

فصلنامه تحقیقات کاربردی علوم دامی

ارزیابی عملکرد رشد، متابولیت های خون و استحکام استخوان، جوچه های گوشتی تغذیه شده با دو افزودنی فیتوژنیک

رضا وکیلی (نویسنده مسئول)

دانشیار گروه علوم دامی دانشگاه آزاد اسلامی واحد کاشمر، کاشمر، ایران

مرحوم سجاد ایمانی

دانش آموخته کارشناسی ارشد گروه علوم دامی دانشگاه آزاد اسلامی واحد کاشمر، کاشمر، ایران

تاریخ دریافت: دی ۱۳۹۹ تاریخ پذیرش: اردیبهشت ۱۴۰۰

شماره تماس نویسنده مسئول: ۰۹۱۵۳۱۶۸۵۱۰

Email: rezavakili2010@yahoo.com

شناسه دیجیتال (DOI): 10.22092/aasrj.2021.353641.1218

چکیده:

این آزمایش با هدف ارزیابی اثرات سطوح مختلف گیاه کنگرفرنگی و پیاز بر روی عملکرد، فرآیندهای خون و استحکام استخوان درشت‌نی وران جوچه‌های گوشتی انجام شد. ۵۲۰ قطعه جوچه گوشتی یک روزه سویه تجاری راس ۳۰۸ در قالب طرح کاملاً تصادفی به پنج گروه آزمایشی و چهار تکرار (۲۶ قطعه جوچه در هر تکرار) از سن یک تا ۴۲ روزگی اختصاص یافت. گروه‌های آزمایشی شامل جیره پایه و جیره پایه به علاوه ۱/۵ درصد کنگرفرنگی، ۳ درصد، کنگرفرنگی، ۱/۵ درصد پیاز و ۳ درصد پیاز بود. در پایان آزمایش از هر تکرار یک قطعه پرنده نرانتخاب وجهت بررسی شاخص‌های استحکام استخوان کشtar گردید. نتایج تحلیل داده‌ها نشان داد که افزودن پیاز سبب افزایش، و کنگره منجر به کاهش مصرف خوراک گردید. مقدار گلوکز خون در گروه‌های آزمایشی حاوی پیاز کاهش و در گروه‌های آزمایشی حاوی کنگرفرنگی افزایش یافت ($P<0.05$). درصد گلبول‌های قرم‌خون در گروه‌های آزمایشی حاوی پیاز افزایش یافت ($P<0.05$). بالاترین مقاومت شکست استخوان درشت‌نی و ران جوچه‌های گوشتی مربوط به جوچه‌های دریافت کننده کنگر بود ($P<0.05$). افزودن پیاز سبب افزایش معنی‌داری خاکستر استخوان در قسمت درشت‌نی وران گردید ($P<0.05$). استفاده از کنگر فرنگی یا پیاز جهت بهبود استحکام استخوان در جوچه‌های گوشتی پیشنهاد می‌شود.

واژه‌های کلیدی: استحکام استخوان، پیاز، جوچه گوشتی، شاخص‌های خون، کنگر فرنگی

Applied Animal Science Research Journal No 38 pp: 3-16

Evaluation of growth performance, blood metabolites and bone strength broilers fed two phytogenic feed additivesBy: Vakili,Reza*¹, mani,Sajad2

1: Associate Professor of Animal Science Department,Kashmar Branch, Islamic Azad University,Kashmar,Iran.

2: Graduate of Master science ,Animal Science Department, Kashmar Branch, Islamic Azad University,Kashmar,Iran.

Received: December 2020**Accepted: April 2021**

This experiment was conducted to investigate the effects of different levels of artichoke and onion on performance, blood metabolites and strength of tibia and femur bones of broilers. 520 one-day-old commercial 308 chicks were randomly assigned to five treatments and four replications (26 chicks per replication) from 1 to 42 days of age. Experimental treatments included control diet and control diet plus 1.5% artichoke, 3% artichoke, 1.5% onion and 3% onion. At the end of the experiment, one male bird was selected from each replicate and slaughtered to assess bone strength indicators. The results of data analysis showed that adding onions increased feed intake and artichokes decreased feed intake ($P < 0.05$). Blood glucose levels decreased in onion-containing treatments and increased in treatments containing artichokes ($P < 0.05$). Percentage of red blood cells increased in onion-containing treatments ($P < 0.05$). The highest resistance of tibia and femur bones of broilers was related to artichoke-receiving chicks ($P < 0.05$). Adding onions significantly increased the percentage of bone ash in the tibia and femur ($P < 0.05$). The use of artichokes and onions significantly improved bone strength in broilers.

Key words: Artichokes, bone strength, broiler, blood indicators, onions**مقدمه**

عfonی کتندگی بالایی برخوردار است شناخته شده است. آرتیشو دارای ترکیباتی از قبیل ساپونین، اینولین، سینارین، سیناروبکتین، انواع قندها، انواع آنزیم ها، اسید کافئیک و ترکیبات فنولی از قبیل مونو و دی کافشیل کینیک اسید و فلاونوئیدها و آنتی اکسیدان های طبیعی (از قبیل ویتامین C و فلاونوئیدها) است (۵). گزارش شده است این گیاه به دلیل داشتن فروکتان ها خواص پری‌بیوتیکی دارد. این ترکیبات غیر قابل هضم هستند و در نتیجه به روده بزرگ رفته و سوبسترا های کربوهیدراتی را برای رشد میکرووارگانیزم های مفید مانند بیفیدوباکتری ها وباکتری ها اسید لاکتیکی فراهم می کنند که می توانند برای رشد عوامل بیماری زای مانند سالمونلا اختلال ایجاد کنند(۱۳). تحقیقات نشان داده است سینارین موجود در گیاه گنگرفنگی باعث کاهش سطح تری‌گلیسرید و قند خون می شود (۳). همچنین در صورت استفاده از عصاره گنگرفنگی به دلیل

استفاده از گیاهان دارویی از قدیم در سلامت انسان، دام و طیور اهمیت فراوان داشته است (۲۵). آثار جانبی کمتر در مقایسه با داروهای شیمیایی، ارزان و در دسترس بودن از جمله ویژگی های مطلوب این دسته از محصولات کشاورزی است. ترکیبات مؤثر گیاهان دارویی شامل انسان ها و عصاره ها با نام فتوبیوتیک ها به عنوان افزودنی های خوراک طیور، برای افزایش عملکرد از طریق بهبود مصرف خوراک، حفظ سلامت بدن و کاهش اثر تنش های محیطی و نیز پیشگیری از عفونت دستگاه تنفس و تحریک سامانه ایمنی و خاصیت آنتی اکسیدانی استفاده می شوند (۱۹). به لحاظ نقش ارزنده این ترکیبات در افزایش بهره وری در تولیدات دام و طیور، در اکثر موارد استفاده مکرر از آنها اجتناب ناپذیر گردیده است. گیاه گنگرفنگی با نام علمی *Cynara scolymus L* گیاهی است که خاصیت آنتی اکسیدانی بالایی داشته و پیاز به عنوان گیاهی که از قدرت ضد

مواد معدنی به ویژه کلسیم موجود در سلول های استخوانی از بروز پوکی استخوان جلوگیری می نماید. همچنین ترکیب GPLS(gamma-L-glutamyl-trans-S-1-propenyl-L-cysteine sulfoxide) در پیاز شناسایی شده است که از کاهش حجم استخوان جلوگیری می کند(۱۱). بنابراین مطالعه پیش رو به منظور مقایسه اثرات کنگر فرنگی و پیاز خوراکی به عنوان ترکیبات محرك رشد روی استحکام و مقاومت استخوان ران و درشت نی چپ به همراه عملکرد جوجه های گوشتی به هنگام استفاده در جیره جوجه های گوشتی مورد ارزیابی قرار گرفت.

مواد و روش ها

پوند گان آزمایشی، جیره و مدیریت پرورش:

این آزمایش در یک مزرعه پرورش مرغ گوشتی در استان گلستان واقع در ۴۰ کیلومتری گرگان، در شهرستان علی آباد کتول روستای نصرت آباد انجام شد. این مزرعه دارای ۴ سالن، ۲ سالن(طبقه ای) هست که هر کدام ۱۰۰۰۰ قطعه ای برای پرورش می باشد. سالن ها دارای موقعیت غربی و شرقی و به ابعاد ۱۸*۶۰ متر مربع بوده و ارتفاع سالن ۲/۶۰ متر بود. این سالن دارای هواکش طولی و آبخوری نیپلی و دانخوری اتوماتیک بود سیستم گرم کننده سالن هیتر و سوخت آن از نوع گاز بود. قفس های مورد استفاده به ابعاد ۳*۱ متر بود. تعداد واحدهای آزمایشی ۲۰ عدد که هر واحد آزمایشی حاوی ۲۶ قطعه جوجه گوشتی می باشد. رطوبت سالن توسط دستگاه رطوبت ساز واقع در ابتدای سالن تنظیم می شد. البته در ابتدای سالن جهت کاهش عوارض گرما از پوشال خیس استفاده می شد. ۵۲۰ قطعه جوجه گوشتی سویه راس ۳۰۸ در قالب یک طرح کاملاً تصادفی به ۵ گروه آزمایشی تقسیم شدند. هر گروه آزمایشی شامل ۴ تکرار و در هر تکرار تعداد ۲۶ قطعه جوجه گوشتی قرار داشت که روی بستر پرورش داده شدند. در مدت آزمایش آب و خوراک به صورت نامحدود در اختیار جوجه ها قرار گرفت.

افزایش سیکل تبدیل آن به اسیدهای صفراءوی کاهش می یابد. افزایش جریان صفراء باعث افزایش هضم لیپیدها و آمینواسیدهای محلول در چربی شده، در نتیجه باعث بهبود ضریب تبدیل غذایی و افزایش وزن می گردد. سینارین، اسید کلروژنیک، لوئین و فرم گلیکوزید آن سیناروزید موجود در گیاه کنگرفرنگی، خواص آنتی اکسیدانی دارند و مانع پراکسیداسیون چربی در کبد گردیده و از انباسته شدن چربی کبدی هم جلوگیری می کنند(۱۳). پیاز با نام علمی *Allium cepa L* دارای ۵۵ گونه می باشد که تنها تعداد اندکی از آنها دارای اهمیت می باشد. پیاز با نام علمی آلیوم سپا از تیره سوسنیان است. پیاز یک گیاه غده ای است و دارای ترکیبات گوگردارآلی، فلاونوئید، استرول، ساپونین، اینولین(۱۲)، پروستاگلاندین ها، پکتین، آدنوزین، کوئرستین و ویتامین های گروه C، B و E، اسیدهای آمینه ضروری، و ترکیبات پلی فنولی (از قبیل کوئرستین و کوئریستین) دارای خاصیت آنتی اکسیدانی است(۱۳) که از مهمترین و فراوانترین ترکیبات موجود در پیاز است. پیاز نقش مهمی در کاهش کلسترول خون، بهبود وضعیت آنتی اکسیدانی بدن، ضدسرطان، ضدمیکروب، ضدھپاتیت و خشی سازی فلزات سنگین و سمی ایفا می کند(۱۱). از سال ۱۹۷۰ میلادی سوالات در مورد کیفیت استخوان جوجه های گوشتی افزایش یافت چرا که از این دهه بود که انتخاب های ژنتیکی به منظور بهبود نرخ رشد شدت بالایی گرفت و ناهنجاری های اسکلتی افزایش یافت (۱۲). ویکس و همکاران (۲۰۰۰) طی گزارش خود عنوان نمودند راه رفتن جوجه گوشتی منجر به افزایش استحکام پا می گردد و همچنین حجم راه رفتن در جوجه ها به میزان ۳/۳٪ به هنگام نزدیک کشتار کاسته می شود(۲۴). بسی (۲۰۰۶) عنوان می نماید این به خوبی مشاهده شده است که به واسطه انتخاب های ژنتیکی صورت گرفته روی جوجه های گوشتی و رسیدن به وزن ایده آل طی مدت زمان کمتر، مشکلات مربوط به پا و برخی ناهنجاری های اسکلتی افزایش یافته است (۷). متخصصین تغذیه انسانی عنوان نمودند مصرف پیاز با حفظ

جدول ۱- ترکیب اجزای تشکیل دهنده و ترکیب مواد مغذی جیوه آزمایشی پایه

اجزاء جیوه	جیوه آغازین	جیوه رشد	جیوه پایانی
ذرت	۵۶/۳۱	۱۱-۲۴	۲۵-۴۲
کنجاله سویا	۳۷/۰۸	۳۴/۰۳	۲۹/۶۹
روغن گیاهی	۲/۰۷	۲/۸۹	۳/۷۲
دی کلسیم فسفات	۱/۷۹	۱/۵۵	۱/۴۸
سنگ آهک	۱/۳	۱/۰۷	۱/۰۵
نمک طعام	۰/۴۴	۰/۴۴	۰/۴۴
مکمل معدنی	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵
مکمل ویتامینی	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵
دی ال متیوتین	۰/۲۵	۰/۱۷	۰/۱۵
ال لیزین	۰/۲۵	۰/۱۵	۰/۱۲
ترئونین	۰/۱	۰/۰۳	۰/۰۳
کوکسیدیو استات	۰/۰۵	۰/۰۵	۰/۰۵
آفالیز مواد مغذی جیوه			
مواد مغذی واحد	آغازین ۱۰-	رشد ۱۱-۲۴	پایانی ۲۵-۴۲
Kcal/kg	۳۰۲۵	۳۱۵۰	۳۲۰۰
%	۲۱-۲۳	۲۱-۲۳	۱۹-۲۳
%	۰/۹	۰/۹	۰/۸۵
%	۰/۴۵	۰/۴۵	۰/۴۲
%	۰/۴۵	۰/۴۵	۰/۴۱
%	۱/۲۴	۱/۱۴	۱/۰۹

هر کیلو گرم مکمل معدنی به میزان: gr ۲۵ آهن، gr ۱۱ روی، gr ۴ مس، gr ۳۲ منگنز، gr ۰/۱۶ سلنیوم موجود بود. ۲- هر کیلو گرم مکمل ویتامینه به میزان: ۹۰۰۰۰ IU ویتامین A، ۲۰۰۰۰۰ D3، ۰/۴ ویتامین E، ۱۸۰۰ mg ویتامین K3، ۰/۰۴ ویتامین B1، ۰/۰۸۲۵ ویتامین B2، ۰/۰۳ ویتامین B6، ۰/۱۲۵ ویتامین B12، ۰/۰۱۵ ویتامین B، ۵۰ کولین کلراید است موجود بود.

جدول ۲- ترکیب های شیمیایی برگ های کنگرفرنگی و پیاز استفاده شده در آزمایش در هر ۱۰۰ گرم (درصد)

کنگرفرنگی	پیاز سفید	منبع: ویکی پدیا، دانشنامه آزاد
۳/۵	۱	
۰/۴	۰/۱	
۱۰/۳	۲	
۹/۶	۰/۶	
۶۴	۴۰	
۰/۴۵	۰/۲۷	
۰/۲۲	۰/۳۶	
۰/۳۳	۰/۱	
پروتئین خام	چربی خام	الیاف خام
۰/۴	۰/۱	۱۰/۳
۳/۵	۱	۹/۶
۰/۴	۰/۱	۶۴
۰/۴۵	۰/۲۷	۰/۴۵
۰/۲۲	۰/۳۶	۰/۲۲
۰/۳۳	۰/۱	۰/۳۳
ماهه افزودنی	فسفر	انرژی (کیلو کالری)

نیروی کششی به نمونه اعمال شد تا زمانی که شکست رخدهد. نیروی لازم برای ایجاد ازدیاد طول گزارش و منحنی نیرو-ازدیاد طول، ترسیم شد. با انجام محاسبات لازم، منحنی تنש-کرنش مهندسی از این منحنی اولیه استخراج شد.

واکسیناسیون جوجه ها مطابق برنامه پیشنهادی منطقه اجرا شد. جوجه ها در ۷۲ ساعت اولیه در معرض نورمداوم و دمای ۳۲ درجه سلسیوس قرار گرفتند. سپس برنامه نوری و دمای پیشنهادی سویه راس مورد استفاده قرار گرفت. گیاه کنگر فرنگی مورد استفاده در این آزمایش در مزرعه دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان کشت شد و در فصل تابستان برگ های آن جمع آوری گردید. برگ های خشک شده با استفاده از آسیاب به صورت پودر در آورده شد و سپس تا زمان استفاده در دمای ۴ درجه سانتیگراد نگهداری شدند. غده پیاز سفید بصورت تازه و بدون پوست و پس از آسیاب و مخلوط شدن با ذرت، کنجاله سویا و سایر اجزا استفاده شد. جوجه های گروه شاهد با جیره غذایی پایه (فاقد هر گونه آنتی بیوتیک، محرك رشد و داروی ضد کوکسیدیوز) تغذیه شدند. گروه های آزمایشی شامل: جیره پایه + ۱/۵ درصد پیاز، جیره پایه + ۳ درصد پیاز، جیره پایه + ۱/۵ درصد کنگر فرنگی و جیره پایه + ۳ درصد کنگر فرنگی بودند. جیره ها در قالب سه دوره آزمایشی شامل آغازین (۰-۱۰ روزگی)، رشد (۱۱-۲۴ روزگی) و پایانی (۲۵-۴۲ روزگی) تهیه شد. جیره ها مطابق پیشنهاد کتابچه راهنمای جوجه های گوشتی سویه راس ۳۰۸ به گونه ای تنظیم شد که سطح مشابه انرژی و پروتئین و مواد مغذی تامین شود. برای تنظیم جیره ها از بسته نرم افزاری UFFDA استفاده گردید (جدول ۱). جوجه های هر واحد آزمایشی در بدو ورود و در روز های ۱۰، ۲۴ و ۴۲ روزگی توزین شدند. میزان مصرف خوراک نیز با جمع آوری و توزین خوراک باقی مانده دوره های آغازین، رشد و پایانی تعیین شد. ضریب تبدیل خوراک برای دوره های مذکور محاسبه گردید. در پایان دوره آزمایش (روز ۴۲ پرورش) از هر تکرار یک پرنده جهت تعیین شاخص های کیفیت استخوان کشتار گردید. استخوان درشت نی و ران پای چپ جوجه های کشتار شده پس از حذف بافت های گوشت با استفاده از اسکالپل به داخل فریزر منتقل گردید. جهت تعیین مقاومت استخوان از دستگاه یونیورسال (شکل ۱) ساخت کشور چین استفاده گردید (۱۷ و ۱۸).^۱ بعد از قرار دادن نمونه در دستگاه،

^۱ دستگاه ساخت کشور چین (شماره سریال دستگاه: DBBP 800) کمپانی (BONGSHIN



شکل ۱- دستگاه استاندارد یونیورسال یا همه منظوره

سلول‌های خونی در سن ۴۲ روزگی (قبل از کشتار پرنده‌ها)، نمونه خون از ورید بال اخذ شده به درون لوله‌های مخصوص CBC آغشته به EDTA ریخته شد، به آرامی نکان داده و لنسوستیت‌ها، مونوسایتومر اندازه گیری شدند. در پایان آزمایش جهت تجزیه و هموسایتومر انداده های مربوط به صفات اندازه گیری شده از نرم افزار SAS و رویه GLM و از آزمون دانکن در سطح آماری ۵٪ جهت مقایسه میانگین داده‌ها استفاده گردید. مدل آماری طرح به صورت زیر می‌باشد:

$$Y_{ij} = \mu + T_i + e_{ij}$$

$$\text{چگالی} = \text{وزن} / \text{حجم} \quad (1)$$

$$\text{ماده خشک استخوان} = 100 * \text{وزن بعد از آون} / \text{اولیه وزن} \quad (2)$$

$$\text{خاکستر استخوان} \% = (\text{وزن بوته} - \text{وزن بوته}) / \text{وزن نمونه} * 100 / \text{گرم وزن نمونه} \quad (3)$$

نتایج

عملکرد رشد:

نتایج مربوط به اثر افزودن کنگر فرنگی و پیاز بر شاخص‌های عملکردی جوجه‌های گوشتی در جدول ۳ نشان داده شده است. تحلیل داده‌ها نشان داد که افزودن کنگر فرنگی و پیاز برخوراک مصرفی، افزایش وزن و ضریب تبدیل خوراک تاثیر داشت ($p < 0.05$). یافته‌های مطالعه حاضر نشان داد افزودن پیاز سبب افزایش مصرف خوراک و کنگر منجر به کاهش معنی دار مصرف خوراک گردید ($p < 0.05$). در مطالعه حاضر جیره حاوی

پس از خارج نمودن نمونه‌های استخوان از فریزر، به مدت ۲۴ ساعت در دمای اتاق نگه داشته شدند تا از حالت یخ زدگی خارج گردند. طول و قطر دیافیز استخوان با استفاده از دستگاه کولیس متر اندازه گیری گردید (۱۰). حجم و چگالی استخوان با استفاده از استوانه مدرج و حجم مشخصی آب مقطر که استخوان در درون آن قرار می‌گرفت برآورد گردید، همچنین چگالی استخوان از طریق رابطه ۱ محاسبه شد (۴). خاکستر استخوان از طریق قرار دادن استخوان در کوره در دمای ۶۰۰ درجه سانتیگراد (رابطه ۳) و تعیین وزن محاسبه گردید (۱۸). ماده خشک استخوان از طریق رابطه ۲ به دست آمد (۳). میزان چربی موجود در استخوان از طریق قرار دادن استخوان در داخل محلول پترولیوم (دی‌ای‌تل اتر) و لرزش آن به مدت ۲۴ ساعت سپس قرار دادن آن در داخل آون به مدت ۲۴ ساعت جهت خروج باقی مانده پترولیوم در استخوان و توزین آن به دست آمد. در سن ۴۲ روزگی، ۵ جوجه از هر پن که نزدیک ترین وزن را به میانگین وزنی سایر پرنده‌گان داشت، انتخاب شدند و خون از سیاهرگ بال دریافت شد. و پس از سانتریفیوژ کردن با دور ۳۰۰۰ در دقیقه به مدت ۱۵ دقیقه و جدا کردن سرم در دمای ۲۰- درجه سانتیگراد نگهداری شد. مقادیر کلسترول، تری گلیسرید، گلوکز، LDL و HDL سرم خون (Bio Systems S. A. Costa Brava 30, 08030 Barcelona, Spain) توسط دستگاه اتوآنالایزر کاربردی درستگاه از کیت‌های پارس آزمون اندازه گیری شد. برای آزمایش شمارش

(P<0.05). ضریب تبدیل خوراک در گروه شاهد کمترین مقدار بود (P<0.05).

۱/۵٪ و ۳٪ کنگر فرنگی کمترین افزایش وزن وجوههایی که پیاز در جیره دریافت کردند، بیشترین افزایش وزن را داشتند ۳٪.

جدول ۳: صفات عملکردی جوجههای گوشتی تعذیه شده با پیاز و کنگر فرنگی در کل دوره (۴۲-۱ روزگی)

SEM	P-Value	۳٪ پیاز	۱/۵٪ پیاز	کنگر فرنگی	۱/۵٪ کنگر فرنگی	شاهد	۱/۵٪ کنگر فرنگی	۳٪ کنگر فرنگی	۱/۵٪ پیاز	۳٪ پیاز	MSE
۵۳/۲۱	.۰۰۴۶	۳۸۴۹/۸۹ ^a	۳۹۱۸/۵ ^a	۳۳۵۴/۰۲ ^c	۳۶۹۹/۵۵ ^{ab}	۳۶۶۷/۱۷ ^b	۳۶۹۹/۵۵ ^{ab}	۳۳۵۴/۰۲ ^c	۳۹۱۸/۵ ^a	۳۸۴۹/۸۹ ^a	۰/۰۳۶
۲۱/۲۱	.۰۰۵	۲۱۰۰/۵ ^a	۲۰۱۳/۱ ^b	۱۸۵۰/۳ ^c	۱۸۲۱/۸ ^c	۲۰۸۷/۷ ^a	۱۸۲۱/۸ ^c	۱۸۵۰/۳ ^c	۲۰۱۳/۱ ^b	۲۱۰۰/۵ ^a	۰/۰۳۴
		۱/۸۳ ^a	۱/۹۵ ^b	۱/۸۲ ^a	۲/۰۳ ^c	۱/۷۶ ^a	۱/۷۶ ^a	۱/۸۲ ^a	۱/۹۵ ^b	۱/۸۳ ^a	.۰۰۳۱

حروف غیر مشابه در هر ردیف به معنی اختلاف معنی دار می باشد (P<0.05).

فراسنجههای خونی

شمارش کامل خون (CBC)

استفاده از کنگر فرنگی و پیاز اثر معنی داری بر درصد گلوبول های قرمز خون (RBC) داشته و در گروه های آزمایشی حاوی پیاز بطور معنی داری افزایش یافت (P<0.05). استفاده از کنگر فرنگی و پیاز اثر معنی داری بر درصد هتروفیل و لنفوسیت بین تیمارهای شاهد و ۳٪ کنگر فرنگی داشت. استفاده از کنگر فرنگی و پیاز هیچ اثر معنی داری بر درصد گلوبول های سفید خون (WBC)، مونوسیت، اوزینوفیل و بازوفیل ها نداشت.

استفاده از کنگر فرنگی و پیاز در خوراک اثر معنی داری بر مقادیر کلسترول، تری گلیسرید، HDL ، LDL ، VLDL، پروتئین تام و آلبومین نداشت. اما استفاده از کنگر فرنگی و پیاز اثر معنی دار بر گلوکز خون جوجههای گوشتی داشت. این اختلاف معنی دار بین تیمار ۱/۵٪ کنگر فرنگی و ۳٪ پیاز وجود داشت (P<0.05).

جدول ۴- اثر تیمارهای آزمایشی بر فراسنجه های خونی جوجه های گوشتی تغذیه شده با کنگر فرنگی و پیاز (Mg/dl)

آلبومین (Mg/dl)	پروتئین تام (Mg/dl)	VLDL (Mg/dl)	LDL (Mg/dl)	HDL (Mg/dl)	تری گلیسرید (Mg/dl)	کلسترول (Mg/dl)	گلوکز (Mg/dl)	شاهد
۱/۳۵	۴/۱۳	۲۲/۷۵	۱۹	۶۸/۲۵	۱۱۴	۱۱۰	۲۰۸/۷۵ ^b	
۱/۴	۴/۶۷	۲۱	۲۰	۶۷/۷۵	۱۰۵	۱۰۸/۷۵	۲۲۸/۲۵ ^{bc}	% ۱/۵ کنگر فرنگی
۱/۵۱	۴/۶۱	۲۳/۵	۲۸	۷۲/۲۵	۱۱۷/۵	۱۲۳/۷۵	۲۳۱ ^c	% ۳ کنگر فرنگی
۱/۴۶	۴/۴۷	۲۶/۵	۲۱/۷۵	۷۲/۷۵	۱۳۲/۷۵	۱۲۱	۲۰۴/۷۵ ^{ab}	% ۱/۵ پیاز
۱/۳۸	۴/۱۸	۱۹/۲۵	۱۷	۷۲	۱۰۷/۷۵	۱۰۸/۲۵	۱۹۷ ^a	% پیاز ۳
۰/۰۹	۰/۰۸	۰/۰۷	۰/۰۶	۰/۰۸	۰/۱۵	۰/۱۱	۰/۰۴	P-Value
۰/۰۵۵	۰/۲۹	۲/۹۸	۳/۸۹	۴/۶۷	۲۶/۸۹	۸/۳۵	۷/۰۶	

a-c حروف غیر مشابه در هر ستون به معنی اختلاف معنی دار می باشد ($P < 0.05$).


 فصلنامه تحقیقات کاربردی
 همایش ملی

جدول ۵- اثر تیمارهای آزمایشی بر شمارش کامل خون (CBC) جوجه های گوشتی (%) (Mean \pm SE)

	بازوفیل(%)	ائوزینوفیل(%)	مونوسیت(%)	هتروفیل(%)	لنفوسیت(%)	هتروفیل(%)	گلوبول های سفید(%)	گلوبول های قرمز(%)	شاهد
۱	۲/۲۵	۶/۷۵	۰/۳۳ ^a	۶۷/۵ ^b	۲۲/۵ ^a	۶/۹	۲/۸۱ ^a		
۰/۷۵	۲	۷/۲۵			۶۱/۵ ^{ab}	۲۸/۵ ^{ab}	۶/۹۳	۳/۹۵ ^{ab}	.۱/۵
۰/۵	۲	۷/۲۵		۰/۶۲ ^b	۵۵/۷۵ ^a	۳۴/۵ ^b	۱۲/۵	۴/۴۳ ^{ab}	.۳ کنگر
۰/۵	۲/۲۵	۵/۵		۰/۴۲ ^a	۶۴/۷۵ ^b	۲۷ ^a	۸/۷۸	۶/۰۳ ^b	.۱/۵ فرنگی
۰/۵	۱/۵	۵/۵		۰/۳۸ ^a	۶۷ ^b	۲۵/۵ ^a	۹/۶۵	۵/۶۸ ^b	.۳ پیاز
۰/۳۹	۰/۳۸	۰/۴۳		۰/۰۳	۰/۰۴۱	۰/۰۵	۰/۱۱	۰/۰۴	P-Value
۰/۱۸	۰/۴۳	۱/۵۱		۰/۱۵	۲/۶	۲/۱۸	۱/۸۸	۰/۶۷	

حروف غیر مشابه در هر ستون به معنی اختلاف معنی دار می باشد ($P<0.05$) ،

تراکم استخوان

مقاومت در بین گروه های آزمایشی مربوط به جوجه هایی بوده است که از خوراک حاوی سطح ۳٪ کنگر فرنگی تغذیه کرده بودند ($P<0.05$). همچنین خاکستر استخوان ران جوجه هایی که از جیره حاوی سطح ۳٪ کنگر فرنگی استفاده نموده بودند بالاترین میزان بود.

داده های حاصل از تراکم استخوان در جداول ۶ و ۷ نشان داده شده است. تحقیقات صورت گرفته روی تراکم استخوان بسیار اندک می باشد. پیاز و کنگر فرنگی تاثیر معنی داری روی برش خصوصیات استخوان ران و درشت نی پای چپ جوجه های گوشتی داشت ($P<0.05$). داده های حاصل از اندازه گیری مقاومت ران پای چپ جوجه های گوشتی نشان داد که بالاترین

جدول ۶- تاثیر کنگر فرنگی و پیاز بر روی برخی پارامترهای مربوط به تراکم استخوان ران پای چپ (%)

SEM	P-Value	% ۱/۵	پیاز % ۳	پیاز % ۳	کنگر % ۳	کنگر % ۱/۵	شاهد	وزن استخوان (gr)
۰/۲۲۱	۰/۰۴	۷/۵۸۶ ^{ab}	۷/۶۰۹ ^{ab}	۸/۳۷۲ ^a	۸/۳۵۵ ^a	۷/۴۶۹ ^b		
۰/۰۱۰	۰/۲۵۱	۰/۳۸۸	۰/۳۵۴	۰/۳۸۱	۰/۳۷۰	۰/۳۶۱	وزن نسبی (%)	
۰/۳۷۶	۰/۳۷۹	۱/۱۶۳	۱/۰۸۶	۱/۱۹۴	۱/۱۹۵	۱/۱۷۸	چگالی (kg/cm ³)	
۰/۳۰۶	۰/۰۸۶	۶/۵۰۰	۷/۰۰۰	۷/۰۰۰	۷/۰۰۰	۶/۵۰۰	حجم (cm ²)	
۱/۰۲۰	۰/۶۹۸	۶۷/۱۶۸	۶۶/۹۴۳	۶۶/۳۴۸	۶۷/۷۸۰	۶۶/۹۲۳	طول (cm)	
۰/۲۹۱	۰/۸۸۸	۸/۲۴۵	۸/۵۵۸	۹/۰۸۱	۸/۹۶۷	۸/۶۶۷	قطر دیافیز (cm)	
۰/۲۴۶	۰/۰۱۰	۲۰/۶۳۲ ^{abc}	۲۰/۴۵۷ ^{bc}	۲۱/۴۲۷ ^a	۲۱/۱۶۷ ^{ab}	۲۰/۰۰۷ ^c	مقاومت (kg/cm ²)	
۱/۴۵۴	۰/۶۸۴	۴۶/۹۸۰	۴۸/۴۹۷	۴۶/۳۴۶	۴۹/۱۱۵	۴۷/۸۶۲		
۰/۳۲۸	<۰/۰۱	۳۸/۷۰۰ ^b	۴۰/۶۰۰ ^a	۴۰/۲۰۰ ^a	۳۹/۹۰۰ ^a	۳۷/۸۵۰ ^b	ماده خشک (%)	
۰/۰۹۹	۰/۳۵۱	۳/۱۷۶ ^b	۳/۱۵۵ ^{ab}	۳/۴۳۴ ^a	۳/۳۹۰ ^{ab}	۳/۱۶۹ ^{ab}	خاکستر (%)	
۱/۰۶۴	۰/۲۳۲	۵/۱۳۸	۶/۸۴۹	۵/۲۳۸	۸/۳۸۲	۵/۶۸۵	وزن بدون چربی (%)	
							چربی (%)	

حروف غیر مشابه در هر ردیف به معنی اختلاف معنی دار می باشد ($P < 0.05$).

استفاده نموده بودند دارای بالاترین وزن استخوان و وزن نسبی درشت نی در بین سایر گروه های آزمایشی بوده اند ($P < 0.05$). همچنین سطح ۱/۵٪ پیاز توانست منجر به افزایش معنی دار حجم استخوان و قطر دیافیز درشت نی نسبت به سایر گروه های آزمایشی گردد ($P < 0.05$). در رابطه با مقاومت استخوان درشت نی، پیاز با سطح ۱/۵٪ در جیره بالاترین مقاومت استخوان درشت نی را سبب گردید ($P < 0.05$). همچنین پیاز منجر به افزایش خاکستر استخوان و وزن استخوان پس از حذف چربی از آن گردید که این امر بیان کننده این موضوع است که پیاز جانشینی چربی به جای موادمعدنی در استخوان را کاهش داده و منجر به افزایش مینراله شدن آن گردیده است ($P < 0.05$).

در رابطه با وزن استخوان پس از خروج چربی، جوجه هایی که از جیره شاهد استفاده نموده بودند کمترین وزن را داشته و از طرف دیگر بالاترین وزن مربوط به تیمار حاوی ۳٪ کنگر فرنگی بوده است ($P < 0.05$). جدول ۷ اثرات افزودنی های گیاهی استفاده شده در این تحقیق را بر روی برخی خصوصیات مهم استخوان درشت نی پای چپ جوجه های گوشتی نشان می دهد. نتایج حاصل از تاثیر معنی دار پیاز و کنگر فرنگی بر روی شاخص های تراکم استخوان درشت نی جوجه های گوشتی بوده است، به طوری که افزودنی های موجود بیشترین تاثیر خود را بر استخوان درشت نی نسبت به استخوان ران جوجه های گوشتی اعمال نموده اند ($P < 0.05$). داده های حاصل از وزن نسبی استخوان درشت نی نشان داد جوجه هایی که در گروه آزمایشی حاوی ۱/۵٪ پیاز

جدول ۷- تأثیر کنگر فرنگی و پیاز بر روی بخش پارامترهای مربوط به تراکم استخوان درشت نی پای چپ (%)

SEM	P-Value	پیاز٪	پیاز٪	کنگر٪	کنگر٪	شاهد٪	وزن استخوان(gr)
۰/۵۳۰	۰/۰۲۴	۱۰/۱۶ ^b	۱۲/۶۶۷ ^a	۱۱/۴۴۲ ^{ab}	۹/۷۸۵ ^b	۱۰/۳۲۰ ^b	وزن نسبی(%)
۰/۰۲۶	۰/۰۱۱	۰/۴۷۳ ^b	۰/۵۸۱ ^a	۰/۵۰۴ ^{ab}	۰/۴۷۱ ^b	۰/۵۲۸ ^{ab}	چگالی(kg/cm ³)
۰/۰۳۵	۰/۳۸۶	۱/۱۳۳	۱/۲۱۸	۱/۲۴۳	۱/۱۹۵	۱/۱۷۵	حجم(cm ²)
۰/۴۳۵	۰/۰۴۶	۹/۰۰۰ ^{ab}	۱۰/۳۷۵ ^a	۹/۲۵۰ ^{ab}	۸/۱۲۵ ^b	۸/۸۷۵ ^{ab}	طول(cm)
۱/۶۳۷	۰/۰۵۷۷	۸۹/۴۹۸	۹۳/۴۳۵	۹۲/۷۶۵	۸۹/۹۸۵	۹۱/۵۶۳	قطر دیافیز(cm)
۰/۲۲۲	۰/۰۵۳	۷/۷۱۸ ^{ab}	۸/۳۷۲ ^a	۸/۰۴۸ ^{ab}	۷/۴۱۲ ^b	۷/۳۴۱ ^b	ماهده خشک(%)
۰/۲۷۸	۰/۰۱۱	۱۹/۸۹۷ ^{bc}	۲۱/۱۸۲ ^a	۲۰/۷۶۵ ^{ab}	۱۹/۵۷۰ ^c	۱۹/۸۷۵ ^{bc}	مقاومت(kg/cm ²)
۱/۷۱۷	۰/۰۵۵	۴۸/۹۵۱	۴۶/۷۲۸	۴۸/۹۶۴	۴۷/۹۵۵	۴۶/۳۴۵	وزن بدnon
۰/۴۵۸	>۰/۰۱	۴۶/۸۲۵ ^b	۴۸/۵۷۵ ^a	۴۶/۷۷۵ ^b	۴۴/۴۵۰ ^c	۴۶/۹۷۵ ^b	چربی(%)
۰/۲۶۳	۰/۰۶۹	۴/۲۸۲ ^b	۵/۳۹۰ ^a	۴/۷۴۸ ^{ab}	۴/۲۳۶ ^b	۴/۳۱۳ ^b	خاکستر(%)
۰/۹۲۲	۰/۰۲۰۵	۶/۵۳۰	۴/۰۱۵	۶/۷۰۳	۴/۷۵۵	۴/۵۴۷	چربی(%)
							چربی(%)

حروف غیر مشابه در هر ردیف به معنی اختلاف معنی دار می باشد ($P < 0.05$).

بحث

میلی گرم عصاره کنگرفرنگی در هر لیتر بود(۱). استفاده از ۳۰ گرم در کیلوگرم پیاز خوراکی درجه جوچه های گوشتی منجر به افزایش معنی دار وزن بدن ، خوراک مصرفی و کاهش معنی دار ضریب تبدیل خوراک نسبت به سایر گروه های آزمایشی گردید(۹). نتایج یک آزمایش نشان داد استفاده از سطح ۴٪ پیاز تازه باعث افزایش مصرف خوراک و کاهش ضریب تبدیل خوراک مصرفی در جوچه های گوشتی شد(۱۶). در رابطه با افزایش وزن بدن و علت آن می توان ترکیبات سولفوره موجود در پیاز را به عنوان پاسخ در نظر گرفت. ترکیبات سولفوره منجر به کاهش سطح گلوكز سرم خون و فعل شدن مرکز عصبی جهت

شاخص های رشد بدست آمده در این آزمایش گویای اثر معنی دار افزودن کنگر فرنگی و پیاز برخوراک مصرفي، افزایش وزن و ضریب تبدیل خوراک بود. هرچند با نتایج آزمایش های دیگر همخوانی نداشت(۲۲،۲۹). تفاوت نتایج بدست آمده می تواند به علت شرایط مدیریتی و محل آزمایش متفاوت ، نوع و مقدار کنگر فرنگی و پیاز مصرفي (به صورت تازه و یا پودر شده) باشد. گزارش شده پودر کنگرفرنگی تأثیر معنی داری بر افزایش وزن، ضریب تبدیل غذایی و مصرف خوراک جوچه های گوشتی ندارد($p > 0.05$)(۲۲). در آزمایش دیگری ، کمترین وزن در جوچه هایی مشاهده شد که آب آشامیدنی آن ها حاوی ۲۰۰

چربی در استخوان بوده است تا مینراله شدن آن. در رابطه با وزن استخوان پس از خروج چربی ، جوجه هایی که از جبهه شاهد استفاده نموده بودند، کمترین وزن را داشته و از طرف دیگر بالاترین وزن مربوط به تیمار حاوی ۳٪ کنگر فرنگی بود ($P<0.05$). جدول ۶ اثرات افزودنی های گیاهی استفاده شده در این تحقیق را بر روی برخی خصوصیات مهم استخوان درشت نی پای چپ جوجه های گوشتی نشان می دهد. نتایج حاصل از تاثیر معنی دار پیاز و کنگر فرنگی بر روی شاخص های تراکم استخوان درشت نی افزودنی های جوجه های گوشتی بود ($P<0.05$)، به طوری که درشت نی جوجه های گوشتی بود ($P<0.05$)، به طوری که اعماق نموده اند تا استخوان ران جوجه های گوشتی. داده های حاصل از وزن نسبی استخوان درشت نی نشان داد جوجه هایی که از تیمار حاوی ۱/۵٪ پیاز استفاده نموده بودند دارای بالاترین وزن استخوان و وزن نسبی درشت نی در بین سایر گروه های آزمایشی بوده اند ($P<0.05$). همچنین سطح ۱/۵٪ پیاز توانست منجر به افزایش معنی دار حجم استخوان و قطر دیافیز درشت نی نسبت به سایر تیمارها گردید ($P<0.05$). در رابطه با مقاومت استخوان درشت نی، پیاز با سطح ۱/۵٪ در جیره بالاترین مقاومت استخوان درشت نی را سبب گردید ($P<0.05$). همچنین پیاز منجر به افزایش خاکستر استخوان و وزن استخوان پس از حذف چربی از آن گردید که این امر بیان کننده این موضوع است که پیاز جانشینی چربی به جای مواد معدنی در استخوان را کاهش داده و منجر به افزایش مینراله شدن آن گردیده است. اندازه گیری قدرت شکست یکی از مهم ترین عوامل جهت تخمین درست مقاومت استخوان می باشد(۸). اخیراً ماده ای در پیاز با نام اختصاری (gamma-L-glutamyl-trans-S-1-propenyl- GPLS L-cysteine sulfoxide) شناخته شده است که از فعالیت سلول هایی که باعث شکستن استخوان می شوند جلوگیری می کند. طی این تحقیق پیاز منجر به افزایش معنی دار مصرف خوراک گردیده که این امر ناشی از وجود مقادیر بالای عنصر کروم در این گیاه می باشد و این عنصر نقش مهمی در متابولیسم گلوکز دارد(۱۱). از آن جایی که ترکیبات موجود در پیاز منجر به

افزایش مصرف خوراک و بروز احساس سیری می گردد(۹). در آزمایش حاضر فرانسنجه های کلسترول تری گلیسرید، HDL ، VLDL ، LDL ، پروتئین تام و آلبومین تحت تاثیر مصرف کنگر و پیاز قرار نگرفت. اما بر گلوکز خون اثر معنی داری داشت. مقدار گلوکز خون در گروه های آزمایشی حاوی پیاز کاهش و در گروه های آزمایشی حاوی کنگر فرنگی افزایش یافت. کاهش مقدار گلوکز با افزودن پیاز با نتایج قبلی مطابقت دارد. محققین گزارش کردند که با استفاده از پیاز تری گلیسرید کاهش و HDL افزایش و غلظت گلوکز کاهش یافت. ترکیبات سولفوکساید نظری اس متیل سیستئین سولفوکساید و اس آلیل سیستئین سولفوکساید منجر به کاهش سطح لپید، پروتئین و گلوکز موجود در سرم خون جوجه های گوشتی می گردد(۷). همچنین استفاده از کنگر فرنگی و پیاز اثر معنی داری بر درصد گلبول های قرمز خون، هتروفیل و لنفوцит داشت. با افزودن ۳٪ کنگر فرنگی لنفوسيت ها کاهش و هتروفیل ها افزایش معنی داری داشت. یافته های تراکم استخوان این تحقیق نشان داد که خاکستر استخوان ران جوجه هایی که از جبهه حاوی سطح ۱/۵٪ پیاز استفاده نموده بودند بالاترین میزان بود ، که این امر می تواند به دلیل نقش پیاز در افزایش برخی مواد معدنی موجود در استخوان نظری کروم باشد. یافته های این تحقیق مغایر با نتایج قبلی می باشد(۲۱). محققان مذکور عنوان نمودند خاکستر رابطه خطی با مقاومت استخوان دارد که با نتایج به دست آمده از تاثیر کنگر بر روی مقاومت استخوان ران و پیاز بر روی خاکستر استخوان مغایرت دارد. این امر می تواند ناشی از تاثیر کنگر فرنگی از طریق تغییر در فعالیت هورمون های مربوط به ذخیره چربی در استخوان باشد، کیم و همکاران ۲۰۰۴ طی تحقیق بر روی میزان مقاومت سه گروه استخوان (تازه، خشک و عاری از چربی)، عنوان نمودند استخوان هایی که عاری از چربی بودند کمترین مقاومت را داشته اند(۱۰). همان طور که در جدول ۵ آمده است بالاترین میزان چربی مربوط به تیمارهایی است که از سطوح متفاوت کنگر فرنگی استفاده نموده است، که این امر خود بیان کننده این مطلب است که افزایش مقاومت استخوان ران بیشتر ناشی از افزایش جایگزینی

Ahmadi Mahmoodabadi, N.(2008).The effects of hydro alcoholic extracts of dill (*Anethum Graveolens L.*) and artichoke (*Cynara Scolymus*) against type 1 diabetes mellitus.Iranian Journal of Medicinal and Aromatic Plants.24(3): 333-341.

Almeida Paz, I. C. L., A. A. Mendes, T. S. Takita, L. C. Vulcano, P. C. Guerra, F. S. Wechsler and R. G. Garcia.(2004). Tibial dyschondroplasia and bone mineral density. Brazilian Journal Poultry Science.6:207–212.

Almeida Paz, I. C. L., A. A. Mendes, T. S. Takita, L. C. Vulcano, P. C. Guerra, F. S. Wechsler, R. G. Garcia., S.E.Takahashi, J. Moreira, K.. Pelicia, C.M. Komiyama and Quinteiro. R.R.(2005). Comparsion of tecnhiques for tibial dyscondroplasia assessment in broilers chickens. Brazilian Journal of Poultry Science.7:1:27-32.

Barreiro. F. R., Sagula. A. L. Junqueira. O. M. Pereira. G. T. and Baraldi-Artoni. S. M. (2004). Densitometric and biochemical values of broiler tibias at different ages. Poultry Science 88 :2644–2648.

Bessei.W.(1992).The behavior of broilers under intensive housing conditions. Arch. Geflugelk.56, 1-7.

Crenshaw.T. D. Peo. E. R.Lewis. A. J. and Moser. B.D. (1981). Bone strength as a trait for assessing mineralization in swine: A critical review of techniques involved. Journal Animal Science.53: 826-835.

Goodarzi.M.Landy N. and Nanekarani. SH. (2013). Effect of onion (*Allium cepa L.*) as an antibiotic growth promoter substitution on performance ,immune responses and serum biochemical parameters in broiler chicks. Health 5(8): 1210-1215.

Kim, W. K., L. M. Donalson, P. Herrera, C. L. Woodward, L. F. Kubena, D. J. Nisbet and S. C. Ricke,. (2004). Effects of Different Bone Preparation Methods (Fresh, Dry, and Fat-Free Dry) on Bone Parameters and the Correlations Between Bone Breaking Strength and the Other Bone Parameters.Poultry Science.83:1663–1666.

جذب بهتر عناصر معدنی می گردد لذا قابل قبول است که پذیریم به هنگام استفاده از این گیاه در جیره جذب کلسیم و فسفر نیز افزایش یافته و نیروی شکست استخوان را بهبود دهد. تفاوت در نتایج به دست آمده می تواند ناشی از شرایط استاندارد سازی استخوان باشد (۴). ترکیبات فولی موجود در کنگر و پیاز منجر به کاهش سطح آلکالین فسفاتاز خون می گردد که این هورمون نقش مهمی در کاهش مقاومت استخوان و خاکستر حاصل از آن دارد. با افزایش وزن بدن، استخوان درشت نیز به صورت خطی رشد خواهد نمود چرا که عمدۀ فشار ناشی از افزایش وزن بر روی این استخوان بوده، بنابراین با مصرف پیاز و افزایش خوراک و در نتیجه آن افزایش رشد بدن رشد استخوان درشت نی افزایش می یابد (۶).

توصیه ترویجی

انتخاب های ژنتیکی به منظور بهبود نرخ رشد سبب افزایش ناهنجاری های اسکلتی شده است. رشد جوجه های گوشتی تاثیر معنی داری بر تراکم و مقاومت استخوان درشت نی دارد. کنگر فرنگی و پیاز می توانند در کاهش ناهنجاری های اسکلتی جوجه های گوشتی نقش موثری باشند. با توجه به نتایج آزمایش استفاده از سطح ۳ درصد کنگر فرنگی و یا سطح ۱/۵ درصد پیاز باعث بهبود استحکام استخوان درشت نی و ران جوجه های گوشتی شد. با این وجود توصیه به استفاده از این افزودنی ها نیاز به محاسبه اقتصادی دقیق تری دارد.

منابع

- شکری. ع.ن.، اکبری قرائی،م ، ورمقانی،ص، طاهرپور،ک ، خطیب جو،ع و سلطانی،م. (۱۳۹۷). اثر پودر کنگرفرنگی بر عملکرد و بروز عارضه آسیت در جوجه های گوشتی. تولیدات دامی، دوره ۲۰. شماره ۱، صفحات ۵۵-۶۸.
- میردریکوندی،م ، مسعودی،ع ، آذرفر،آ. و کیانی،ع. (۱۳۹۴). مقایسه مدل ریاضی گمپرترز و شبکه عصبی مصنوعی جهت تخمین فرستنده های رشد جوجه های گوشتی دریافت کننده عصاره کنگرفرنگی از طریق آب آشامیدنی. علوم دامی ایران. دوره ۴۶ ، شماره ۱ . صفحات ۹-۱۶.

- Lanzotti V. (2006). The analysis of onion and garlic. *Journal Chromatogram A.* 1112(1-2):322.
- Leterrier, C and Nys. Y.(1992). Clinical and anatomical differences in varus and valgus deformities of chick limbs suggest different etiopathogenesis. *Avian Pathology* 21:429–442.
- Manach C., A. Scalbert, C. Morand, C , Rémésy and L. Jiménez .(2004). Polyphenols in food sources and bioavailability. *Animal Journal Clint Nutrition.*79(5):727-747.
- Melvin.J.M.Jayochitra. J. and Vijayapriaya. M.(2009).Antimicrobial activity of some common spices against certain human pathogens. *Journal of Medicinal Plants Research* 3:1134–1136.
- Nadia, L.R., M. Zeinab, A. Abdo and R.A Hassan.(2007). Effect of feeding Artichoke leaves meal on productive and reproductive performance of Mandarah hens. *International Journal of Poultry Science* 6(11): 826-834.
- Osman A.M.A and AG Galal.(1997). The use of onion in the diets of broiler chickens. *Egyptian Journal of Nutrition and Feeds Special issue.* 299-309.
- Rath, N. C., G. R. Huff., W. E. Huff and J. M. Balog.(2000). Factors regulating bone maturity and strength in poultry. *Poultry Science.*79:1024–1032.
- Rath, N. C., M. P. Richards., W. E. Huff., G. R. Huff and J. M. Balog. (2006). Changes in the tibial growth plates of chickens with thiram-induced dyschondroplasia. *Poultry Science.*59:944–959.
- Rahimi, S., Z. Teymorizadeh, , K.Torshizi, R. Omidbaigi and H.Rokni . (2011). Effetct of three herbal extract on growth, performance, immune system, blood factors and intestinal selected bacterial population in broiler chickens. *Journal of Agricultural Science and Thechnology.*13:537-539.
- Scheideler, S.E. (2004). Calcium source, particle size and calcium level for laying hen. In: *Proceedings of the Midwest Poultry Federation Convention.* Sant Paul,Minnesota, America. pp.1124-1128.
- Shim , M. Y. , A. B. Karnuah , A. D. Mitchell , N. B. Anthony , G. M. Pesti and S. E. Aggrey.(2012). The effects of growth rate on leg morphology and tibia breaking strength, mineral density, mineral content, and bone ash in broilers. *Poultry Science.*91 :1790–1795.
- Tajodini, M., F. Samadi, S.R. Hashemi, S. Hassani. and A. Qasem Nejad.(2015). Effects of different levels of artichoke (*Cynara scolymus* L.) powder and vitamin E on performance and immune system response of broiler. *Iranian Journal of Medicinal and Aromatic Plants* 31(1):92-101.(In Farsi).
- Velleman, S. G. (2000). The role of the extracellular matrix in skeletal development. *Poultry Science.*79:985–989.
- Weeks, C.A., T.C. Danbury, H.C.Davies, P. Hunt and S.C. Kestin.(2000). The behavior of broiler chickens and its modification by lameness. *Applied Animal Behavior Science.* 67:111-125.
- Windisch, W., K. Schedle, C. Plitzner and A. Kroismayr. (2008). Use of phytogenic products as feed additives for swine and poultry. *Journal of Animal Science.*86: 140-148.