سطح اسیدهای آمینه کریستاله بر عملکرد جوچه‌های گوشتی در کل دوره (یک تا ۴۲ روزگی)

نوع جیره	P-value	اثرات اصلی	خوراک مصرفی (گرم)	وزن بدن (گرم)	ضریب تبدیل
جیره ۱			۳۶۶۶/۵۸ ^a	۲۱۹۸/۳۵ ^a	۱/۶۶ ^b
جیره ۲			۳۴۷۶/۷۷ ^b	۲۰۲۵/۰۷ ^b	۱/۷۱ ^a
		P-value	<0.0001	<0.0001	<0.0001

	۳/۰۵	۱۷/۴۷	SEM
سطح اسیدهای آمینه کریستاله [*]			
نیاز (توصیه شده) اسیدهای آمینه کریستاله	۱/۶۹ ^{ab}	۲۱۴۷/۷۱ ^b	۳۶۲۷/۸۸ ^b
سطح بدون اسیدهای آمینه کریستاله	۱/۶۶ ^b	۱۸۶۹/۶۸ ^c	۳۱۱۶/۲۸ ^c
سطح ۱۰ درصد بالاتر از نیاز اسیدهای آمینه کریستاله	۱/۷۰ ^a	۲۲۲۵/۰۷ ^a	۳۷۷۷/۶۱ ^a
سطح ۱۵ درصد بالاتر از نیاز اسیدهای آمینه کریستاله	۱/۷۱ ^a	۲۲۰۴/۴۰ ^a	۳۷۶۴/۹۳ ^a
P-value	<۰/۰۰۰۱	<۰/۰۰۰۱	
SEM			
اثرات متقابل			
نوع جیره × سطح اسید آمینه کریستاله			
جیره ۱ × نیاز (توصیه شده) (کنترل مثبت)	۱/۶۷ ^{bc}	۲۲۹۵/۸۲ ^a	۳۸۴۷/۰۹ ^a
جیره ۱ × بدون اسیدهای آمینه کریستاله (کنترل منفی)	۱/۶۷ ^{bc}	۱۹۲۱/۵۲ ^d	۳۲۰۹/۴۴ ^d
جیره ۱ × ۱۰ درصد بالاتر از نیاز اسیدهای آمینه کریستاله	۱/۶۵ ^c	۲۳۰۳/۴۷ ^a	۳۷۹۷/۲۹ ^{ab}
جیره ۱۵ × ۱۵ درصد بالاتر از نیاز اسیدهای آمینه کریستاله	۱/۶۷ ^{bc}	۲۲۷۲/۵۵ ^a	۳۸۱۲/۵ ^{ab}
جیره ۲ × نیاز (توصیه شده)	۱/۷۰ ^b	۱۹۹۹/۵۸ ^c	۳۴۰۸/۶۸ ^c
جیره ۲ × بدون اسیدهای آمینه کریستاله	۱/۶۶ ^c	۱۸۱۷/۷۷ ^c	۳۰۲۳/۱۲ ^e
جیره ۲ × ۱۰ درصد بالاتر از نیاز اسیدهای آمینه کریستاله	۱/۷۵ ^a	۲۱۴۶/۶۶ ^b	۳۷۵۷/۹۱ ^{ab}
جیره ۲ × ۱۵ درصد بالاتر از نیاز اسیدهای آمینه کریستاله	۱/۷۴ ^a	۲۱۳۶/۲۵ ^b	۳۷۱۷/۳۶ ^b
P-value	<۰/۰۰۰۱	<۰/۰۰۰۱	
SEM			

a-e تفاوت میانگین ها با حروف غیر مشابه در هر ستون معنی دار ($P < 0.05$) است.

SEM: خطای استاندارد میانگین ها

۱- جیره حاوی منبع پروتئین با کیفیت بالا (ذرت-کنجاله سویا)، ۲- جیره حاوی منبع پروتئین با کیفیت پایین (گندم-کنجاله کلزا).

* - اسیدهای آmine کریستاله (دی-المتیونین، ال-لیزین، ال-ترئونین و ال-تریپتوфан).

سودمندی نسبی اقتصادی عملکرد

اثرات اصلی و متقابل جیره‌های غذایی با کیفیت متفاوت پروتئین و سطوح مختلف اسیدهای آmine کریستاله بر میانگین هزینه خوراک مصرفی، هزینه خوراک مصرفی نسبت به وزن زنده بدن و سود ناخالص اقتصادی در ۱ تا ۱۴، ۱۵ تا ۲۸ و ۲۹ تا ۴۲ روزگی و همچنین ۱ تا ۴۲ روزگی در جداول ۳، ۴ و ۵ بیان شده است. نتایج اثر اصلی جیره‌های غذایی دارای نشان می‌دهد که استفاده از جیره غذایی دارای منبع پروتئین با کیفیت بالا (کنجاله سویا و ذرت) نسبت به جیره غذایی دارای منبع پروتئین با کیفیت پایین‌تر (کنجاله کلزا و گندم) سبب افزایش معنی‌داری بر هزینه خوراک مصرفی در ۱ تا ۱۴، ۱۵ تا ۲۸ و ۲۹ تا ۴۲ روزگی و ۱ تا ۴۲ روزگی شد ($P < 0.05$) (جدول ۳). همچنین استفاده از جیره دارای منبع پروتئین با کیفیت بالا (کنجاله سویا و ذرت) موجب افزایش معنی‌داری بر هزینه خوراک مصرفی به وزن زنده بدن در ۱ تا ۱۴ و ۱ تا ۴۲ روزگی شد ($P < 0.05$) (جدول ۴). در حالی که، در ۲۹ تا ۴۲ روزگی جیره دارای منبع پروتئین با کیفیت پایین‌تر (کنجاله کلزا و گندم) افزایش معنی‌داری ($P < 0.05$) بر هزینه خوراک مصرفی به وزن زنده بدن نشان داد و در ۱۵ تا ۲۸ روزگی بین دو جیره با کیفیت متفاوت از لحاظ پروتئین تفاوت معنی‌داری مشاهده نگردید ($P > 0.05$) (جدول ۴).

از طرفی، جیره دارای منبع پروتئین با کیفیت بالا (کنجاله سویا و ذرت) سبب افزایش معنی‌داری بر سود ناخالص اقتصادی در ۱۵ تا ۲۸ و ۲۹ تا ۴۲ روزگی شد ($P < 0.05$)، در حالی که، در ۱ تا ۱۴ روزگی تفاوت معنی‌داری بین دو جیره دارای منبع پروتئین با کیفیت متفاوت مشاهده نشد ($P > 0.05$) (جدول ۵).

همانطور که نتایج اثر اصلی سطوح مختلف اسیدهای آmine کریستاله نشان داد، سطح ۱۵ درصد بالاتر اسیدهای آmine کریستاله نسبت به سطوح نیازمندی، صفر درصد اسیدهای آmine کریستاله مکمل شده و ۱۰ درصد بالاتر اسیدهای آmine کریستاله باعث افزایش معنی‌داری بر هزینه خوراک مصرفی در ۱ تا ۱۴، ۱۵ تا ۲۸ و ۲۹ تا ۴۲ روزگی شد ($P < 0.05$). در حالی که در سن ۱ تا ۴۲ روزگی سطح ۱۰ و ۱۵ درصد بالاتر اسیدهای آmine کریستاله نسبت به سطوح صفر درصد اسیدهای آmine کریستاله مکمل شده افزایش معنی‌داری برای هزینه خوراک مصرفی نشان داد ($P < 0.05$) (جدول ۴). نتایج جدول ۴ افزایش معنی‌داری بر هزینه خوراک مصرفی به وزن زنده بدن با استفاده از سطح ۱۵ درصد بالاتر اسیدهای آmine کریستاله در سن ۲۹ تا ۴۲ و ۱ تا ۴۲ روزگی نشان داد ($P < 0.05$). در حالی که در ۱ تا ۱۴ روزگی سطح ۱۰ درصد بالاتر اسیدهای آmine کریستاله در کریستاله بیشترین میزان هزینه خوراک مصرفی به وزن زنده بدن را نشان داد.

همچنین نتایج جدول ۵ گویای این موضوع است که در ۱ تا ۱۴ روزگی سطح نیازمندی نسبت به سطوح صفر درصد اسیدهای آmine کریستاله مکمل شده و ۱۰ و ۱۵ درصد بالاتر اسیدهای آmine کریستاله افزایش معنی‌داری بر سود ناخالص اقتصادی نشان داد ($P < 0.05$). علاوه بر این، در ۱۵ تا ۲۸ روزگی سطح ۱۰ درصد بالاتر اسیدهای آmine کریستاله نسبت به سایر سطوح بیشترین مقدار سود ناخالص اقتصادی را موجب شد ($P = 0.066$) (جدول ۵). در ۲۹ تا ۴۲ روزگی نیز استفاده از

سطوح ۱۰ و ۱۵ درصد بالاتر اسیدهای آمینه کریستاله نسبت به سطوح نیازمندی و صفر درصد اسیدهای آمینه کریستاله مکمل شده افزایش معنی داری بر سود ناخالص اقتصادی ایجاد کرد ($P < 0.05$) (جدول ۵).

همانگونه که نتایج اثرات متقابل بین جیره های با کیفیت متفاوت پروتئین و سطوح مختلف اسیدهای آمینه کریستاله مکمل شده نشان می دهد، بین تیمارهای آزمایشی تفاوت معنی داری بر هزینه خوراک مصرفی، هزینه خوراک مصرفی به وزن زنده بدن و سود ناخالص اقتصادی در ۱ تا ۴۲ روزگی مشاهده شد ($P < 0.05$) (جدول ۳). از طرفی نتایج اثرات متقابل بین دو فاکتور (جیره های غذایی دارای منابع پروتئین با کیفیت متفاوت و سطوح مختلف اسیدهای آمینه کریستاله) گویای این موضوع است که، مکمل کردن سطوح ۱۰ و ۱۵ درصد بالاتر اسیدهای آمینه کریستاله به جیره با کیفیت بالا نسبت به سطوح نیازمندی باعث افزایش معنی دار هزینه خوراک مصرفی و هزینه خوراک مصرفی به وزن زنده بدن شد (جدول ۳ و ۴). مشاهدات بیان کننده این موضوع است که جیره با کیفیت پایین تر (کنجاله کلزا و گندم) نسبت به جیره با کیفیت بالا (کنجاله سویا و ذرت) هزینه خوراک مصرفی و هزینه خوراک مصرفی نسبت به وزن زنده بدن کمتری ایجاد کرده است. این نتایج با گزارش صلاحی مقدم و همکاران (۱۳۹۲) مطابقت داشت.

محققین بیان کردند، با کاهش سطح و کیفیت پروتئین خوراک قیمت جیره و هزینه هر کیلوگرم گوشت تولیدی کاهش می یابد که نتایج به دست آمده موافق این نظر می باشد (Jenson و Fancher ۱۹۸۹). از طرفی می توان اینگونه ذکر کرد، چون جوجه های تغذیه شده با جیره های با کیفیت پایین، مصرف خوراک کمتری داشتند، بنابراین هزینه خوراک مصرفی با کاهش کیفیت پروتئین به طور معنی دار کاهش یافته است. به طور کلی، نتایج آزمایش حاضر نشان داد که استفاده از سطوح ۱۰ و ۱۵ درصد بالاتر اسیدهای آمینه کریستاله نسبت به سطح نیازمندی، باعث افزایش هزینه خوراک مصرفی، هزینه خوراک مصرفی به وزن زنده بدن و سود ناخالص اقتصادی گردید. این نتایج به لحاظ سود ناخالص اقتصادی در تطابق با گزارش اکبری و همکاران (۱۳۹۲) بود ولی از نظر هزینه خوراک مصرفی مغایرت داشت. این محققین در مطالعه خود بیان کردند، افزایش سطح لیزین و ترئونین به میزان ۱۵ درصد بالاتر از (1994) NRC باعث کاهش هزینه خوراک مصرفی به وزن و افزایش بازده ناخالص اقتصادی گردید. از طرفی، زمانی که سطح لیزین و ترئونین ۱۵ درصد بیشتر از NRC بود افزایش سطح اسیدآمینه گوگرددار جیره تأثیر معنی داری بر افزایش بازده ناخالص اقتصادی و کاهش هزینه خوراک مصرفی به وزن ایجاد نکرد، اما هنگامیکه سطح دو اسیدآمینه لیزین و ترئونین در حد (1994) NRC بود، افزایش ۳۰ درصدی اسیدهای آمینه گوگرددار باعث افزایش معنی دار هزینه خوراک مصرفی به وزن و کاهش بازده ناخالص تولید گردید.

گلزاده و همکاران (۱۳۹۲) نیز طی مطالعه ای گزارش کردند، افزایش سطح انرژی و تراکم اسیدهای آمینه (اسیدهای آمینه گوگرددار، لیزین و ترئونین) باعث افزایش معنی داری بر هزینه خوراک مصرفی و هزینه خوراک مصرفی به وزن شد. همینطور در مطالعه این محققین، تراکم های مختلف اسیدهای آمینه در سن ۴۲ روزگی تفاوت معنی داری بر بازده ناخالص اقتصادی نشان داد، بطوریکه بازده ناخالص اقتصادی جوجه های تغذیه شده با اسیدهای آمینه و ۱۵ درصد کمتر از آن اختلاف معنی داری باهم نداشتند اما کمترین بازده ناخالص اقتصادی مربوط به سطح اسید آمینه ۱۵ درصد بیشتر از توصیه جدول نیازمندی بوده است. نتایج پژوهش حاضر برای سود ناخالص اقتصادی در سن ۴۲ روزگی با گزارش این محققین

همخوانی نداشت. همچنین حذف مکمل اسیدهای آمینه کریستاله از جیره‌های با کیفیت متفاوت از لحاظ پروتئین باعث کاهش هزینه خوراک مصرفی، هزینه خوراک مصرفی به وزن زنده بدن و سود ناخالص اقتصادی گردید. به طوری که، کمترین میزان هزینه خوراک مصرفی، هزینه خوراک مصرفی به وزن زنده بدن و سود ناخالص اقتصادی مربوط به جیره‌های فاقد مکمل اسیدهای آمینه کریستاله بود. این نتایج با گزارش مطالعه انجام شده توسط صادقی سیمکانی و همکاران (۱۳۹۳) مطابقت داشت.

جدول ۳. اثرات اصلی و متقابل جیره‌های غذایی با کیفیت متفاوت پروتئین و سطوح مختلف اسیدهای آمینه کریستاله بر میانگین هزینه خوراک مصرفی

هزینه خوراک مصرفی				اثرات اصلی
(تومان/پرنده)				
۱-۴۲	۲۹-۴۲	۱۵-۲۸	۱-۱۴	
اثر جیره‌های غذایی				
۶۷۳۲/۶۸ ^a	۷۰۳/۱۳ ^a	۷۳۹/۲۹ ^a	۷۶۱/۰۹ ^a	جیره ۱
۶۱۴۴/۰۱ ^b	۶۷۸/۱۰ ^b	۷۲۰/۳۴ ^b	۷۳۹/۶۸ ^b	جیره ۲
<۰/۰۰۰۱	۰/۰۰۱۴	۰/۰۱۷	۰/۰۱	P-value
۳۱/۱۵	۵/۱۷	۵/۴۵	۵/۵۹	SEM
اثر سطوح مختلف اسیدهای آمینه کریستاله				
۶۴۲۸/۶۴ ^b	۷۱۲/۳۴ ^c	۷۴۶/۳۰ ^c	۷۶۱/۵۷ ^c	سطح نیازمندی اسیدهای آمینه ^۳
۵۱۳۷/۷۷ ^c	۵۳۵/۲۳ ^d	۵۶۶/۷۳ ^d	۵۸۷/۰۱ ^d	سطح صفر یا فاقد اسیدهای آمینه ^۴
۷۰۳۸/۱۸ ^a	۷۴۶/۸۶ ^b	۷۹۲/۰۵ ^b	۸۱۱/۶۲ ^b	سطح ۱۰٪ بالاتر از نیازمندی ^۵
۷۱۴۸/۹۸ ^a	۷۶۸/۰۳ ^a	۸۱۴/۴۰ ^a	۸۴۱/۳۶ ^a	سطح ۱۵٪ بالاتر از نیازمندی ^۶
<۰/۰۰۲۴	<۰/۰۰۰۱	<۰/۰۰۰۱	<۰/۰۰۰۱	P-value
۴۴/۰۵	۷/۳۱	۷/۷۱	۷/۹۱	SEM
اثرات متقابل				
اثرات متقابل جیره‌های غذایی با سطوح مختلف اسیدهای آمینه کریستاله				

جیره ۱×سطح نیازمندی(کنترل مثبت)	۷۵۵/۹۰ ^c	۷۳۶/۵۲ ^d	۷۰۷/۴۱ ^c	۶۸۷۴/۶۰ ^b
جیره ۱×سطح صفر یا فاقد اسیدهای آمینه(کنترل منفی)	۶۱۴/۶۶ ^d	۵۹۹/۶۲ ^e	۵۶۶/۶۳ ^d	۵۵۴۶/۹۹ ^d
جیره ۱×سطح ۱۰٪ بالاتر از نیازمندی	۸۲۲/۵۵ ^{ab}	۸۰۱/۹۸ ^{ab}	۷۶۰/۹۸ ^{ab}	۷۱۶۷/۹۳ ^a
جیره ۱×سطح ۱۵٪ بالاتر از نیازمندی	۸۵۱/۳۰ ^a	۸۱۹/۴۶ ^a	۷۷۷/۵۱ ^a	۷۳۴۱/۲۱ ^a
جیره ۲×سطح نیازمندی	۷۶۷/۲۵ ^c	۷۵۶/۰۷ ^{cd}	۷۱۷/۲۷ ^c	۵۹۸۲/۳۱ ^c
جیره ۲×سطح صفر یا فاقد اسیدهای آمینه	۵۵۹/۳۶ ^e	۵۳۳/۸۳ ^f	۵۰۳/۸۴ ^e	۴۷۲۸/۵۵ ^e
جیره ۲×سطح ۱۰٪ بالاتر از نیازمندی	۸۰۰/۷۰ ^b	۷۸۲/۱۳ ^{bc}	۷۳۲/۷۵ ^{bc}	۶۹۰/۴۳ ^b
جیره ۲×سطح ۱۵٪ بالاتر از نیازمندی	۸۳۱/۴۳ ^{ab}	۸۰۹/۳۵ ^{ab}	۷۵۸/۵۴ ^{ab}	۶۹۵۶/۷۴ ^b
P-value	۰/۰۴۳	۰/۰۰۳۷	۰/۰۰۰۱	<۰/۰۰۰۱
SEM	۱۱/۱۹	۱۰/۹۰	۱۰/۳۴	۶۲/۳۰

*میانگین‌های دارای حروف غیر مشابه در هر ستون دارای اختلاف معنی دار ($P < 0.05$) می‌باشد. SEM: خطای استاندارد میانگین‌ها

۱: جیره دارای منبع پروتئین با کیفیت بالا (ذرت-کنجاله سویا)، ۲: جیره دارای منبع پروتئین با کیفیت پایین تر (گندم-کنجاله کلزا)، ۳: سطح نیازمندی اسیدهای آمینه کریستاله (دی‌ال-متیونین، ال-لیزین، ال-ترئونین و ال-تریپتوفان)، ۴: سطح صفر یا فاقد اسیدهای آمینه کریستاله مکمل شده (دی‌ال-متیونین، ال-لیزین، ال-ترئونین و ال-تریپتوفان)، ۵: سطح ۱۰٪ اسیدهای آمینه کریستاله بالاتر از سطح نیازمندی (دی‌ال-متیونین، ال-لیزین، ال-ترئونین و ال-تریپتوفان)، ۶: سطح ۱۵٪ اسیدهای آمینه کریستاله بالاتر از سطح نیازمندی (دی‌ال-متیونین، ال-لیزین، ال-ترئونین و ال-تریپتوفان).

جدول ۴. اثرات اصلی و مقابل جیره‌های غذایی با کیفیت متفاوت پروتئین و سطوح مختلف اسیدهای آمینه کریستاله بر میانگین هزینه خوراک مصرفی نسبت به وزن زنده بدن

اثرات اصلی	هزینه خوراک مصرفی به وزن زنده بدن	(تومان/کیلو گرم وزن زنده)	۱-۴۲	۲۹-۴۲	۱۵-۲۸	۱-۱۴	اثر جیره‌های غذایی	
جیره ۱	۲۱۳۵/۹۳ ^a	۶۱۳/۴۹	۳۱۸/۹۶ ^b	۳۰۵۶/۰۶ ^a	۱-۴۲	۲۹-۴۲	۱۵-۲۸	۱-۱۴
جیره ۲	۲۰۲۵/۴۳ ^b	۶۳۵/۸۸	۳۳۳/۱۴ ^a	۳۰۱۷/۳۲ ^b	۲۰۲۵/۴۳ ^b	۲۱۳۵/۹۳ ^a	۶۱۳/۴۹	۳۱۸/۹۶ ^b

	۰/۰۲۰	۰/۰۰۰۲	۰/۰۹۹	۰/۰۳۲	P-value
	۱۱/۳۲	۲/۴۴	۹/۳۸	۳۵/۳۱	SEM
اثر سطوح مختلف اسیدهای آمینه کریستاله					
سطح نیازمندی اسیدهای آمینه ^۳	۲۹۹۳/۶۱ ^c	۳۳۳/۴۵ ^b	۶۳۴/۵۸ ^b	۲۰۶۰/۰۲ ^b	
سطح صفر یا فاقد اسیدهای آمینه ^۴	۲۷۴۳/۶۶ ^d	۲۸۶/۱۶ ^c	۵۳۲/۴۵ ^c	۱۸۳۷/۴۲۱ ^c	
سطح ۱۰٪ بالاتر از نیازمندی ^۵	۳۱۶۵/۳۷ ^b	۳۳۵/۸۸ ^b	۶۵۶/۴۶ ^{ab}	۲۲۳۰/۳۸ ^a	
سطح ۱۵٪ بالاتر از نیازمندی ^۶	۳۲۴۴/۱۸ ^a	۳۴۸/۸۰ ^a	۶۷۵/۴۵ ^a	۲۱۹۴/۸۹ ^{ab}	
P-value	<۰/۰۰۰۱	<۰/۰۰۰۱	<۰/۰۰۰۱	<۰/۰۰۰۱	
	۱۶/۰۱	۳/۴۶	۱۳/۲۷	۴۹/۹۴	SEM
اثرات متقابل					
اثرات متقابل جیره‌های غذایی با سطوح مختلف اسیدهای آمینه کریستاله					
جیره ۱×سطح نیازمندی(کنترل مثبت)	۲۹۹۴/۷۸ ^c	۳۰۷/۹۹ ^d	۵۸۵/۶۴ ^{bc}	۲۰۴۵/۳۵	
جیره ۱×سطح صفر یا فاقد اسیدهای آمینه(کنترل منفی)	۲۸۸۶/۰۳ ^d	۲۹۵/۱۴ ^d	۵۵۲/۸۵ ^{cd}	۱۹۱۶/۰۴	
جیره ۱×سطح ۱۰٪ بالاتر از نیازمندی	۳۱۱۲/۵۷ ^b	۳۳۰/۴۴ ^c	۶۳۶/۴۹ ^{ab}	۲۲۲۴/۶۶	
جیره ۱×سطح ۱۵٪ بالاتر از نیازمندی	۳۲۳۰/۸۷ ^a	۳۴۲/۲۵ ^{bc}	۶۷۸/۹۹ ^a	۲۳۵۷/۶۵	
جیره ۲×سطح نیازمندی	۲۹۹۲/۴۴ ^c	۳۵۸/۹۰ ^a	۶۸۳/۵۳ ^a	۲۰۷۴/۷۰	
جیره ۲×سطح صفر یا فاقد اسیدهای آمینه	۲۶۰۱/۲۸ ^c	۲۷۷/۱۹ ^c	۵۱۲/۰۶ ^d	۱۷۵۸/۸۲	
جیره ۲×سطح ۱۰٪ بالاتر از نیازمندی	۳۲۱۸/۱۶ ^a	۳۴۱/۳۱ ^{bc}	۶۷۶/۴۲ ^a	۲۲۳۶/۰۹	
جیره ۲×سطح ۱۵٪ بالاتر از نیازمندی	۳۲۵۷/۴۱ ^a	۳۵۵/۱۵ ^{ab}	۶۷۱/۵۱ ^a	۲۰۳۲/۱۲	
P-value	<۰/۰۰۰۱	<۰/۰۰۰۱	۰/۰۰۴۲	۰/۰۰۵۴	
	۲۲/۶۴	۴/۸۹	۱۸/۷۷	۷۰/۶۳	SEM

*میانگین‌های دارای حروف غیر مشابه در هر ستون دارای اختلاف معنی دار ($P < 0.05$) می‌باشند. SEM: خطای استاندارد میانگین‌ها. ۱: جیره دارای منبع پروتئین با کیفیت بالا (ذرت-کنجاله سویا)، ۲: جیره دارای منبع پروتئین با کیفیت پایین تر (گندم-کنجاله کلزا). ۳: سطح نیازمندی اسیدهای آمینه کریستاله (دی-آل-متیونین، ال-لیزین، ال-ترئونین و ال-

تریپتوфан)، ۴: سطح صفر یا فاقد اسیدهای آمینه کریستاله مکمل شده (دی-ال-متیونین، ال-لیزین، ال-ترئونین و ال-تریپتوファン)، ۵: سطح ۱۰٪ اسیدهای آمینه کریستاله بالاتر از سطح نیازمندی (دی-ال-متیونین، ال-لیزین، ال-ترئونین و ال-تریپتوファン)، ۶: سطح ۱۵٪ اسیدهای آمینه کریستاله بالاتر از سطح نیازمندی (دی-ال-متیونین، ال-لیزین، ال-ترئونین و ال-تریپتوファン).

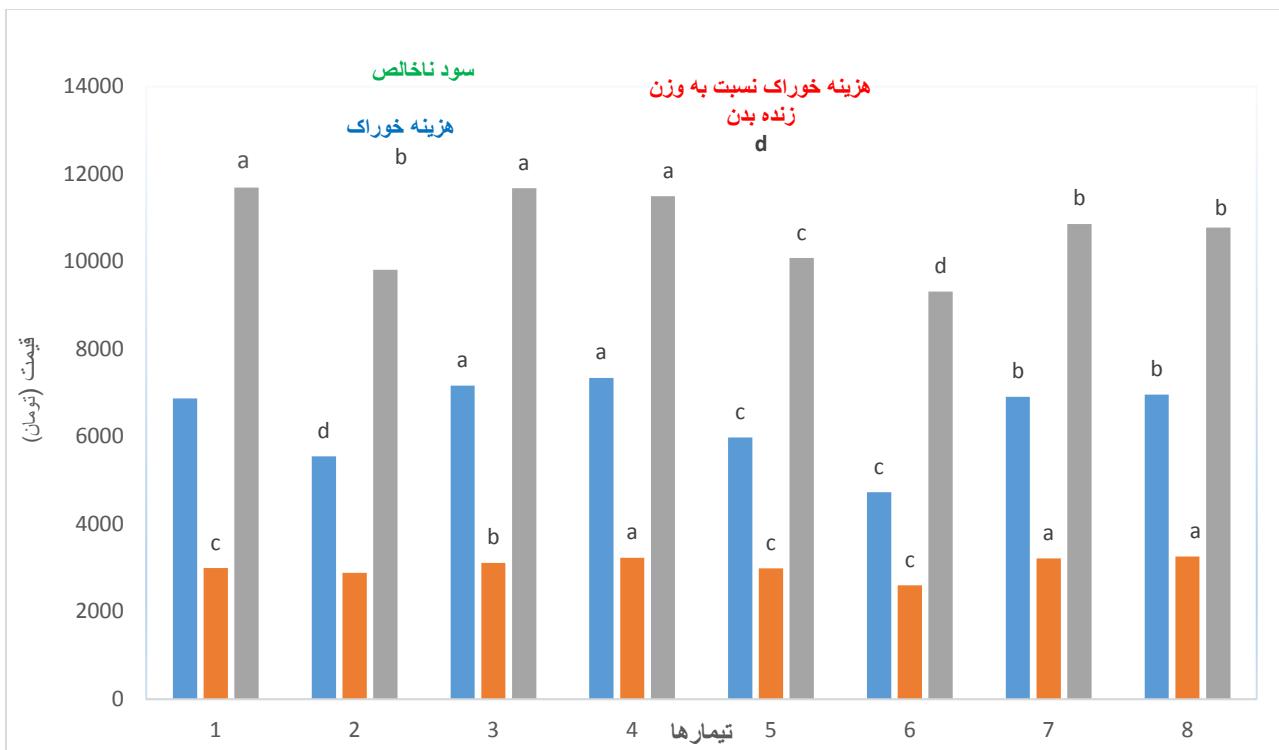
جدول ۵. اثرات اصلی و مقابلهای غذایی با کیفیت متفاوت پروتئین و سطوح مختلف اسیدهای آمینه کریستاله بر میانگین سود ناخالص اقتصادی

	اثرات اصلی		
	سود ناخالص اقتصادی	اثر جیره‌های غذایی	P-value
۲۹-۴۲	۱۵-۲۸	۱-۱۴	
۱۱۱۶۷/۹۴ ^a	۵۷۶۲/۴ ^a	۱۱۵۸/۰۲	جیره ۱
۱۰۲۵۷/۲۷ ^b	۵۱۳۲/۱ ^b	۱۱۵۸/۴۷	جیره ۲
<۰/۰۰۰۱	۰/۰۰۰۹	۰/۱۷	
۵۱/۰۳	۱۲۴/۲۶	۱۴/۰۲	SEM
اثر سطوح مختلف اسیدهای آمینه کریستاله			
۱۰۸۸۵/۳ ^b	۵۶۳۸/۱	۱۲۳۷/۳۷ ^a	سطح نیازمندی اسیدهای آمینه ^۳
۹۵۶۰/۹ ^c	۵۱۸۵/۰	۱۱۳۷/۹۴ ^b	سطح صفر یا فاقد اسیدهای آمینه ^۴
۱۱۲۶۸/۵ ^a	۵۷۳۹/۷	۱۱۵۴/۸۸ ^b	سطح ۱۰٪ بالاتر از نیازمندی ^۵
۱۱۱۳۵/۷ ^a	۵۲۲۶/۲	۱۱۵۶/۸۳ ^b	سطح ۱۵٪ بالاتر از نیازمندی ^۶
<۰/۰۰۰۱	۰/۰۶۶	۰/۰۰۴۷	P-value
۷۲/۱۷	۱۷۵/۷۳	۱۹/۸۳	SEM
اثرات متقابل			
اثرات متقابل جیره‌های غذایی با سطوح مختلف اسیدهای آمینه کریستاله			
۱۱۶۹۰/۱ ^a	۶۰۵۲/۵	۱۲۳۹/۸۵	جیره ۱×سطح نیازمندی(کنترل مثبت)
۹۸۰۹/۶ ^c	۵۲۷۱/۴	۱۰۹۹/۸۳	جیره ۱×سطح صفر یا فاقد اسیدهای آمینه(کنترل منفی)

جیره ۱×سطح ۱۰٪ بالاتر از نیازمندی	۱۱۷۴/۷۱	۶۰۰۶/۵	۱۱۶۷۷/۸ ^a
جیره ۱×سطح ۱۵٪ بالاتر از نیازمندی	۱۱۱۷/۶۹	۵۷۱۹/۰	۱۱۴۹۴/۳ ^a
جیره ۲×سطح نیازمندی	۱۲۲۴/۸۸	۵۲۲۳/۷	۱۰۰۸۰/۵ ^c
جیره ۲×سطح صفر یا فاقد اسیدهای آمینه	۱۱۳۵/۰۵	۴۷۳۳/۳	۹۳۱۲/۲ ^d
جیره ۲×سطح ۱۰٪ بالاتر از نیازمندی	۱۱۵۸/۱۴	۵۰۹۸/۷	۱۰۵۸۹/۳ ^b
جیره ۲×سطح ۱۵٪ بالاتر از نیازمندی	۱۲۱۳/۸۲	۵۴۷۲/۹	۱۰۷۷۷/۲ ^b
P-value	۰/۰۰۴۴	۰/۳۸۶	۰/۰۰۴۴
SEM	۲۸/۰۵	۲۴۸/۵۲	۱۰۲/۰۷

*میانگین های دارای حروف غیر مشابه در هر ستون دارای اختلاف معنی دار ($P<0.05$) می باشند. SEM: خطای استاندارد میانگین ها. ۱: جیره دارای منبع پروتئین با کیفیت بالا (ذرت-کنجاله سویا)، ۲: جیره دارای منبع پروتئین با کیفیت پایین تر (گندم-کنجاله کلزا). ۳: سطح نیازمندی اسیدهای آمینه کریستاله (دی-آل-متیونین، ال-لیزین، ال-ترئونین و ال-ترپیتوфан)، ۴: سطح صفر یا فاقد اسیدهای آمینه کریستاله (دی-آل-متیونین، ال-لیزین، ال-ترئونین و ال-ترپیتوfan)، ۵: سطح نیازمندی اسیدهای آمینه کریستاله بالاتر از سطح نیازمندی (دی-آل-متیونین، ال-لیزین، ال-ترئونین و ال-ترپیتوfan)، ۶: سطح ۱۵٪ اسیدهای آمینه کریستاله بالاتر از سطح نیازمندی (دی-آل-متیونین، ال-لیزین، ال-ترئونین و ال-ترپیتوfan).

اثرات متقابل سودمندی نسبی اقتصادی اسیدهای آمینه کریستالی در جیره غذایی جوجه های گوشتی در نمودار ۱ مشاهده می شود. نتایج آزمایش نشان داد که اثرات متقابل اسیدهای آمینه کریستاله به کیفیت جیره های غذایی تاثیر معنی داری برای هزینه خوراک، هزینه خوراک مصرفی به وزن زنده و سود ناخالص دارد (نمودار ۱). استفاده از سطوح اسید آمینه کریستالی در جیره های غذایی با کیفیت کم (کنجاله کلزا و گندم) سبب افزایش هزینه خوراک، هزینه خوراک نسبت به وزن زنده و سود ناخالص گردید ($P<0.05$). اما عملکرد جوجه های گوشتی حاصل از تیمار با جیره های غذایی با کیفیت کم (کنجاله کلزا و گندم) نسبت به جیره غذایی متداول و مکمل شده با اسیدهای آمینه کریستالی کمتر می باشد.



نمودار ۱: اثرات متقابل اسیدهای آمینه کریستاله بر میانگین کل هزینه خوراک مصرفی، هزینه خوراک به کیلوگرم وزن زنده ، سود ناچالص از نظر سود مندی نسبی اقتصادی جوجه‌های گوشتی

نتیجه‌گیری کلی

۱- تهیه جیره‌های غذایی حاوی کنجاله کلزا و گندم بعنوان خوراک با کیفیت پایین‌تر نسبت به جیره‌های غذایی توصیه شده سبب کاهش عملکرد جوجه‌های گوشتی گردید. ولی با افزودن سطوح ۱۰ و ۱۵ درصد اسیدهای آمینه کریستاله، سبب بهبود معنی‌داری بر عملکرد پرنده‌گان نسبت به جیره‌های تنظیم شده بر اساس نیازمندی توصیه گردید.

۲- افزودن اسیدهای آمینه کریستاله در سطوح ۱۰ و ۱۵ درصد بالاتر از سطح نیازمندی توصیه شده برای سویه تجاری راس ۳۰۸، نسبت به جیره‌های غذایی حاوی کنجاله کلزا و گندم. سبب افزایش هزینه خوراک مصرفی نسبت به وزن بدن و کاهش سود ناچالص سودمندی اقتصادی گردید.

۳- نتایج آزمایش نشان داد که افزودن ۱۰ و ۱۵ درصد اسیدآمینه کریستاله به جیره‌های غذایی برای سود ناچالص اقتصادی در مراحل آغازین و رشد پرورش جوجه‌های گوشتی تاثیر آماری معنی‌داری ندارد. ولی در پایان دوره پرورش برای سود ناچالص اختلاف آماری مشاهده شد. علت آن مرتبط به افزایش وزن زنده با ذخیر

چربی بطنی بدن پرنده دانست. این مهم مشخص کرد که استفاده از اسیدآمینه کریستاله بخصوص در پایان دوره پرورش جوجه های گوشتی الزامی نمی باشد.

۴-نتایج نشان داد که بیشترین سودمندی نسبی اقتصادی مربوط به تیمار های آزمایشی ۳ (منبع پروتئین با کیفیت بالا)، ۴ (کیفیت بالا با سطح ۱۵ درصد اسیدهای آمینه کریستاله)، ۷ (جیره با کیفیت پایین با سطح ۱۰ درصد اسیدهای آمینه کریستاله) و ۸ (جیره با کیفیت پایین با سطح ۱۵ درصد اسیدهای آمینه کریستاله) مکمل شده با اسیدهای آمینه کریستاله است.

فهرست منابع:

- اکبری، ر. (۱۳۹۲). اثر سطوح مختلف اسیدآمینه های گوگرددار، لیزین و ترئونین جیره بر عملکرد جوجه های گوشتی. پایان نامه کارشناسی ارشد، دانشگاه گنبد کاووس.
- داودی ج، گلزار ادبی ش، حاجی اصغری س، مقدم غ و فرامرزی ع. (۱۳۸۶). اثر سطوح مختلف کنجاله کلزا جایگزین سویا بر عملکرد جوجه های گوشتی. مجله دانش نوین کشاورزی. ۳(۶): ۳۹-۲۷.
- شکاری م، شهیر م ح و عبدال قزلجه ع. (۱۳۹۱). اثرات سطوح مختلف کنجاله کلزا در جیره های بر پایه ذرت یا گندم بر عملکرد جوجه های گوشتی. نشریه پژوهش های علوم دامی. ۲۲(۲): ۱۴۵-۱۳۱.
- صادقی سیمکانی، م. (۱۳۹۳). اثر حذف مکمل اسیدهای آمینه دی ال متیونین، ال لیزین و ال ترئونین و افروden آنزیم چندگانه کمین بر عملکرد جوجه های گوشتی. پایان نامه کارشناسی ارشد، دانشگاه گنبد کاووس.
- صحراei م، قبri ا، كرمي ر، لطف الهياني د، يعقوبيفر ا، شكورى د و ابرغانى ا. (۱۳۹۶). ارزیابی استفاده از مولتی آنزیم در جیره های حاوی سطوح مختلف کنجاله کلزا و ضایعات بوخاری گندم بر عملکرد، کیفیت لاشه و قابلیت هضم مواد مغذی ایلثومی در جوجه های گوشتی. نشریه علوم دامی (پژوهش و سازندگی). ۱۱۵: ۴۵-۳۷.
- صلاحی مقدم، ر.، مقصودلو، ش.، مصطفی لو، س.، شهیر، م. ح. و بیات کوهسار، ج. (۱۳۹۲). اثر سطوح مختلف پروتئین و نوع جیره بر عملکرد تولیدی و اقتصادی جوجه های گوشتی با وزن تقریبی یک کیلو گرم. مجله تحقیقات دام و طیور، جلد ۲، شماره ۴. ص ۵۹-۷۰.
- گلزاده، ح. (۱۳۹۲). اثر سطوح مختلف انرژی قابل متابولیسم و تراکم اسیدهای آمینه متیونین، لیزین و ترئونین بر عملکرد جوجه های گوشتی. پایان نامه کارشناسی ارشد، دانشگاه گنبد کاووس.
- گلستانی میلانلو، گ، شریفی، س. د.، یعقوبیفر، ا. و خادم، ع. ا. (۱۳۹۰). تأثیر استفاده از آنزیم ناتوزایم در جیره های حاوی گندم و کنجاله کلزا بر عملکرد جوجه های گوشتی. مجله تولیدات دامی، دوره ۱۳، شماره ۲. ص ۱-۱۰.
- Bregendahl ,K. (2001). Effects of low crude-protein diets fortified with crystalline amino acids on growth performance and nitrogen retention of broiler chicks. Iowa State University. Retrospective Theses and Dissertations.
- Bregendahl K, Sell JL and Zimmerman, DR. (2002) Effects of low crude-protein diets on growth performance and body composition of broiler chicks. Poultry Science. 81:1156-1167.
- Fancher, B. I. and Jenson, L. S. (1989). Dietary protein level and essential amino acids contents; Influence upon female broiler performance during the grower period. Poultry Science. 68: 897-908.

- Han, In. K. and Lee, J. H. (2000). The role of synthetic amino acids in monogastric animal production –Review. *Asian-Australasian Journal of Animal Science.* 13(4): 543-560.
- Kamran. Z., Nisa, M., Nadeem, M. A., Sarwar, M., Amjid, S. Sh., Pasha, R. H. and Nazir, M. Sh. (2011). Effect of low crude protein diets with constant metabolizable energy on performance of broiler chickens from one to thirty-five days of age. *Indian Journal of Animal Sciences.* 81 (11): 1165–1172.
- Kamran. Z., Sarwar, M., Nisa, M., Nadeem, M. A., Ahmad, S., Mushtaq, T., Ahmad, T. and Shahzad, M. A. (2008). Effect of lowering dietary protein with constant energy to protein ratio on growth, body composition and nutrient utilization of broiler chicks. *Asian-Australasian Journal of Animal Science.* 21(11): 1629–1634.
- Namroud, N. F., Shivazad, M. and Zaghari, M. (2008). Effects of fortifying low crud protein diet with crystalline amino acids on performance, blood ammonia level, and excreta characteristics of broiler chicks. *Poultry Science.* 87: 2250-2258.
- National Research Council. (1994). Nutrient requirement of poultry. 9th revision edition. National Academy Press, Washington, DC.
- Nonis MK and Gous RM. (2006). Utilization of the synthetic amino acids by broiler breeder hens. *South African Journal of Animal Science.* 36(2): 126-134.
- Parsons, C. M. (1992). Application of the concept of amino acid availability in practical feed formulation. Paper presented at the Proceeding International Technical Symposium.
- SAS Institute (2004). SAS User's Guide. Statistical Analytical System. Carry, NC, SAS Institute Inc.
- Sharifi SD, Golestani G, Yaghobfar A, Khadem A and Pashazanussi H. (2013). Effects of supplementing a multienzyme to broiler diets containing a high level of wheat or canola meal on intestinal morphology and performance of chicks. *Journal of Applied Poultry Research.* 22: 671-679.