

تأثير إضافة مستويات مختلفة من الليكوبين (Lycopene) الى العليقة على نسبة التصافي وقطعيات الذبيحة والنبيت المعوي لطائر السمان المعرض للإجهاد الحراري

اسراء جواد كاظم علوش

فاضل رسول عباس الخفاجي

كلية الزراعة / جامعة القاسم الخضراء

كلية الزراعة / جامعة القاسم الخضراء

الملخص

أجريت هذه الدراسة في حقل الطيور الداجنة التابع لقسم الثروة الحيوانية ، كلية الزراعة / جامعة القاسم الخضراء . للمدة من 17 / 10 / 2014 ولغاية 29 / 11 / 2014، وتم تبعا العمل المختبري . ويهدف البحث الى دراسة أفضل التراكيز من الليكوبين المضاف مع العليقة في تخفيف الأجهاد الحراري المعرضة لطيور السمان في التجربة . استخدم في التجربة 300 فرخ طائر سمان غير مجنس ربيت الافراخ على فرشة أرضية من عمر 1 - 8 يوم بعدها نقلت الى بطاريات ، وتم إضافة الليكوبين الى العليقة من عمر 8 يوم الى عمر 42 يوم ، وقد وزعت الافراخ عشوائيا الى 5 معاملات T1 ، T2 ، T3 ، T4 ، T5 التي تمثل إضافة الليكوبين الى العلائق بمستويات 0 ، 150 ، 200 ، 250 ، 300 ملغم الليكوبين / كغم علف على التوالي . وأشارت نتائج التجربة الى حصول ارتفاع معنوي ($p < 0.01$) في نسب أوزان وقطعيات الذبيحة لمعاملة T4 مقارنة بمعاملة السيطرة ، وارتفاع عالي المعنوية ($P < 0.01$) لمعاملات الليكوبين في وزن الكبد وكذلك تحسن معنوي ($P < 0.05$) في وزن القلب والقانصة خلال مدة التجربة، وكذلك الارتفاع عالي معنويه ($p < 0.01$) في اعداد بكتريا (Lactobacilli) فيما حصل انخفاض معنوي ($p < 0.01$) في بكتريا (Coliform) . ونستنتج من هذه الدراسة ان إضافة الليكوبين الى علائق السمان يعمل على زيادة في النسبة المئوية لقطعيات الذبيحة والنسبة المئوية لبعض الأحشاء الداخلية المأكولة.

The effect of adding different levels of Lycopene to the diet on dressing percentage, Carcass , and intestinal flora of `quail under heat stress.

Israa Jawad Alwash *

Fadhil Rasool AL – Khafaji **

College of Agriculture/University of Al-Qasim Green

Abstract

This study was conducted at the poultry from Department of Animal science College of Agriculture / University of AlQasim Green , for the period from 17/10/2014 to 29 /11 /2014. Followed by labortorial work. The research aims to study the best lycopene concentration that added to the diet deeras heat strees for quail 300 unsexed quail chicks were used and reaved on litter from 1-8 days of age and then moved to batteries. Lycopene was added to chicks diet from 8 - 42 days of age. Chicks were randomly distributed in to 5 treatments T1, T2, T3, T4 and T5 and lycopene levels added to the diets were 0, 150, 200, 250 and 300 mg lycopene / kg feed respectively .the results of the experiment showed significantly increase ($p < 0.01$) in weights and carcass ration for lycopene tratments in comparison with control, Highly significant ($P < 0.01$) increase for lycopene tratments in liver weight, as well as a significant improvement ($P < 0.05$) in heart weight and gizzard during the duration of the experiment, as well as high moral ($p < 0.05$) in the preparation of bacteria (Lactobacilli) while, what a significant decrease ($p < 0.01$) was happened in bacteria (Coliform). This study concluded that lycopene addition to the diets of quail works to increase the percentage of carcass and the percentage of some edible internal organs.

* البحث مستل من رسالة ماجستير للباحث الأول

المقدمة

وقد جاءت هذه الدراسة لتحديد (أفضل التراكيز المستخدمة من الليكوبين مع العليقة في تخفيف الإجهاد الحراري المعرضة له طيور التجربة) .

مواد وطرائق العمل

أجريت هذه الدراسة في حقل الطيور الداجنة التابع لقسم الثروة الحيوانية في كلية الزراعة - جامعة القاسم الخضراء للمدة من 17 / 10 / 2014 ولغاية 29 / 11 / 2014 .

استخدم في التجربة 300 فرخاً وزعت بعمر يوم واحد على خمسة معاملات كل معاملة 60 فرخاً بواقع ثلاثة مكررات 20 فرخاً لكل مكرر تم تربيته الطيور في بطاريات تم تصنيعها محلياً ، تتكون من خمسة طوابق بإبعاد 1 م * 1م لكل طابق زود بمنهل بلاستيكي ومعلف بلاستيكي خاص.

تم توزيع الطيور عشوائياً الى خمس معاملات:-

المعاملة الاولى :- غذيت الافراخ على عليقة من دون اضافة مادة الليكوبين وعدت معاملة السيطرة.

المعاملة الثانية :- غذيت الافراخ على عليقة مضاف اليها مادة الليكوبين بتركيز 150 ملغم / كغم علف .

المعاملة الثالثة :- غذيت الافراخ على عليقة مضاف اليها مادة الليكوبين بتركيز 200 ملغم / كغم علف .

المعاملة الرابعة :- غذيت الافراخ على عليقة مضاف اليها مادة الليكوبين بتركيز 250 ملغم / كغم علف .

المعاملة الخامسة :- غذيت الافراخ على عليقة مضاف اليها مادة الليكوبين بتركيز 300 ملغم / كغم علف

وتم قياس درجة الحرارة داخل القاعة بواسطة ثلاثة محارير موزعة في بداية وسط ونهاية القاعة وسجلت درجة الحرارة يومياً بثلاثة أوقات في الساعة الثامنة صباحاً والثانية ظهراً و الثامنة مساءً وقد عرضت طيور التجربة الى حرارة دورية (25 - 37 - 25 م°) كما هو مبين في الجدول (1). وغذيت الافراخ على عليقة واحدة كما في الجدول (2).

أصبحت الدواجن من القطاعات الاقتصادية المهمة التي تلبي احتياجات سكان العالم من اللحم والبيض . ولهذا كان هناك اهتمام كبير من قبل الدول في حث الباحثين على تطوير هذه الصناعة والعمل المستمر على تذليل معوقات الانتاج والسير باتجاه هجن تجارية تمتاز بسرعة النمو وبمعامل تحويل غذائي ممتاز ونوعية لحوم جيدة تمتاز بانخفاض محتواها من الدهون.(الشمري ، 2009). بالنسبة لأهمية السمان الياباني (*Coturnix coturnix Japonica*) الاقتصادية ، متأنية من كونة طائراً ثاني الغرض ويحتل المرتبة الثالثة بعد الدجاج والبط بل يتفوق عليهما في المردود الاقتصادي (Rogerio ، 2009). السمان طائر صغير الجسم ذو لون بني مبقع سريع الحركة قادر على الطيران بمستوى منخفض ولمسافات طويلة يعود الى العائلة الدراجية (Phasianidae) (ابو العلا ، 2005). تم استئناس هذه الطيور الداجنة التي تربي على وفق انظمة التربية الحديثة المكثفة وتوصلت الشركات العالمية المختصة بالتربية والتحسين الى استنباط سلالات من السمان غزيرة في انتاجها من البيض لتوفير بيض المائدة منها السلالات تجارية تعرف بالابيض الانكليزي (عطية ، 2006) ومن بين الوسائل التي اتبعتها الشركات العالمية هي تعديل النظام الغذائي للطيور الداجنة وبما ينسجم مع قابلية الانتاج وتبعا لزيادته ، ومن بين هذه المواد الداخلة في تربية الدواجن هي الليكوبين والليكوبين عبارة عن صبغة كاروتينية حمراء تعطي المنتجات الغنية بها اللون الأحمر المتميز، وهو مادة مضادة للتأكسد وفعالة بشكل كبير لأنها تساعد الجسم على محاربة الجذور الحرة التي تضر الخلايا وتسبب الإصابة بالأمراض (Wu وآخرون 2004).

وتمتاز فعاليته لنشاطه المقاوم للأكسدة الذي يبلغ ضعف نشاط البيتا كاروتين وعشرة أضعاف التوكوفيرول وله دور كبير في خفض مستوى الدهون في الدم (Rao و Ali ، 2007).

وللليكوبين نشاط قوي كمضاد للأكسدة ضد الجذور الحرة (سها وآخرون ، 2009) تتبع قدرة الليكوبين كمضاد للأكسدة من زيادة عدد الروابط الهيدروكربونية الزوجية المتبادلة ، لذا فهو مضاد أكسدة فعال ضد الجذور الحرة مقارنة بالكاروتينات (Rao و Ali ، 2007 : Pratik و Vishal ، 2007).

وهو الجزء الممتد من مداخل قناتي الصفراء والبنكرياس ولغاية ساق الصفار ، ويمكن استخدام الرّجّ المحي (Vitelline diverticulum) التي تمثل زائدة عمياء باقية من كيس المح الواقعة عند النقطة المقابلة للفروع البعيدة للشريان المساريقي الامامي في عزل وتمييز الصائم عن اللفائفي (الحسني، 2000) ، وتم جمع الفضلات من الصائم في انبوبة قياس 5 ملم لكل مكرر وحفظ تحت درجة حرارة (-20م) وبعدها تم تقدير اعداد الاحياء المجهرية كالآتي:

1- حساب اعداد بكتريا العصيات اللبنية *Lactobacilli* في الصائم *Jejunum* .

اخذ 1 غم من محتويات الصائم ولكل المكررات في ظروف معقمة وعمل منها مخففات عشرية لغاية تخفيف 10-10 باستخدام ماء الببتون المعقم بواسطة Micropipette، بعدها قدرت اعداد بكتريا العصيات اللبنية بطريقة صب الاطباق (Pour-plate method) حسب طريقة McCance وHarrigan (1976) وذلك بنقل 1 مل من كل مخفف عشري الى طبقين من اطباق بتري الفارغة والمعقمة (Duplicate) ومباشرة اضيف لكل طبق 15 مل من الوسط الزراعي (MRS Agar) المحضر آنياً والمحفوظ في حمام مائي بدرجة 46 م° وبعد تصلب الاطباق وضعت بالحاضنة في درجة حرارة 37 م° لمدة 48 ساعة ومن ثم حسبت اعداد المستعمرات النامية من خلال ضرب عدد المستعمرات × مقلوب التخفيف.

2- حساب اعداد بكتريا القولون *Coliform* في الصائم *Jejunum*.

تم حساب اعداد بكتريا القولون كما في حالة عد بكتريا العصيات اللبنية ولكن عند نقل 1 مل من كل مخفف عشري الى طبقين من اطباق بتري المعقمة مباشرة اضيف الى كل طبق 15 مل من الوسط الزراعي المعقم (MacConkey Agar) وبعد تصلب الوسط الزراعي في

(1) كسبة فول الصويا المستخدمة من مصدر أرجنتيني نسبة البروتين الخام فيها 44% و2230 كيلو سعرة / كغم طاقة ممثلة.

(2) المركز البروتيني المستعمل حيواني منتج من شركة بلجيكية (مستورد) Intraco يحتوي على 40% بروتين خام ، 2100 كيلوسعرة / كغم بروتين طاقة ممثلة ، 3.5% دهن خام ، 1% الياف خام ، 6% كالسيوم ، 7.5% فسفور ، 3.25% لايسين ، 3.50% ميثونين ، 3.90% ميثونين + سستين . ويحتوي على خليط فيتامينات ومعادن نادرة تؤمن احتياجات الطير من هذه العناصر .

الصفات المدروسة :-

نسبة التصافي والنسبة المئوية لقطيعات الذبيحة والنسبة المئوية لبعض الأحشاء الداخلية المأكولة عند عمر 42 يوم واعداد البكتريا في الامعاء :-

تم اخذ 6 طيور بصورة عشوائية من كل معاملة (إي 2 طير من كل مكرر) ووزنت فردياً بميزان الكتروني، ثم ذبحت ونظفت وأخرجت منها الأحشاء الداخلية غير المأكولة وبعد إن أصبحت الذبيحة فارغة ومنظفة تم حساب نسبة التصافي على أساس وزن الذبيحة المنظفة (من دون الرأس والأرجل والريش ولكن مع الكبد والقلب والقانصة) وكما هو مبين في المعادلة الآتية:-
وزن الذبيحة (غم) من دون الأحشاء الداخلية المأكولة

نسبة التصافي (%) = $100 \times \frac{\text{وزن الذبيحة (غم) من دون الأحشاء الداخلية المأكولة}}{\text{وزن الجسم الحي (غم)}}$

وزن الجسم الحي (غم)

ثم قطعت الذبائح المنظفة إلى قطيعات رئيسة (الصدر والفخذان والثانوية الجناحان والظهر والرقبة) وبعد استخراج الأجزاء الداخلية (القلب والكبد والقانصة) ، تم حساب نسبة أوزان تلك القطيعات والأجزاء الداخلية.

حساب اعداد الاحياء المجهرية للامعاء الدقيقة

في نهاية التجربة وبعد ذبح الطيور تم تشريحها واستخرجت الامعاء الدقيقة وتم اخذ الصائم *Jejunum* الاطباق حفظت مقلوبة بدرجة حرارة 37 م° لمدة 48 ساعة. بعدها تم حساب المستعمرات النامية في الاطباق بضرب العدد في مقلوب التخفيف .

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

إذ أن :

Y_{ij} = قيمة الملاحظة j العائدة للمعاملة i

μ = المتوسط العام للصفة المدروسة

T_i = تأثير المعاملة i

e_{ij} = الخطأ العشوائي الذي يفترض أن يتوزع توزيعاً

طبيعياً ومستقلاً بمتوسط قدره صفر وتباين قدره σ^2_e

التحليل الاحصائي :-

استعمل البرنامج الإحصائي SAS- Statitital Analysis System (2012) في تحليل البيانات لدراسة تأثير المعاملات المختلفة في الصفات المدروسة وفق تصميم عشوائي كامل (CRD) وبحسب الانموذج الرياضي أدناه ، وقورنت الفروق المعنوية بين المتوسطات بأختبار Duncan (1955) متعدد الحدود .

جدول(2): مكونات ونسب المواد العلفية الداخلة في تركيب عليقة طائر السمان مع التركيب الكيميائي المحسوب لهذه العليقة

المكونات	النسبة المئوية (%)
ذرة صفراء	40
حنطة	20
كسبة فول الصويا(1)	31.8
مركز بروتيني (2)	5
زيت نباتي	2
حجر كلس	0.7
داي كالسيوم فوسفات	0.2
ملح طعام	0.3
المجموع	100
التركيب الكيميائي المحسوب	
الطاقة الممتلئة (كيلوسعرة / كغم)	2954.19
البروتين الخام %	22.05 %
المثيونين %	0.474
الكولين (ملغم/كغم)	499.08
السستين %	0.3459
الكلايسين %	0.8343
اللايسين %	1.1839
الكالسيوم %	0.6772
الفسفور %	0.3478
C/ Pration	133.97

*تم احتساب التركيب الكيميائي للمواد العلفية الداخلة في تكوين العليقة بحسب توصيات (NRC 1994).

جدول (1) معدلات درجات الحرارة (م) المسجلة داخل القاعة خلال مدة التربية من عمر 8 يوم لغاية 49 يوم .

الأسابيع	الوقت		
	8:00 صباحاً	2:00 ظهراً	8:00 مساءً
2	29.42	35.33	32.33
3	29.23	35.37	31.71
4	29.99	36.80	30.09
5	27.80	34.28	31.66
6	26.04	34.99	29.71
7	25.33	35.85	28.33

النتائج والمناقشة

المعاملة T4 و T5 . في حين سجلت النسبة المئوية للوزن الرقبة نلاحظ ان المعاملتين T4 و T5 والتي سجلت أعلى نسبة للوزن الرقبة مقارنة مع المعاملة T1 ، اذ لم يكن هنالك فارق معنوي بين المعاملة T1 و T2 و T3 وكذلك بين T4 و T5 و T2 و T3 . وفيما يخص النسبة المئوية لوزن الجناح فقد تفوقت المعاملة T4 و T2 معنويًا ($P < 0.01$) على باقي معاملات وتفوقت المعاملة T3 و T5 على المعاملة T1 في حين لم تكن هنالك فروق معنوية فيما بينها في معدل وزن الاجنحة.

وسبب تفوق معاملات الاضافة ، وسيما المعاملة T4 والتي كانت الافضل في تحسين الصفات النوعية للذبيحة لطائر السمان المعرض للأجهاد الحراري هو تفاعلات الليكوبين والبروتينات وأغشية الخلايا بما في ذلك عامل النمو ، تشكيل الهرمونات والاستجابات المناعية (Preedy و Watson ، 2008) وان الليكوبين يعمل على حماية الجزيئات الحيوية الخلوية كالدّهون والبروتينات والانزيمات (Clinton ، 1998) أن الليكوبين له القدرة على حماية الجسم من الجذور الحرة الناتجة من عمليات الاكسدة غير المكتملة ، ويعد الليكوبين اقوى كاروتين مضاد للأكسدة وذلك نتيجة زيادة عدد الروابط الثنائية المزدوجة في جزئي الليكوبين والتي تثبط نشاط سوبر أوكسيد (-O2) Miller وآخرون ، 1996 ؛ Willcox و Catignani ، 2004) ونظراً لطبيعة الليكوبين المحبة للدّهون فيوجد مع جزيئات البروتين الدهني مع غشاء الخلية ويكون تفاعله مع الجذور الحرة في الوسط الدهني حيث يعمل على كسح الجذور الحرة في هذا الجزء ويعمل على اعطاء الدّهون والبروتينات الدهنية القوة اللازمة لمقاومة الجذور لوجوده متزامن مع البروتينات الدهنية (Rao و Agarwal ، 1999).

ويعود السبب ايضاً الى ان الليكوبين يمتص بسهولة في الجزء العلوي من الامعاء الدقيقة في الاثنى عشري من خلال اتحاده مع املاح الصفراء bile salt في صورة مستحلب قيل ان يعبر زغابات الامعاء الدقيقة كما أوضح ذلك (Oshima وآخرون ، 1999) من أن المستحلب يتميز بقابلية ذوبانه في الماء وسهولة امتصاصه من خلال الجدار المخاطي المبطن لزغابات الامعاء الدقيقة في الجرذان . وأوضح Boileau وآخرون ، 2002 أن الليكوبين الممتص ينقل الى الكبد عن طريق الاوعية اللمفاوية .

يشير الجدول (3) الى تأثير اضافة مستويات مختلفة من الليكوبين مع العليقة في نسبة التصافي والوزن النسبي للأحشاء الداخلية المأكولة لطائر السمان المعرض للإجهاد الحراري أظهرت النتائج عدم وجود اختلاف معنوي في نسبة التصافي لجميع معاملات التجربة . أما فيما يخص النسبة المئوية للوزن الكبد فقد تفوقت المعاملات T3 و T4 و T5 معنوياً ($P < 0.01$) على المعاملة T1 فيما لا توجد فروقات معنوية بين المعاملات T5 و T4 و T3 و T1 والتي لم تظهر T1 فروقات معنوية مع المعاملة T2 ولم تظهر فروقات معنوية بين المعاملة T2 و T3 و T4 و T5 للصفة نفسها .

وفيما يخص النسبة المئوية للقلب فقد تفوقت المعاملتان T3 و T4 على المعاملة T1 والتي لم تظهر فروقات معنوية مع المعاملتين T2 و T5 وكذلك لوحظ لا توجد فروق معنوية بين المعاملة T2 و T3 و T4 و T5 وكذلك لا توجد اختلافات معنوية بين T1 و T2 و T5 . وفيما يخص النسبة المئوية لوزن القانصة عدم وجود فروقات معنوية بين المعاملة T1 و T2 و T3 إذ تفوقت المعاملة T4 و T5 معنوياً ($P < 0.05$) على معاملة T1 ولم تكن هنالك فروقاً معنوية بين المعاملات T2 و T3 و T4 في الصفة نفسها .

ويشير الجدول (4) الى تأثير المعاملات في الأوزان النسبية المئوية لقطيعات الذبيحة نهاية الاسبوع السادس من عمر الطيور ولوحظ حصول تفوق معنوي ($p < 0.01$) في وزن الفخذ للمعاملتين T2 و T4 على المعاملات T1 و T3 و T5 في حين لا توجد فروق معنوية في النسبة المئوية لوزن الفخذ بين المعاملات T1 و T3 و T5 وكذلك عدم وجود اختلافات معنوية بين المعاملتين T2 و T4 في نفس الصفة . أما بالنسبة لوزن عضلة الصدر نلاحظ حصول تفوق معنوي ($P < 0.05$) للمعاملة T4 مقارنة مع المعاملة T2 ولوحظ عدم وجود فروقات معنوية بين معاملات التجربة T1 و T2 و T3 و T5 وكذلك أُنعدمت الفروق المعنوية بين T1 و T3 و T4 و T5 في نفس الصفة . اما بالنسبة لوزن الظهر نلاحظ حصول تفوق معنوي ($p < 0.01$) للمعاملة T4 على المعاملات T1 و T2 و T3 ولم يكن هنالك فارق معنوي بينها وبين المعاملات T1 و T2 و T3 و T5 وبين

اعداد البكتريا النافعة lactobacilli في الصائم لطيور المعاملة T5 مقارنة ببقية معاملات التجربة في حين عدم وجود فروقات معنوية بين المعاملات T2 و T3 و T4 بينما سجلت المعاملة T1 أدنى عدد لبكتريا lactobacilli ولا يوجد فارق معنوي فيما بينهما وبين المعاملة T2 وبين المعاملة T2 وبين T3 و T4 في الصفة نفسها. اما فيما يخص بكتريا Coliform نلاحظ حصول تفوق معنوي على مستوى ($p < 0.01$) في المعاملتان T1 و T2 على باقي المعاملات التجربة T3 و T4 و T5 ولم تكن هنالك فروقا معنوية بين T1 و T2 من جهة وبين T3 و T4 و T5 من جهة ثانية بنفس الصفة .

وسبب تفوق طيور معاملات اضافة الليكوبين هو ناتج من تحسن نسبة البروتين الكلي في دراستنا هذه لمعاملات الاضافة مقارنة بمعاملة السيطرة وهذا واضح وخاصة في المعاملة T4 في تجربتنا وهذا يشير الى زيادة عملية بناء البروتين وانخفاض في عملية هدم البروتين وقد جاءت نتائجنا هذه مؤيدة لما جاء به (Patterson) وآخرون ، (1967).

وبين الجدول (5) تأثير المعاملات المختلفة في اعداد البكتريا المفيدة ((بكتريا العصيات اللبنية)) lactobacilli والبكتريا الضارة ((بكتريا القولون)) (Coliform) في الصائم . اذ يلاحظ حصول ارتفاع معنوي ($p < 0.01$) في

جدول (3) تأثير اضافة مستويات مختلفة من الليكوبين مع العليقة في نسبة التصافي ونسب أوزان الاحشاء المأكولة لذبيحة لطنان السمان المعرض للاجهاد الحراري عند عمر (42) يوم.

المعاملات	نسبة التصافي %	الكبد %	القلب %	القائصة %
T1	0.28 ± 80.00	0.31 ± 3.92 b	0.08 ± 1.31 b	0.15 ± 2.54 b
T2	1.38 ± 81.69	0.53 ± 4.86 ab	0.05 ± 1.50 ab	0.34 ± 2.97 ab
T3	0.47 ± 81.99	0.13 ± 5.42 a	0.11 ± 1.57 a	0.08 ± 3.10 ab
T4	0.70 ± 81.34	0.06 ± 5.90 a	0.12 ± 1.59 a	0.10 ± 3.17 a
T5	0.25 ± 81.47	0.36 ± 5.36 a	0.04 ± 1.45 ab	0.06 ± 3.25 a
مستوى المعنوية	N.S	**	*	*

الاحرف المختلفة ضمن العمود الواحد تشير الى وجود فروقات معنوية

** عند مستوى ($p < 0.01$) * عند مستوى ($p < 0.05$)

N.S . عدم وجود فروق معنوية .

(1) المعاملات = T1 = معاملة السيطرة . T2 اضافة الليكوبين بتركيز 150 ملغم / كغم علف . T3 اضافة الليكوبين بتركيز 200 ملغم / كغم علف . T4 اضافة الليكوبين بتركيز 250 ملغم / كغم علف . T5 اضافة الليكوبين بمعدل 300 ملغم / كغم علف .

جدول (4) تأثير اضافة مستويات مختلفة من الليكوبين مع العليقة في نسب أوزان وقطيعات الذبيحة لطائر السمان المعرض للاجهاد الحراري عند عمر (42) يوم.

المعاملات	الفخذ %	الصدر %	الظهر %	الرقبة %	الجناح %
T1	0.14 ± 26.56 b	1.34 ± 45.29 ab	0.89 ± 28.64 b	0.07 ± 4.52 b	0.25 ± 9.45 c
T2	1.28 ± 33.68 a	1.90 ± 44.07 b	1.99 ± 27.26 b	0.40 ± 6.39 ab	0.12 ± 13.20 a
T3	1.71 ± 29.19 b	1.28 ± 45.56 ab	1.68 ± 28.26 b	1.02 ± 5.87 ab	0.26 ± 12.29 b
T4	1.03 ± 33.04 a	3.54 ± 51.44 a	1.41 ± 33.72 a	0.78 ± 7.07 a	0.28 ± 13.51 a
T5	0.02 ± 28.14 b	0.81 ± 47.61 ab	0.49 ± 31.38 ab	0.32 ± 6.85 a	0.21 ± 11.76 b
مستوى المعنوية	**	*	**	*	**

الاحرف المختلفة ضمن العمود الواحد تشير الى وجود فروقات معنوية

** عند مستوى ($p < 0.01$) * عند مستوى ($p < 0.05$)

(1) المعاملات = T1 = معاملة السيطرة . T2 اضافة الليكوبين بتركيز 150 ملغم / كغم علف . T3 اضافة الليكوبين بتركيز 200 ملغم / كغم علف . T4 اضافة الليكوبين بتركيز 250 ملغم / كغم علف . T5 اضافة الليكوبين بمعدل 300 ملغم / كغم علف .

جدول (5) تأثير اضافة مستويات مختلفة من الليكوبين مع العليقة في محتوى الصائم من بكتريا العصيات اللبنية (Lactobacilli) وبكتريا القولون (Coliform) لطائر السمان المعرض للاجهاد الحراري عند عمر (42) يوم.

المعاملات	T1	T2	T3	T4	T5	المعنوي
(1)بكتريا Lactobacilli	0.01 ± 6.50 (2) c	0.08 ± 6.74 bc	0.04 ± 6.92 b	0.15 ± 7.00 b	0.16 ± 7.53 a	**
بكتريا Coliform	0.27 ± 6.65 a	0.10 ± 6.32 a	0.27 ± 5.44 b	0.03 ± 5.10 b	0.02 ± 4.93 b	**

الاحرف المختلفة ضمن الصف الواحد تشير الى وجود فروقات معنوية

** عند مستوى ($p < 0.01$)

(1) المعاملات = T1 = معاملة السيطرة . T2 اضافة الليكوبين بتركيز 150 ملغم / كغم علف . T3 اضافة الليكوبين بتركيز 200 ملغم / كغم علف . T4 اضافة الليكوبين بتركيز 250 ملغم / كغم علف . T5 اضافة الليكوبين بمعدل 300 ملغم / كغم علف . (2) الخطا القياسي .

- dairy microbiology. Academic Press , London.
- Pratik, M. C. and Vishal , Y. j. 2007. A review on lycopene- extraction, purification, stability and applications. Int. J. foof Prop. 10:289-298.
- Preedy, V. R. and Watson, R.R.2008 . Lycopene : Nutritional, Medicinal, and Therapeutic Properties (Science Publishers, Enfield).
- Miller, N.J.,Sampson, B., Candeias, L. P., Bllunley, P.M.and Rice Evans , C.A. 1996. Antioxidant activities of carotenes and. xanthophylls FEBSletters384:240-246.
- National Research Council (NRC) . 1994. Nutrient requirement of poultry then. National Academy press. Washington. D. C. USA
- Oshima, S., Inakuma, T. and Narisawa, T. 1999. Absorption and distribution of lycopene in rat colon. J. Nutr. Sci. Vitaminol. 45:129-134.
- Patterson , D.S.P., Sweasey , D. Hebert, C.N. and Carnaghan R.B.A.1967 Comparative biological and biochemical studies in hybrid chick.1-The development of electrophoresis of patterns normal serum protein. Brit. Poult. Sci. 8:273-278.
- Preedy, V. R. and Watson, R.R.2008 . Lycopene : Nutritional, Medicinal, and Therapeutic Properties (Science Publishers,Enfield).
- Rao, A.V.,and Agarwal, S.1999. Role of lycopene as antioxidant carotenoid in the
- المصادر
- ابو العلا ، صلاح الدين . 2005 . السمان - تربية - رعاية - تغذية - مشاريع . الطبعة الأولى ، كلية الزراعة جامعة الزقازيق.
- الحسني ، ضياء حسن . 2000 . فلسجة الطيور الداجنة - دار الكتب للطباعة والنشر - جامعة بغداد.
- الشمري ، جنان صاحب حسين . 2009 . تأثير إزالة الغدة الزمكية وإضافة المعززات الحيوية الى العليقة في الأداء الإنتاجي والفسلجي والصفات النوعية لبيض السمان الياباني .رساله ماجستير / كلية الزراعة / جامعة بغداد.
- سها ، هاشم عبد الجواد ، حمزة محمد أبو طربوش ، خالد سليمان النمير ، زينب احمد باباي . 2009 . تأثير الليكوبين المستخلص من الطماطم على الانزيمات المضادة للأكسدة في الجردان . جامعة طنية ، كلية التربية للبنات قسم الاقتصاد المنزلي والتربية الفنية ، ص.ب: 15015 المدينة * المنورة
- عطية ، يوسف محمد . 2006 . مقارنة بين سلالتين من سلوى الياباني (البني والابيض) في المؤشرات الانتاجية والمناعية والصفات النوعية والكيميائية للبيض . رسالة ماجستير / كلية الزراعة / جامعة بغداد.
- Boileau, T. W. M., Boileau, A. C. and Eedman, J. W.2002. Bioavailability of alltrans and cis-isomer of lycopene. Expet.Biol.Med.227:914-919.
- Clinton, S.1998. Lycopene: chemistry , biology and implications for human heath and disease. Nutr.Rev.1:35-51.
- Duncan , D.D. 1955.. Multiple range and multiple F-test. Biometrics., 11: 1- 42 .
- Harrigan , W.F., and M.E. McCance . 1976. Laboratory Methada in food and

Willcox, J. K., Ash, S. L. and Catignani, G. L. 2004. Antioxidants and prevention of chronic disease. Crit. Rev. Food Sci. Nut., 44(4): 275-295 .

Wu, A., Andriotis, V., Durrant, M. and Rathjen, j. 2004. Apatch o Surface-exposed residues mediates negative regulation of immun signaling by tomato. Pto. Plant

Cell.16:2809-2821.

prevention of chronic diseases: a review. Nutr Res 19:305-323.

Rao, A. V. and Ali, A. 2007. Biologically active phytochemicals in human health: lycopene. Int. J.food Prop. 10:279-288.

Rogério, C.T. 2009. Quail meat-an undiscovered alternative. World poultry 2 : 12-14. 2vol . 25 No

SAS. 2012 . Statistical Analysis System , User's Guide. Statistical. Version 9.1th ed .SAS. Inst.Inc. Cary.N.C.USA.