



تأثیر استفاده از سطوح مختلف کنجاله سیاه دانه بر عملکرد و کیفیت گوشت بلدرچین ژاپنی

* طبیه موسی پور^۱ - محمد سالار معینی^۲

تاریخ دریافت: ۱۳۹۲/۴/۲۰

تاریخ پذیرش: ۱۳۹۲/۱۱/۱۹

چکیده

این مطالعه به منظور بررسی استفاده از کنجاله سیاه دانه بر عملکرد رشد، پارامترهای خونی، اجزای لاشه و کیفیت گوشت در بلدرچین ژاپنی انجام شد. به تعداد ۳۰۰ قطعه جوجه بلدرچین ژاپنی یک روزه در قالب طرح کاملاً تصادفی با پنج تیمار و چهار تکرار (هر کدام شامل پانزده پرنده) مورد استفاده قرار گرفت. جیره‌های آزمایشی شامل گروه شاهد (بدون کنجاله سیاه دانه) و سطوح ۵، ۱۰، ۱۵ و ۲۰ درصد کنجاله سیاه دانه بودند. در کل دوره، مصرف خوراک پرنده‌های تغذیه شده با ۵ و ۱۵ درصد کنجاله سیاه دانه از نظر آماری بیشتر از گروه شاهد بود. اضافه وزن پرنده‌های تغذیه شده با ۱۵ درصد کنجاله سیاه دانه به طور معنی داری بیشتر از گروه شاهد بود. همچنین ضریب تبدیل غذایی پرنده‌های تغذیه شده با ۲۰ درصد کنجاله سیاه دانه از نظر آماری بیشتر از گروه شاهد بود. هیچ تفاوت معنی داری در کلسترول زرد تخم، فراستجه‌های خون (شامل گلوکز، تری‌گلیسرید، HDL و کلسترول) و پارامترهای کیفیت گوشت (اسید تیوباربیتوریک، ظرفیت نگهداری آب، افت خونایی، افت در نتیجه پخت) بین تیمارها مشاهده نشد. همچنین استفاده از سطوح مختلف کنجاله سیاه دانه تاثیر معنی داری بر وزن نسی ارگانهای داخلی، به جز سنگدان، نداشت. کنجاله سیاه دانه به طور قابل توجهی هزینه خوراک را در مقایسه با گروه شاهد کاهش داد. بنابراین با استفاده از کنجاله سیاه دانه تا سطح ۱۵ درصد در جیره بلدرچین ژاپنی می‌توان اضافه وزن و ضریب تبدیل غذایی را بهبود بخشد و هزینه خوراک و تولید گوشت را کاهش داد.

واژه‌های کلیدی: بلدرچین ژاپنی، عملکرد، کنجاله سیاه دانه

مقدمه

شاره به دانه‌های سیاه آن دارد. سیاه دانه، دانه‌ای معطر و روغنی است که از نظر ظاهری شبیه کنجد اما کمی کوچک‌تر می‌باشد. این دانه زاویه دار و عموماً با سایز کوچک (۵-۲۵ میلی‌متر) است. در ایران، در اراک به صورت طبیعی می‌روید، همچنین به صورت پرورشی در خراسان و اصفهان کشت می‌شود. این دانه قرن‌هاست که به عنوان ادویه استفاده می‌شود و مردم آفریقا، آسیا و خاورمیانه از آن به عنوان گیاه دارویی هم استفاده می‌کنند (۸). سیاه دانه و روغن آن دارای خواص ضد قارچ و ضد باکتری هستند و به علت داشتن دو اسید چرب تیموکوئینون^۶ و دی‌تیموکوئینون^۷ خاصیت ضد سرطانی دارد (۲۵).

آنالیز شیمیایی سیاه دانه نشان داد که این دانه حاوی ۵/۲۵-۵/۸ درصد رطوبت، ۷/۲۶-۰/۲۰ درصد پروتئین، ۷/۲۷-۴/۳۷ درصد چربی خام، ۸/۴-۴/۳۷ درصد خاکستر و ۷/۷۸-۲/۳۳ درصد کربوهیدرات است (۳۵). همچنین حاوی ویتامین و مقدار قابل توجهی مواد معدنی پتاسیم، فسفر، سدیم و آهن و در سطوح پایین تری

كمبود منابع غذایی مهمترین مشکلی است که در سر راه پیشرفت صنایع طیور در اکثر نقاط جهان قرار دارد همین امر باعث شده است که توجه محققین به منابع غذایی غیر متدائل از جمله پس مانده کارخانجات غذایی جلب گردد. افزایش زیاد قیمت مواد خوراکی طیور، به ویژه در چند سال اخیر، باعث شده است که نیاز بیشتری به تحقیق در مورد منابع جایگزین ارزان تر احساس گردد.

سیاه دانه محصول گیاه گلدار یکساله از خانواده آلله^۳ است (۲۷) که به طور گسترده‌ای در کشورهای مدیرانه‌ای و مناطق با آب و هوای مشابه می‌روید. نام علمی سیاه دانه *Nigella sativa* است (۴). نیجلاء^۴ برگرفته از کلمه لاتین نیجر^۵ به معنی سیاه است که

۱ و ۲- دانش آموخته کارشناسی ارشد و دانشیار گروه علوم دامی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شهید باهنر کرمان
(Email: salarmoini@uk.ac.ir)
کشاورزی، دانشگاه شهید باهنر کرمان
(*)- نویسنده مسئول:

3- Ranunculaceae

4- Nigella

5- Niger

6- Thymoquinone

7- Dithymoquinone

بالانس شدن (۱۳) (جدول ۱).

$ME (Kcal/Kg) = (35.3 \times CP \%) + (79.5 \times EE \%) + (40.6 \times NFE \%) + 199$

در این آزمایش از ۳۰۰ قطعه جوجه بلدرچین ژاپنی یک روزه در قالب طرح کاملاً تصادفی با پنج تیمار و چهار تکرار (هر کدام شامل پانزده پرنده) استفاده شد. جیره‌های آزمایشی شامل گروه شاهد (بدون کنجاله سیاه دانه) و سطوح ۵، ۱۰، ۱۵ و ۲۰ درصد کنجاله سیاه دانه و از نظر انرژی و پروتئین یکسان بودند (۳). در بازه‌های زمانی ۱ تا ۲۱ تا ۳۵ و برای کل دوره پرورش اضافه وزن، مصرف خوراک و ضریب تبدیل غذایی اندازه گیری شد و تلفات نیز بطور روزانه ثبت گردید. در پایان آزمایش دو قطعه بلدرچین نر از هر پن که از نظر وزنی نزدیک به وزن میانگین واحد آزمایشی بود انتخاب و ذبح شد. وزن قطعات لاشه (ران‌ها، سینه، بال) و همچنین اندام‌های داخلی (از جمله پانکراس، کبد، طحال، چربی محوطه بطنه، روده‌ها، بورس، قلب) جداسازی و توزین شد. همچنین فاکتورهای خونی شامل گلوکز، متابولیسم آن ۲۰.۹ کیلوکالری بر کیلوگرم است (۳۸). روش ریچموند (۳۰) و با کیت تجاری زیست شیمی (پارامترهای کیفیت گوشت شامل: اسید تیوبارتیوریک (۳۶)، افت در نتیجه پخت و پز (۲۲)، ظرفیت نگهداری آب و افت خونابه (۱۴) اندازه گیری شد. همچنین تعدادی از بلدرچین‌های هر تکرار تا سن ۴۷ روزگی جهت جمع آوری تخم به منظور تعیین کلسترول زده نگهداری شدند. تخم بلدرچین‌ها با وزن تقریباً یکسان انتخاب شدند تا اثر وزنی خشی شود سپس با روش تعییر یافته پاسین و همکاران (۲۸) نمونه‌ها برای اندازه گیری کلسترول آماده شدند. داده‌های آزمایشی با استفاده از نرم افزار آماری SAS (۳۱) تجزیه واریانس گردید و برای مقایسه میانگین‌ها از آزمون چند دامنه ای دانکن در سطح آماری ۵ درصد استفاده شد.

داده‌ها که به صورت نسبی بودند پس از تبدیل $\sqrt{\frac{x}{100}}$ (arcSin) مورد تجزیه آماری قرار گرفتند.

نتایج و بحث

تأثیر سطوح مختلف کنجاله سیاه دانه بر مصرف خوراک، اضافه وزن بدن و ضریب تبدیل غذایی بلدرچین‌ها در جدول ۲ آمده است. نتایج آنالیز آماری نشان داد که گروه‌های تعذیه شده با ۱۵ درصد کنجاله سیاه دانه، در دامنه سنی صفر تا ۲۱ روزگی مصرف خوراک بیشتری نسبت به گروه شاهد داشتند ($P < 0.05$).

کلسیم، منیزیم و منگنز می‌باشد. مقادیر کم سرب، کادمیوم و ارسنیک در این دانه وجود دارند (۲). سیاه دانه حاوی مواد سمی مانند گلیکوسیدها و آلالکالوئیدها نیز می‌باشد (۱). مشخص شده است حدود ۹/۰ درصد ساپونین در جیره طیور موجب کاهش مصرف خوراک می‌شود. ساپونین‌ها به دلیل مزه تلخ و صدمه زدن به دهان و دستگاه گوارش باعث کاهش مصرف خوراک و کاهش رشد می‌شوند. بازترین ساپونین موجود در سیاه دانه ترکیبی به نام گلیکوزید هیدرین^۱ یا همان ملانتین است. سه نوع ترکیب آلالکالوئیدی از جمله ایمیدازول آلالکالوئید نیجلیدین^۲ در سیاه دانه شناسایی شده است (۱۹). آلالکالوئیدها باعث صدمه زدن به قلب می‌شوند. در بسیاری از مطالعات از سیاه دانه به عنوان محرك رشد در جیره طیور استفاده شده است. وجود اسید چرب ضروری اسید لینولئیک در سیاه دانه می‌تواند برای بدست آوردن حداکثر وزن در بلدرچین‌های ژاپنی موثر باشد (۳۵). الفی و همکاران (۱۷) گزارش کردند که بهبود رشد بلدرچین‌ها در زمان استفاده از سیاه دانه به علت وجود دو ترکیب فعلی پی سیمین^۳ و تیموکوئینون است. همچنین سیاه دانه حاوی ترکیبی به نام نیجلن است که در افزایش نرخ رشد موثر می‌باشد.

ضایعات باقی مانده از روغن کشی سیاه دانه را کنجاله سیاه دانه گویند. این ماده حاوی ۰.۲/۳۴ درصد پروتئین خام، ۲۴/۲۵ چربی خام و ۵/۵۲ درصد رطوبت می‌باشد و مقدار انرژی قابل متابولیسم آن ۲۰.۹ کیلوکالری بر کیلوگرم است (۳۸). روغن سیاه دانه به روش فرآیند سرد^۴ گرفته می‌شود. در این روش راندمان استخراج پایین است، پس مقدار روغن (انرژی) این کنجاله زیاد می‌باشد. با توجه به بالا بودن پروتئین خام و انرژی کنجاله سیاه دانه در مقایسه با کنجاله سویا، ذرت و قیمت پایین آن به نظر می‌رسد استفاده از آن در جیره طیور اقتصادی باشد. البته در مورد استفاده از کنجاله سیاه دانه در تغذیه طیور گزارش‌های بسیار اندکی در دسترس است و در اکثر مطالعات از دانه آن استفاده شده است. لذا این تحقیق به منظور بررسی اثرات کنجاله سیاه دانه بر عملکرد، اجزا لاشه، فراستجه‌های خونی و کلسترول تخم بلدرچین‌های ژاپنی صورت گرفت.

مواد و روش‌ها

در ابتدا ترکیب شیمیابی کنجاله سیاه دانه با روش AOAC (۹) اندازه گیری و مشخص شد که این کنجاله حاوی ۹/۱۵ درصد فیبر خام، ۶/۴۸ درصد خاکستر، ۱۹/۳۷ درصد چربی خام، ۳۱/۷۵ درصد پروتئین خام و ۴/۸ درصد رطوبت می‌باشد. همچنین انرژی قابل متابولیسم با استفاده از فرمول زیر محاسبه و جیره‌ها بر اساس آن

1- Glycoside –hederin

2- Imidazole alkaloid nigellidine

3- P-cymen

4- Cold pressing

جدول ۱- اجزا و ترکیب شیمیایی جیره های آزمایشی مورد استفاده در بلدرچین های ژاپنی

سطوح کنجاله سیاه دانه						اجزا مواد خوراکی (درصد)
۲۰	۱۵	۱۰	۵	۰		
۳۹/۴۰	۴۱/۸۰	۴۴/۲۰	۴۶/۶۰	۴۹/۰۰		دانه ذرت
۳۲/۰۰	۳۵/۲۵	۳۸/۵۰	۴۱/۷۵	۴۵/۰۰		کنجاله سویا
۲۰/۰۰	۱۵/۰۰	۱۰/۰۰	۵/۰۰	۰/۰۰		کنجاله سیاه دانه
۱/۰۰	۱/۵۰	۲/۰۰	۲/۵۰	۳/۰۰		روغن گیاهی
۱/۳۰	۱/۳۰	۱/۳۰	۱/۳۰	۱/۳۰		کربنات کلسیم
۰/۷۰	۰/۷۲	۰/۷۳	۰/۷۴	۰/۷۵		دی کلسیم فسفات
۰/۲۷	۰/۲۹	۰/۳۱	۰/۳۳	۰/۳۵		نمک
۰/۱۲	۰/۱۲	۰/۱۳	۰/۱۴	۰/۱۴		دی ال متیونین
۰/۱۷	۰/۱۲	۰/۰۶	۰/۰۱	۰/۰۰		ال لایزین هایپرودکلراید
۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵		مکمل معدنی ^۱
۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵		مکمل ویتامین ^۲
۴/۵۰	۳/۳۷	۲/۲۵	۱/۱۳	۰/۰۰		سنگریزه

ترکیب شیمیایی					
۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	انرژی قابل سوخت و ساز (کیلوکالری)
۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	در کیلوگرم)
۲۴/۰۰	۲۴/۰۰	۲۴/۰۰	۲۴/۰۰	۲۴/۰۰	پروتئین خام (درصد)
۶/۶۲	۶/۲۷	۵/۹۲	۵/۵۷	۵/۲۰	چربی خام (درصد)
۱/۳۰	۱/۳۰	۱/۳۰	۱/۳۰	۱/۳۴	لیزین (درصد)
۰/۵۱	۰/۵۰	۰/۵۱	۰/۵۱	۰/۵۰	متیونین (درصد)
۰/۸۷	۰/۸۷	۰/۸۸	۰/۸۸	۰/۸۹	متیونین+سیستین (درصد)
۰/۸۰	۰/۸۱	۰/۸۰	۰/۸۰	۰/۸۰	کلسیم (درصد)
۰/۳۱	۰/۳۱	۰/۳۱	۰/۳۰	۰/۳۰	فسفر قابل استفاده (درصد)
۰/۱۵	۰/۱۵	۰/۱۵	۰/۱۵	۰/۱۵	سدیم (درصد)
۵/۵۴	۵/۲۲	۴/۸۹	۴/۵۶	۴/۲۳	فیبر خام (درصد)

۱- هر کیلو گرم مکمل ویتامینه حاوی ۴۴۰۰۰۰ واحد بین المللی ویتامین A، ۷۲۰۰۰ واحد بین المللی ویتامین D.

۱۴۴۰۰ میلی گرم ویتامین E، ۲۰۰ گرم ویتامین K، ۴۶۰ میلی گرم کوبالامین، ۳۶۱۲ میلی گرم تیامین، ۳۰۰۰ میلی گرم ریبوفلاوین، ۴۸۹۶ میلی گرم اسید پانتوتئنیک، ۱۲۱۶۰ میلی گرم نیاسین، ۶۱۲ میلی گرم پیرودوکسین، ۲۰۰۰ میلی گرم بیوتین و ۲۶۰ گرم کولین کلراید بود.

۲- هر کیلو گرم مواد معدنی ۶۴/۵ گرم منگنز، ۳۳/۸ گرم روی، ۱۰۰ گرم آهن، ۸ گرم مس، ۴۶۰ میلی گرم ید، ۱۹۰ میلی گرم کربالت و ۸ گرم سلنیوم بود.

جدول ۲- مصرف خوراک افزایش وزن بدنه و ضریب تبدیل غذایی در بلدرچین های ژاپنی تغذیه شده با جیره های آزمایشی در سنین متفاوت

مصرف خوراک (گرم/پرندۀ روز)										تیمار
ضریب تبدیل غذایی			افزایش وزن روزانه (گرم/پرندۀ روز)							
(گرم/گرم)	۰-۳۵	۲۱-۳۵	۰-۲۱	۰-۳۵	۲۱-۳۵	۰-۲۱	۰-۳۵	۲۱-۳۵	۰-۲۱	
۲/۸۶ ^b	۴/۲۸ ^b	۲/۰۰	۵/۵۸ ^{bc}	۵/۳۷ ^{ab}	۵/۷۰	۱۵/۹۵ ^b	۲۲/۹۶ ^b	۱۱/۴۳ ^b	شاهد (بدون کنجاله سیاه دانه)	
۲/۸۵ ^b	۴/۴۲ ^b	۱/۹۳	۵/۷۶ ^{ab}	۵/۴۷ ^a	۵/۹۵	۱۶/۴۳ ^a	۲۴/۱۰ ^a	۱۱/۴۸ ^{ab}	۵ درصد کنجاله سیاه دانه	
۲/۸۹ ^{ab}	۴/۲۵ ^b	۲/۰۴	۵/۶۵ ^{abc}	۵/۵۲ ^a	۵/۷۳	۱۶/۳۶ ^{ab}	۲۳/۴۹ ^b	۱۱/۶۷ ^{ab}	۱۰ درصد کنجاله سیاه دانه	
۲/۸۴ ^b	۴/۱۴ ^b	۱/۹۹	۵/۸۱ ^a	۵/۷۱ ^a	۵/۸۸	۱۶/۵۰ ^a	۲۳/۶۳ ^{ab}	۱۱/۷۶ ^a	۱۵ درصد کنجاله سیاه دانه	
۳/۰۰ ^a	۴/۸۱ ^a	۱/۹۷	۵/۴۵ ^c	۵/۰۰ ^b	۵/۷۵	۱۶/۳۸ ^{ab}	۲۴/۰۳ ^a	۱۱/۳۵ ^b	۲۰ درصد کنجاله سیاه دانه	
۰/۰۳	۰/۱۱	۰/۰۳	۰/۰۷	۰/۱۳	۰/۱۲	۰/۱۴	۰/۳۰	۰/۱۱	SEM	

a,b,c - میانگین های هر ستون با حروف غیرمشترک دارای اختلاف معنی دار می باشند ($P < 0.05$).

علت افزایش مصرف خوراک می‌تواند وجود مواد فعال موجود در انسان باقی مانده در کنجاله سیاه دانه مثل نیجلن باشد که باعث افزایش ترشح آنزیم‌های گوارشی و افزایش هضم و در نتیجه بهبود مصرف خوراک شده است. سیاه دانه به صورت سنتی به طور گستردگی برای بهبود عملکرد دستگاه گوارش استفاده می‌شود (۱۶). انسان سیاه دانه باعث تحریک ترشح آنزیم‌های گوارشی در روده کوچک و پانکراس و در نتیجه بهبود هضم، افزایش مصرف خوراک و بهبود بازده خوراکی شده است (۱۵). راما کریشنا و همکاران (۲۹) گزارش کرده‌اند که مکمل کردن جیره موش‌ها با روغن‌های ضروری باعث افزایش فعالیت آمیلاز پانکراس شد. هرناندس و همکاران (۲۲) اعلام کرده‌اند که مکمل کردن جیره جوجه‌های گوشتشی با انسان سیاه دانه باعث بهبود هضم طبیعی مواد مغذی شد. جاماروز و کامل (۲۳) گزارش کرده‌اند که با مکمل کردن جیره جوجه گوشتشی با انسان سیاه دانه هضم سلولز، پروتئین و چربی افزایش یافت.

افزایش مصرف خوراک تا سطح ۱۵ درصد باعث افزایش اضافه وزن شده است. افزایش رشد بلدرچین‌ها در مدت زمان استفاده از کنجاله سیاه دانه می‌تواند به علت وجود ترکیبات فعال روغن سیاه دانه مثل پی-سیمین و تیموکوئینون باشد (۱۷). روغن سیاه دانه حاوی تیموکوئینون و سایر اجزاء (مثل نیجلن) است که دارای خاصیت آنتی اکسیدانی بالایی هستند و می‌توانند باعث افزایش نرخ رشد شوند (۱۱). تحقیقات مختلفی نشان داده است که سیاه دانه دارای فعالیت ضد میکروبی در برابر استرپتوكوس مونانس (۲۶) و میکروزنوس (۲۴) است. روشن است که کنترل جمعیت میکروبی روده بر عملکرد بهتر طیور تأثیر دارد.

اثر مثبت سیاه دانه بر عملکرد رشد می‌تواند به علت اسیدهای چرب ضروری مثل اسید لیپولئیک، اسید آمینه‌های ضروری و کاروتون موجود در این دانه باشد. این دانه همچنین منبع خوبی از مواد معدنی و بعضی از کوفاکتورها برای آنزیم‌های متفاوت می‌باشد (۳۴). عملکرد پایین با سطوح بالای کنجاله سیاه دانه می‌تواند به علت اثرات منفی ترکیباتی مثل آکالولئید ساپونین و مواد ضد تغذیه ای دیگر در سیاه دانه باشد (۲۱). اثرات سمی سیاه دانه توسعه اشرف و همکاران (۱۰) روی موش نیز گزارش شده است.

همان طور که در جدول ۳ مشخص است استفاده از سطوح مختلف کنجاله سیاه دانه سبب تفاوت معنی داری در سطح گلوكز، تری گلیسرید، کلسترول، LDL و HDL خون و هیچ یک از فاکتورهای کیفیت گوشت نسبت به گروه شاهد نشد. عبدال (۵) گزارش کرد که با افزایش جایگزینی کنجاله سویا با ۵۰ درصد کنجاله سیاه دانه در جیره جوجه‌های گوشتشی چربی کل پلاسمما و کلسترول خون کاهش پیدا می‌کند که این می‌تواند به علت ماده فعال موجود در سیاه دانه به نام نیجلن باشد. همچنین وی نشان داد که

در سن ۳۵-۲۱ روزگی، مصرف خوراک گروه شاهد کمتر از گروه‌های تغذیه شده با ۵ و ۲۰ درصد کنجاله سیاه دانه بود ($P<0.05$). در کل دوره (۳۵-۰ روزگی) مصرف خوراک گروه‌های تغذیه شده با سطوح مختلف کنجاله سیاه دانه بیشتر از گروه شاهد بود، اما این اثر فقط برای سطح ۵ و ۱۵ درصد معنی دار شد ($P<0.05$). کنجاله سیاه دانه بسیار تلخ مزه است، اما به نظر نمی‌رسد استفاده از آن حداقل تا سطح ۲۰ درصد تأثیر سویی بر مصرف خوراک داشته باشد.

در دوره ۲۱-۰ روزگی اختلاف معنی داری در اضافه وزن بین تیمارها مشاهده نشد. در سین ۲۱ تا ۳۵ روزگی سطح استفاده از ۲۰ درصد کنجاله سیاه دانه نسبت به سایر سطوح کنجاله سیاه دانه سبب کاهش رشد شد ($P<0.05$)، اما اختلاف با شاهد معنی دار نبود. در کل دوره، گروه‌های تغذیه شده با سطح ۱۵ درصد کنجاله سیاه دانه اضافه وزن بیشتری نسبت به گروه شاهد داشتند ($P<0.05$).

در دوره ۲۱-۰ روزگی اختلاف معنی داری در ضریب تبدیل غذایی بین گروه‌ها مشاهده نشد. اما در دوره‌های ۲۱ تا ۳۵ روزگی ضریب تبدیل غذایی با جیره آزمایشی دارای ۲۰ درصد کنجاله سیاه دانه نسبت به گروه شاهد و سایر سطوح این کنجاله به طور معنی داری بیشتر بود ($P<0.05$). همچنین بررسی کلی ضریب تبدیل غذایی از صفر تا ۳۵ روزگی نشان داد که ضریب تبدیل غذایی در گروه‌های مصرف کننده ۲۰ درصد کنجاله سیاه دانه به طور معنی داری بیش تر از گروه‌های مصرف کننده ۵ و ۱۵ درصد کنجاله سیاه دانه و گروه شاهد بود.

عبدال‌الهادی و همکاران (۴) سطح ۴، ۸، ۱۶ و ۳۲ درصد از کنجاله سویا را با کنجاله سیاه دانه در جیره بلدرچین‌های ژاپنی جایگزین کردند. نتایج آنها نشان داد که جایگزینی ۴ و ۸ درصد کنجاله سویا با کنجاله سیاه دانه در کل دوره پرورش (۳۵ روز) به علت بهبود اشتها باعث افزایش مصرف خوراک و اضافه وزن می‌شود و ضریب تبدیل بهبود پیدا می‌کند. اما افزایش سطح جایگزینی تا ۱۶ درصد باعث کاهش مصرف خوراک و اضافه وزن نشد. زوبل (۳۸) اعلام کرد که استفاده از ۱۳/۵ درصد کنجاله سیاه دانه در جیره بلدرچین ژاپنی، رشد و استفاده از خوراک را به طور منفی تحت تأثیر قرار داد. الدیک و همکاران (۲۰) گزارش کردند که جایگزینی ۵۰ درصد از کنجاله سویا با کنجاله سیاه دانه در جیره جوجه‌های گوشتشی باعث افزایش مصرف خوراک، کاهش وزن بدن و افزایش ضریب تبدیل شد. نتایج آزمایش عبدال‌مجید (۶) نشان داد که جایگزینی کنجاله سویا با ۳۰ درصد کنجاله سیاه دانه در جیره جوجه‌های گوشتشی باعث افزایش مصرف خوراک و وزن بدن شد، ولی تأثیری بر ضریب تبدیل نداشت.

پارامترهای خونی داشته باشد.
اختلاف معنی داری در وزن نسبی بال، پشت و ران ها بین جوجه های تغذیه شده با جیره های آزمایشی مشاهده نشد (جدول ۴). وزن نسبی سینه در گروه های مصرف کننده کنجاله سیاه دانه با گروه شاهد متفاوت نبود. وزن نسبی چربی شکمی، کبد، قلب، پانکراس، روده ها و سکوم به طور معنی داری تحت تأثیر تغذیه سطوح مختلف کنجاله سیاه دانه قرار نگرفت. لذا به نظر نمی رسد که استفاده از کنجاله سیاه دانه تا سطح ۲۰ درصد تأثیر سویی بر پارامترهای فوق داشته باشد.

خصوصیات شیمیایی لاشه (مانند پروتئین خام، ماده خشک و خاکستر) تحت تأثیر جایگزینی کنجاله سویا با سطوح مختلف کنجاله سیاه دانه قرار نگرفت. طغیانی و همکاران (۳۷) به منظور بررسی اثر سیاه دانه بر فراسنجه های خونی، سطوح ۲ و ۴ گرم بر کیلوگرم سیاه دانه را به جیره پایه جوجه های گوشتی اضافه کردند. نتایج یافته های آن ها نیز نشان داد که هیچ یک از پارامترهای بیوشیمیایی سرم خون از جمله آلبومین تری گلیسرید، LDL، HDL و کل کلسترول به طور معنی داری تحت تأثیر تیمارهای غذایی قرار نگرفت. لذا به نظر نمی رسد که استفاده از کنجاله سیاه دانه تا سطح ۲۰ درصد تأثیر سویی بر

جدول ۳- پارامترهای کیفیت گوشت و فراسنجه های خونی بدلرچین های ژاپنی تغذیه شده با جیره های آزمایشی در سن ۳۵ روزگی

پارامترهای کیفیت گوشت (درصد)				فراسنجه های خونی (میلی گرم در دسی لیتر خون)						تیمار
Dripping loss ^a	Cooking loss ^b	W.H.C ^c	TBA ^d	LDL ^e	HDL ^f	CHO ^g	TG ^h	GLO ⁱ		
۹/۲۷	۶۴/۰	۲۳/۸۱	۰/۶۰	۹۸/۲۵ ^{ab}	۱۳۵/۲۵	۲۸۴/۷۵	۲۰۳/۵۰	۳۲۸/۰۰	شاهد (بدون کنجاله سیاه دانه)	
۶/۳۴	۶۷/۵	۱۵/۷۱	۰/۶۶	۹۹/۷۵ ^{ab}	۱۴۶/۵۰	۲۱۱/۷۵	۱۷۹/۵۰	۳۵۰/۵۰	۵ درصد کنجاله سیاه دانه	
۹/۵۱	۷۲/۵	۱۷/۱۴	۰/۷۲	۱۳۰/۲۵ ^a	۱۴۰/۷۵	۲۰۱/۲۵	۱۸۴/۲۵	۳۳۴/۰۰	۱۰ درصد کنجاله سیاه دانه	
۱۱/۷۱	۶۶/۵	۲۲/۳۸	۰/۵۵	۸۷/۵۰ ^b	۱۳۲/۵۰	۱۹۱/۷۵	۱۹۶/۰۰	۳۳۸/۲۵	۱۵ درصد کنجاله سیاه دانه	
۱۰/۰۰	۶۶/۰	۲۴/۲۸	۰/۷۸	۷۳/۵۰ ^b	۱۴۷/۵۰	۲۱۵/۵۰	۳۰۵/۷۵	۳۲۴/۵۰	۲۰ درصد کنجاله سیاه دانه	
۴/۳۰	۳/۶۸	۶/۴۵	۰/۶۱	۱۱/۷۱	۱۱/۹۳	۱۵/۳۷	۶۱/۳۰	۸/۷۷	SEM	

a,b,c - میانگین های هر ستون با حروف غیرمشترک دارای اختلاف معنی دار می باشند ($P < 0.05$).

۱- گلوك-۲- تری گلیسرید- ۳- کلسترول- ۴- لیپوپروتین با چگالی زياد- ۵- اسید تیوباریتوريک- ۶- ظرفیت نگهداری آب- ۷- افت در نتیجه پخت و پز- ۸- افت خونابه

جدول ۴- وزن نسبی (درصد از وزن زنده) قسمت های مختلف لاشه بدلرچین های ژاپنی تغذیه شده با جیره های آزمایشی در سن ۳۵ روزگی

سینه	ران	بال و پشت	لاشه	جیره های آزمایشی
۲۵/۰ ^{ab}	۱۴/۲۶	۲۱/۹۵	۶۱/۹۵	شاهد (بدون کنجاله سیاه دانه)
۲۴/۹ ^{ab}	۱۳/۲۷	۲۲/۷۷	۶۱/۹۰	۵ درصد کنجاله سیاه دانه
۲۵/۰ ^a	۱۴/۳۱	۲۱/۶۳	۵۶/۵۲	۱۰ درصد کنجاله سیاه دانه
۲۵/۴ ^a	۱۳/۹۹	۲۳/۵۰	۶۲/۳۶	۱۵ درصد کنجاله سیاه دانه
۲۳/۵ ^b	۱۳/۳۳	۲۲/۹۵	۶۳/۹۸	۲۰ درصد کنجاله سیاه دانه
۰/۵۶	۰/۳۸	۰/۶۴	۳/۰۵	SEM

a,b,c - میانگین های هر ستون با حروف غیرمشترک دارای اختلاف معنی دار می باشند ($P < 0.05$).

جدول ۵- وزن نسبی اعضای داخلی بدن بدلرچین های ژاپنی تغذیه شده با جیره های آزمایشی در سن ۳۵ روزگی

روده بزرگ	روده کوچک	سنگدان	چربی بطنی	پانکراس	سکوم	طحال	کبد	قلب	تیمار
۰/۱۵	۱/۷۶	۱/۵۹ ^b	۰/۵۵	۰/۱۷	۰/۶۱	۰/۰۵	۱/۹۰	۰/۸۱	شاهد (بدون کنجاله سیاه دانه)
۰/۱۵	۱/۵۷	۱/۵۳ ^b	۰/۳۴	۰/۱۴	۰/۴۴	۰/۰۶	۲/۰۷	۰/۸۱	۵ درصد کنجاله سیاه دانه
۰/۱۵	۱/۵۲	۱/۸۹ ^a	۰/۱۷	۰/۱۷	۰/۵۰	۰/۰۴	۲/۰۳	۰/۸۳	۱۰ درصد کنجاله سیاه دانه
۰/۲۱	۱/۴۶	۱/۷۵ ^{ab}	۰/۲۸	۰/۱۹	۰/۴۵	۰/۰۵	۱/۹۸	۰/۷۹	۱۵ درصد کنجاله سیاه دانه
۰/۱۴	۱/۴۸	۱/۶۱ ^b	۰/۵۵	۰/۱۵	۰/۵۴	۰/۰۵	۱/۹۹	۰/۷۳	۲۰ درصد کنجاله سیاه دانه
۰/۰۳	۰/۱۶	۰/۰۶	۰/۱۱	۰/۰۱	۰/۰۵	۰/۰۰	۰/۱۲	۴/۱۰	SEM

a,b,c - میانگین های هر ستون با حروف غیرمشترک دارای اختلاف معنی دار می باشند ($P < 0.05$).

گروه شاهد ۲۲۷/۶۳ میلی گرم به ازاء هر تخم مرغ بود. از آنجایی که مکمل دانه سیاه دانه کلسترون کبد و سرم را کاهش داد، کاهش کلسترون زرده تخم مرغ هم شاید به همین علت باشد (۸). گزارش شده است که روغن‌های ضروری سیاه دانه باعث کاهش فعالیت کوآنزیم آنژنیم هپاتیک ۳-هیدروکسی-۳-متیل گلوتاریل کوآنزیم آ می‌شود که این آنژنیم نقش کلیدی در سنتر کلسترون دارد (۱۵).

نتایج به دست آمده از برآورد اقتصادی جیره (جدول ۷) نشان می‌دهد که هزینه خواراک در فاصله سنی ۰-۲۱ روزگی با افزایش سطح کنجاله سیاه دانه در جیره به طور معنی داری کاهش پیدا می‌کند ($P<0.05$). در فاصله سنی ۲۱-۳۵ روزگی گروه شاهد و گروه مصرف کننده ۵ درصد کنجاله سیاه دانه به طور معنی داری هزینه خواراک بالاتری نسبت به سایر گروه‌ها داشتند ($P<0.05$). این در حالی است که کمترین ضریب تبدیل غذایی در این بازه سنی مربوط به گروه مصرف کننده ۱۵ درصد کنجاله سیاه دانه بود.

برآورد اقتصادی جیره در کل دوره (۳۵-۰ روزگی) نشان داد که با افزایش سطح کنجاله سیاه دانه از صفر تا ۱۵ درصد کاهش هزینه خواراک برای یک کیلوگرم وزن زنده حدود ۱۷ درصد کاهش پیدا می‌کند ($P<0.05$).

افزایش وزن نسبی سنگدان در جوجه‌های تغذیه شده با جیره‌های آزمایشی دارای کنجاله سیاه دانه می‌تواند به علت بیشتر بودن سنگریزه جیره آن‌ها نسبت به گروه شاهد باشد (جدول ۵).

ابوالسود (۷) گزارش کرد که تغذیه بلدرچین‌ها با یک درصد روغن سیاه دانه در ۲۱ و ۲۸ روزگی باعث افزایش وزن نسبی کبد نسبت به سایر تیمارها می‌گردد. جوجه‌های گوشتشی تغذیه شده با جیره‌های حاوی سیاه دانه در وزن نسبی قلب، کبد، طحال، سنگدان و لاشه به میزان ناچیزی متفاوت بودند (۳۲). طاها (۳۳) نشان داد که تفاوت ناچیزی در وزن اندام‌های داخلی خرگوش‌های تغذیه شده با یک درصد سیاه دانه وجود دارد.

همان طور که در جدول ۶ مشخص است غلظت کلسترون زرده تخم بلدرچین‌ها تحت تاثیر تغذیه سطوح مختلف کنجاله سیاه دانه قرار نگرفت. الباقر و همکاران (۱۸) مشاهده کردند که سطوح ۱۰ و ۳۰ میلی گرم در کیلوگرم دانه سیاه دانه به طور معنی داری باعث کاهش غلظت کلسترون، تری گلیسرید و فسفو لیپید زرده تخم مرغ در مرغ‌های تخمگذار شد. آنها اعلام کردند کاهش کلسترون زرده تخم مرغ با مکمل سیاه دانه می‌تواند به علت رسوب کمتر کلسترون در طی مراحل ساخته شدن تخم مرغ توسط کبد در زرده تخم مرغ باشد. در جیره‌های حاوی ۱/۵ درصد پودر سیاه دانه کلسترون زرده تخم مرغ ۱۹۹/۷۲ میلی گرم به ازاء هر تخم مرغ بود در حالیکه در

تیمار	کلسترون زرده تخم (میلی گرم بر گرم)
شاهد (بدون کنجاله سیاه دانه)	۷/۵۹
۵ درصد کنجاله سیاه دانه	۸/۰۲
۱۰ درصد کنجاله سیاه دانه	۷/۴۰
۱۵ درصد کنجاله سیاه دانه	۷/۱۸
۲۰ درصد کنجاله سیاه دانه	۷/۱۹
SEM	۰/۷۶

جدول ۷- برآورد هزینه خواراک با تغذیه جیره‌های آزمایشی به ازاء هر یک کیلوگرم وزن زنده هزینه خواراک(ریال)

تیمار	سن(روز)
شاهد (بدون کنجاله سیاه دانه)	۰-۳۵
۵ درصد کنجاله سیاه دانه	۳۵-۲۱
۱۰ درصد کنجاله سیاه دانه	۰-۲۱
۱۵ درصد کنجاله سیاه دانه	۳۵-۲۱
۲۰ درصد کنجاله سیاه دانه	۰-۲۱
SEM	۰-۲۱

تیمار	سن(روز)
شاهد (بدون کنجاله سیاه دانه)	۳۴۴۰۶/۱۰ ^a
۵ درصد کنجاله سیاه دانه	۵۱۴۴۹/۹۰ ^a
۱۰ درصد کنجاله سیاه دانه	۲۴۱۰۳/۳۰ ^a
۱۵ درصد کنجاله سیاه دانه	۲۱۹۶۹/۳۰ ^b
۲۰ درصد کنجاله سیاه دانه	۲۱۸۳۴/۲۰ ^b
SEM	۴۱/۱۶

a,b,c - میانگین‌های هر ستون با حروف غیرمشترک دارای اختلاف معنی دار می‌باشند ($P<0.05$).

دانه، توصیه نمی شود. لذا استفاده از کنجاله سیاه دانه تا سطح ۱۵ درصد قابل توجیه می باشد. استفاده از این سطح کنجاله در جیره بلدرچین ژاپنی باعث بهبود قابل توجهی در افزایش وزن و ضریب تبدیل غذایی و کاهش هزینه خوارک گردید.

هزینه خوارک برای گروه های مصرف کننده ۲۰ درصد کنجاله سیاه دانه به طور معنی داری کمتر از تیمارهای شاهد، ۵ درصد و ۱۰ درصد سیاه دانه بود اما با گروه مصرف کننده ۱۵ درصد کنجاله سیاه دانه تفاوت معنی دار نداشت. با این حال با توجه به ضریب تبدیل بالا و کاهش اضافه وزن در این تیمار استفاده از این سطح کنجاله سیاه

منابع

- ۱- ضیایی، س. ت، ن. محرومی، و ح. حسین زاده. ۱۳۹۰. بررسی اثر دارو شناسی و سم شناسی سیاه دانه. فصلنامه گیاهان دارویی -۴۲
- ۲- فلاخ حسینی، ح، ر. محتشمی، ز. صادقی، ی. سعیدی، و ا. فلاخ حسینی. ۱۳۸۹. مروری بر اثرات فارماکولوژیک دانه گیاه سیاه دانه (*Nigella sativa L*) فصل نامه گیاهان دارویی ۱-۱۸.
- ۳- گلیان، ا. و م. سالارمعینی. ۱۳۷۵. احتیاجات غذایی طیور (۱۹۹۴ میلادی) (ترجمه). انتشارات شرکت پژوهش و توسعه کشاورزی کوثر، تهران
- 4- Abdelhady, A. A., A. A. AbdelAzeem, and A. G. Gamal. 2009. Effect of replacement of soybean meal protein by *Nigella sativa* meal protein on performance of growing Japanese quail. Egypt. Poult. Sci. 29: 407-422.
- 5- Abdo, Z. M. A. 2004. Effect of phytase supplementation on the utilization of *Nigella sativa* seed meal in broiler diets. Egypt. Poult. Sci. 24:143-162.
- 6- Abelmageed, M. A. 2002. A study of substitution soybean meal by *Nigella sativa* meal on the performance of broiler chicks. Egypt. Poult. Sci. 24:263-282.
- 7- AbouEl-Soud, S. B. 2000. Studies on some biological and immunological aspects in Japanese quail fed diet containing some *Nigella sativa* seeds preparations. Egyp. Poult. Sci. 20:757-776
- 8- Akhtar, M. S., Z. Nasir, and A. R. Abid. 2003. Effect of feeding powdered *Nigella Sativa L*, seeds on poultry egg production and their suitability for human consumption. Vet. Arch. 73:181-190.
- 9- AOAC. 2000. Association of Official Analytical Chemists, 1990. Official methods of analysis, Fourteen Edition. AOAC, Washington
- 10- Ashraf, M., Q. Ali, and Z. Iqbal. 2006. Effect of nitrogen application rate on the content and composition of oil, essential oil and minerals in black cumin (*Nigella sativa L.*) seeds. J. sci. food. Agric. 86: 871-876.
- 11- Badari, O. A., R. A. Taha, A. M. Gamal, and A. C. Abdel-Wahab. 2003. Thymoquinone is a potent superoxide anion scavenger. Drug Chem. Toxicol. 26: 87-98.
- 12- Bertram, H. C., H. J. Andersen, A. H. Karlsson, P. Horn, J. Hedegaard, and S. L. Engelsen. 2003. Prediction of technological quality (cooking loss and Napole Yield) of pork based on fresh meat characteristics. Meat Sci. 65: 707-712.
- 13- Carpenter, K. J., and K. M. Clegg. 1956. The metabolizable energy of poultry feedstuffs in relation to their chemical composition. J. Sci. Food Agr. 7:45-51.
- 14- Christensen, L. B. 2003. Drip loss sampling in porcine meat. Meat Sci. 63:469-477.
- 15- Crowell, P. L. 1999. Prevention and therapy of cancer by dietary monoterpenes. J. Nutr. 129:775S-778S.
- 16- El-Abhar, H. S., D. M. Abdallah, and S. Saleh. 2003. Gastroprotective activity of *Nigella Sativa* oil and its constituent, thymoquinone, against gastric mucosal injury induced by ischaemia/reperfusion in rats. J. Ethnopharmacol. 84:251-258.
- 17- El-Alfy, T. S., H. M. El-Fatatty, and M. A. Toama. 1975. Isolation and structure assignment of an antimicrobial principle from the volatile oil of *Nigella sativa L.* seeds. Pharmazia. 30:109-111.
- 18- El-Bagir, N. Y., R. M. Hama, E. L. Hamed, and A. C. Beynen. 2006. Lipid composition of egg yolk and serum in laying hens fed diets containing black cumin (*Nigella Sativa*). Int. J. Poult. Sci. 5:574-578
- 19- El-Dakhakhny, M. 1996. Studies on the Egyptian *Nigella sativa L*: IV. Some pharmacological properties of the seeds' active principle in comparison to its dihydro compound and its polymer. J. Pharm. Belg. 15: 1227-1229
- 20- El-Deek, A. A., M. Saffa, H. Hamy, and M. M. Khalifah. 1999. Effects of *Nigella* seed oil meal in broiler diets on performance and physical and sensory characteristics of meat. Egypt. Poult. Sci. 22:207-225.
- 21- Guler, T. B., O. N. Dalkılıç, and M. Çiftçi. 2006. The Effect of Dietary Black Cumin Seeds (*Nigella sativa L.*) on the Performance of Broilers. Asian-Aust. J. Anim. Sci. 19: 425-430.
- 22- Hernandez, F., J. Madrid, V. Garcia, J. Orengo, and M. D. Megias. 2004. Influence of two plant extract on broiler performance, digestibility, and digestive organ size. Poult. Sci. 83:169-174.
- 23- Jamroz, D., and C. Kamel. 2002. Plant extracts enhance broiler performance. In non ruminant nutrition: Antimicrobial agents and plant extracts on immunity, health and performance. J. Anim. Sci. 80 (E. Suppl. 1), pp. 41.

- 24- Kapoor, S. 2009. Emerging clinical and therapeutic applications of *Nigella sativa* in gastroenterology. World J. Gastroenterol.15: 2170 - 2173.
- 25- Mahmoud, I., A. Alkofahi, and A. Abd El-Aziz. 1992. Mutagenic and Toxic activities of several species and some Jordanian medicinal plants. Int. J. Phaermac.30:81-85.
- 26- Namba, T., M. Tsunezuka, K. Saito, N. Kakiuchi, and U. Pilapitiya. 1985. Studies on dental caries prevention by traditional medicines, screening of Ayurvedic medicines for anti-plaque action. Egypt. Poult. Sci, 39:146-153.
- 27- Padmaa, M. P. 2010. *Nigella sativa* linn A- comprehensive review.Indi. J. Nut. 14:409- 429.
- 28- Pasin, G., G. M. Smith, and M. O. Mahany. 1998. Rapid determination of reagent. food chemis. 61: 255-259.
- 29- Ramakrishna, R. R., K. Platel, and K. Srinivasan. 2003. In vitro influence of species and spice-active principles on digestive enzymes of rat pancreas and small intestine. Nahrung. Dec. 47:408-412.
- 30- Richmond, W. 1973. Preparation and properties of a cholesterol oxidase from Nocardia sp. and its application to the enzymatic assay of total cholesterol in serum. Clin. Chem. 19:1350-1356.
- 31- SAS Institute. 1998. SAS/STAT® User's Guide: Statistics, Version 6.12. SAS Institute Inc, Cary, NC.
- 32- Soltan, M. A. 1999. Effect of diet containing *Nigella sativa* (black seeds) on growth and productive performance of Japanese quail. J. Vet. Sci.15:655-669.
- 33- Taha, E. A. 1997. Physiological studies on mammals effects of *Nigella sativa* (seeds and Cake) on the performance of New Zealand white rabbits.M.Sc. Thesis, Faculty of Agriculture, Alex. University
- 34- Takruri, H. R., and M. A. Dameh. 1998. Study of the nutritional value of black cumin seeds (*Nigella sativa* L.). J. Sci. Food Agric. 76:404–410.
- 35- Talha, E., E. Abbas, and E. Mohamed. 2010. Effect of supplementation of *Nigella sativa* seeds to the broiler chicks diet on the performance and carcass quality. Int. J. Agric. Sci. 2: 0975-3710
- 36- Tarladgis B. G., B. M. Watts, and M. T. Younathan Dugan. 1960. Adistillation method for the quantitative determination of malonaldehyde in rancid foods. J. Am. Oil Chemists Soc. 37: 44-48
- 37- Toghyani, M. M., A. Toghyani, G. Gheisari, M. Ghalamkari, and A. Mohammadrezaei. 2010. Growth performance, serum biochemistry and blood hematology of broiler chicks fed different levels of black seed (*Nigella sativa*) and peppermint (*Mentha piperita*). Live Sci. 129: 173–178.
- 38- Zeweil, H. S. 1996. Evaluation of substituting nigella seed meal for soy National Research Council (NRC).Nutrient Requirements of bean meal on the performance of growing and laying Japa-Poultry. Egypt Poult. Sci. 16: 451-477.