

تأثیر سطوح مختلف کنجاله کلزا و آنزیم فیتاز بر کیفیت پوسته تخم مرغ

روح الله گایکانی^۱، مجتبی زانجری و محمود شیوازاد^۱

تاریخ پذیرش: ۱۳۸۷/۱۰/۱

تاریخ دریافت: ۱۳۸۷/۴/۱

چکیده

این آزمایش به منظور بررسی اثر جایگزینی سطوح مختلف کنجاله سویا با کنجاله کلزا با و بدون آنزیم فیتاز، با استفاده از تعداد ۲۸۸ قطعه مرغ تخم‌گذار (در سن ۶۰ هفتگی) سویه‌های لاین W36 در قالب طرح کاملاً تصادفی به صورت فاکتوریل (۳×۶) در ۴ تکرار به مدت ۱۲ هفته انجام شد. فاکتورها شامل ۶ سطح جایگزینی کنجاله کلزا (۰، ۲۰، ۴۰، ۶۰، ۸۰، ۱۰۰٪) و دو سطح آنزیم (۰ و ۳۰۰ واحد در کیلوگرم) بود که افزودن آنزیم به دو طریق (با آنزیم با در نظر گرفتن مواد مغذی حاصل از آنزیم و با آنزیم بدون در نظر گرفتن مواد مغذی حاصل از آنزیم) انجام شد. مصرف خوراک، درصد تولید تخم مرغ، درصد تخم مرغ‌های شکسته و لیمه تحت تأثیر سطوح مختلف کنجاله کلزا، آنزیم و اثر متقابل آن‌ها قرار نگرفتند. افزایش سطح کنجاله کلزا باعث کاهش معنی‌دار وزن تخم مرغ، درصد پوسته، مقاومت پوسته، وزن مخصوص، خاکستر پوسته، کلسیم و فسفر پوسته گردید ($P < 0.05$). اثر آنزیم بر کلسیم پوسته، خاکستر استخوان، کلسیم استخوان و فسفر استخوان معنی‌دار بود ($P < 0.05$)، به طوری که به هنگام در نظر گرفتن مواد مغذی حاصل از آنزیم کاهش یافتند و با افزودن آنزیم بدون در نظر گرفتن مواد مغذی حاصل از آنزیم افزایش یافتند. هیچ‌کدام از صفات مورد مطالعه، تحت تأثیر اثر متقابل کنجاله کلزا و آنزیم قرار نگرفتند.

واژه‌های کلیدی: مرغ تخم‌گذار، پوسته تخم مرغ، آنزیم فیتاز، کنجاله کلزا

مقدمه

به سیاست‌های اتخاذ شده، سطح کشت این محصول رو به افزایش است (۱ و ۲). به همراه افزایش تولید کلزا تولید کنجاله آن نیز افزایش می‌یابد و از آنجایی که قیمت کنجاله کلزا به عنوان مکمل پروتئینی در مقایسه با سایر مکمل‌های پروتئینی مشابه همچون کنجاله سویا و پودر ماهی پائین‌تر می‌باشد و تولید آن در داخل کشور صورت می‌گیرد، لذا کنجاله کلزا به عنوان یک منبع پروتئینی مناسب برای طیور مطرح است (۵). اما به دلیل وجود مواد ضد تغذیه‌ای مثل فیبر بالا، گلوکوزینولات‌ها، پلی‌فنل‌ها و اسید فایتیک استفاده از آن در جیره حیوانات تک‌معدده‌ای محدود می‌باشد (۷). اسید فایتیک یکی از ترکیبات ضد تغذیه‌ای است که در بیشتر محصولات گیاهی و از جمله

در سال‌های اخیر تمایل به کشت کلزا در جهان به خاطر مناسب بودن دانه کلزا برای مناطق با آب و هوای گرم جهت تأمین روغن خوراکی و منبع پروتئین با کیفیت خوب برای خوراک دام رو به افزایش است. طبق آخرین برآورد وزارت کشاورزی ایالات متحده در سال زراعی ۲۰۰۶-۲۰۰۵ تولید جهانی دانه کلزا ۴۶/۶۵ میلیون تن و تولید جهانی کنجاله کلزا نیز در سال زراعی مذکور ۲۴/۷۳ میلیون تن بود که بعد از کنجاله سویا با میزان ۱۴۵/۸ میلیون تن مقام دوم را به خود اختصاص داده است. در کشور ما نیز با توجه

^۱ - به ترتیب دانشجوی دکتری، استاد بار و استاد دانشگاه تهران

Email: gaykani@gmail.com

۱ - نویسنده مسئول:

پوسته، تعیین اثرات افزودن آنزیم بر کیفیت پوسته تخم مرغ، مقایسه دو روش متفاوت در جیره نویسی در هنگام افزودن آنزیم به جیره، با تصحیح برای مواد مغذی حاصل از آنزیم و بدون تصحیح برای مواد مغذی حاصل از آنزیم بود.

مواد و روش‌ها

تعداد ۲۸۸ قطعه مرغ تخمگذار سویه‌های لاین W36 در سن ۶۰ هفتگی از بین ۷۰۰۰ مرغ بر اساس وزن و تولید تقریباً یکسان انتخاب شدند. دامنه وزن بدن پرنده‌های مورد استفاده در این پژوهش ۱۷۰۰-۱۵۵۰ گرم بود. مدت زمان آزمایش ۱۲ هفته در نظر گرفته شد (سه دوره ۴ هفته‌ای). میانگین تولید تخم مرغ در زمان شروع آزمایش ۷۵ درصد و حداکثر و حداقل آن به ترتیب ۸۰ و ۷۰ درصد بود. تعداد دو مرغ در هر قفس قرار داده شد. قفس‌ها (با ابعاد ۴۶×۳۰ cm) یک متر از زمین فاصله داشتند و هر قفس مجهز به دانخوری جداگانه بود. مدت زمان روشنایی طبق راهنمای پرورش سویه‌های لاین ۱۶ ساعت و با شدت ۱۰ لوکس تأمین گردید. آب قفس‌ها به وسیله آبخوری ناودانی تأمین می‌شد. دمای سالن همواره توسط دماسنج جیوه‌ای حداقل و حداکثر، کنترل می‌شد. برای آگاهی از مواد مغذی موجود در مواد خوراکی مورد استفاده، نمونه‌ای از آنها گرفته شد و طبق روش‌های متداول AOAC (۴) مورد تجزیه تقریبی قرار گرفتند. از طریق رابطه تابعیت ارایه شده در جداول انجمن ملی تحقیقات طیور^۱ (۱۹۹۴) مقدار انرژی قابل سوخت و ساز کنجاله کلزا محاسبه شد. تیمارهای آزمایشی شامل ۱۸ نوع خوراک بود (جدول ۲). خوراک‌های شماره ۱ تا ۶ بدون آنزیم، خوراک‌های ۷ تا ۱۲ حاوی ۳۰۰ واحد (FTU) آنزیم فیتاز با در نظر گرفتن

کلزا وجود دارد، فیتات‌ها با توجه به خاصیت شدید الکترون خواهی، به شدت با گروه‌های دارای بار مثبت همانند پروتئین و املاح (کاتیون‌ها) ترکیب می‌شوند که بدین ترتیب قابلیت جذب املاح و پروتئین‌ها را که در ارزش غذایی کنجاله ضروری هستند، کاهش می‌دهند. اسید فایتیک می‌تواند آنزیم‌های گوارشی از قبیل آلفا آمیلاز، تریپسین و تیروزیناز و پپسین را غیر فعال کند (۷). مقدار متوسط اسید فایتیک در کنجاله‌های مختلف کلزا ۴/۴ درصد ماده خشک است و حدود ۶۰ تا ۷۰ درصد از فسفر موجود در کنجاله کلزا به اسید فایتیک متصل شده است (۲۴). قسمت عمده فسفر اسید فایتیک به خاطر فقدان آنزیم فیتاز داخلی در دستگاه گوارش پرندگان برای تجزیه فیتات غیر قابل استفاده است (۲۴). کنجاله کلزا در حال حاضر به خاطر وجود مقادیر بالای فیتات و قابلیت هضم پایین پروتئین و انرژی، یک کاندیدای منطقی برای مطالعه تأثیرات آنزیم فیتاز بر آن می‌باشد (۱۸). فیتاز آنزیمی است تحت عنوان میواینوزیتول هگزا فسفات فسفوریلاز که به وسیله قارچ‌ها و باکتری‌ها تولید شده و در برخی از اجزاء گیاهان وجود دارد. حیوانات تک معدده‌ای نمی‌توانند این آنزیم را تولید کنند. ناتافوس اولین فیتاز تجاری در دسترس می‌باشد که از طریق دستکاری ژنتیکی اسپرژیلوس نیجرا^۱ تولید می‌شود. افزودن فیتاز به جیره باعث افزایش قابلیت هضم پروتئین، انرژی و زیست فراهمی اسیدهای آمینه و مواد معدنی می‌شود. این آنزیم همچنین باعث کاهش ضرورت استفاده از مواد معدنی چون فسفر و در نتیجه کاهش دفع آنها به محیط زیست می‌شود (۱۸ و ۲۴). اهداف اجرای این تحقیق، تعیین تأثیرات کنجاله کلزا با افزودن آنزیم فیتاز (ناتافوس ۷) و بدون افزودن آنزیم بر کیفیت

همکاران (۲۰) و زانگ و همکاران (۲۶) در نظر گرفته شد (جدول ۱). مواد مغذی کلیه جیره‌ها یکسان بود (انرژی قابل متابولیسم ۲۸۱۷ کیلو کالری در کیلوگرم، پروتئین خام ۱۳/۷۵ درصد، کلسیم ۴/۰۵ درصد، فسفر قابل دسترس ۰/۳۱ درصد) احتیاجات غذایی مرغ‌ها از راهنمای مدیریت مرغ‌های تخم گذار سفیدهای لاین W₃₆ با توجه به سن گله و مقدار خوراک مصرفی استخراج شد و با توجه به نیازها جیره‌ها تنظیم گردید.

مواد مغذی حاصل از آنزیم (مقدار ماده مغذی که آنزیم آزاد می‌کند) بدین صورت غلظت مواد مغذی مورد نیاز در جیره کاهش یافت و جیره ارزان تری به دست آمد و خوراک‌های شماره ۱۳ تا ۱۸ حاوی ۳۰۰ واحد (FTU) آنزیم فیتاز بدون در نظر گرفتن مواد مغذی معادل آنزیم بود. در هر گروه از خوراک‌ها کنجاله کلزا به ترتیب به میزان ۰، ۲۰، ۴۰، ۶۰، ۸۰ و ۱۰۰ درصد براساس پروتئین خام جایگزین کنجاله سویا گردید. مواد مغذی حاصل از آنزیم بر اساس تحقیقات نامکانگ و لیسون (۱۹)، راویندران و

جدول ۱. میزان مواد مغذی معادل یک کیلوگرم آنزیم فیتاز (ناافوس ۷) در مرغ‌های تخمگذار

فسفر	فسفر (قابل استفاده)	کلسیم	لیزین	میتونین	میتونین + سیستین	ترئونین	تریپتوفان	ایزولوسین	پروتئین خام	AME _n (kcal/kg)
۲/۲۸۲/۳	۳/۴۴/۹	۳/۳۳	۲/۲۴	۲	۸	۲۶	۶	۲۴	۴۵	۱۰۶۰۰

تخم مرغ‌ها وزن آنها با دقت ۰/۰۰۱ گرم اندازه‌گیری شد. برای اندازه‌گیری ضخامت پوسته تخم مرغ از سه مقطع تخم مرغ سر و ته و وسط تخم مرغ بوسیله دستگاه کولیس مخصوص با دقت ۰/۰۰۱ میلی‌متر، ضخامت پوسته اندازه‌گیری شد و میانگین این مقادیر محاسبه و به عنوان ضخامت پوسته آن تخم مرغ ثبت شد. برای اندازه‌گیری کلسیم و فسفر پوسته تخم مرغ، دوبار در طول آزمایش از هر واحد آزمایشی ۳ تخم مرغ (تخم مرغ‌های تولیدی یک روز) انتخاب شده و پس از خارج کردن محتویات، پوسته‌ها شسته شده و طبق روش AOAC مقدار کلسیم و فسفر و خاکستر پوسته‌ها اندازه‌گیری شد. به منظور تعیین درصد خاکستر انگشت پا در انتهای آزمایش از هر واحد آزمایشی دو مرغ کشتار و انگشت وسط پای چپ با چاقو بریده و پس از پختن انگشت در داخل آب جوش و جدا کردن بند وسط انگشت جدا شد چرمی‌گیری طبق روش AOAC انجام شده و مقدار کلسیم، فسفر و خاکستر اندازه‌گیری شد (۳).

برای محاسبه درصد تولید هر واحد آزمایشی هر روز در یک ساعت مشخص تعداد تخم مرغ تولیدی شمارش و ثبت شد. درصد تولید برحسب روز مرغ به صورت هفتگی محاسبه شد. هفته‌ای یکبار در ساعت مشخصی، تخم مرغ‌ها با دقت یک گرم توزین و وزن آنها ثبت شد؛ روزانه تعداد تخم مرغ‌های شکسته و لمبه ثبت گردید.

هر دو هفته یکبار وزن مخصوص ۳ تخم مرغ از هر واحد آزمایشی یا استفاده از روش غوطه ور کردن در آب نمک با دانسیته مختلف (۸) اندازه‌گیری شد. مقاومت پوسته تخم مرغ هر ۲۸ روز با استفاده از ۴ عدد تخم مرغ به وسیله دستگاه FGX اندازه‌گیری شد. برای اندازه‌گیری درصد وزن پوسته هر ۲۸ روز یکبار ۴ تخم مرغ از هر واحد آزمایشی به دقت شکسته شده و پوسته‌ها به خوبی شسته و به مدت ۱۲ ساعت در دمای محیط نگهداری شد، سپس به مدت ۷۲ ساعت (تا رسیدن به وزن ثابت) در دمای ۶۵ درجه سانتی‌گراد در داخل آون قرار داده شد و پس از سرد شدن

جدول 2. اجزای تشکیل دهنده جیره‌های آزمایشی

مواد خوراکی	بدون آنزیم						درصد جایگزینی					
	۰	۲۰	۴۰	۶۰	۸۰	۱۰۰	۰	۲۰	۴۰	۶۰	۸۰	۱۰۰
ذرت	۶۷	۶۵/۴۹	۶۳/۹۸	۶۲/۴۸	۶۰/۹۷	۵۹/۱۶	۶۹/۳۳	۶۷/۷۹	۶۶/۳۵	۶۴/۹	۶۳/۴۶	۶۱/۷۳
کنجاله سویا	۱۸/۱۲	۱۴/۶۴	۱۱/۱۵	۷/۶۷	۴/۱۹	۰	۱۷/۳۶	۱۴/۰۲	۱۰/۶۹	۷/۳۴	۴/۰۱	۰
کنجاله کلزا	۰	۴/۵۵	۹/۱۱	۱۳/۶۶	۱۸/۳۳	۲۳/۶۹	۰	۲/۴	۸/۷۲	۱۰/۸۹	۱۷/۴۵	۲۲/۶۹
دی کلسیم فسفات	۱/۱۶	۱/۱۴	۱/۱۲	۱/۱	۱/۰۹	۱/۰۶	۱/۵۵	۱/۵۳	۱/۵۱	۱/۵	۱/۴۸	۱/۴۶
صدف	۱۰/۸۷	۱۰/۸۲	۱۰/۷۷	۱۰/۷۲	۱۰/۶۸	۱۰/۶۲	۱۱/۰۳	۱۰/۹۸	۱۰/۹۳	۱۰/۸۹	۱۰/۸۴	۱۰/۷۹
نمک	۰/۳۱	۰/۳۱	۰/۳۲	۰/۳۲	۰/۳۲	۰/۳۲	۰/۳۱	۰/۳۱	۰/۳۱	۰/۳۲	۰/۳۲	۰/۳۲
روغن سویا	۱/۹۳	۲/۳۸	۲/۸۲	۳/۲۷	۳/۷۲	۴/۲۶	۱/۸۷	۱/۳	۱/۷۳	۲/۱۵	۲/۵۸	۳/۱
مکمل ویتامین ^۱	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵	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	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵
دی-آل-کتیوتین	۰/۰۹	۰/۰۸	۰/۰۸	۰/۰۷	۰/۰۶	۰/۰۶	۰/۰۹	۰/۰۸	۰/۰۸	۰/۰۷	۰/۰۷	۰/۰۶
آل-لیزین	۰/۰۲	۰/۰۸	۰/۱۴	۰/۲	۰/۲۶	۰/۳۳	۰/۰۳	۰/۰۹	۰/۱۵	۰/۲	۰/۲۶	۰/۳۳
آنزیم فیتاز (FTU)	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰/۰۳	۰/۰۳	۰/۰۳	۰/۰۳	۰/۰۳	۰/۰۳
جمع	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰
قیمت جیره (ریال)	۲۰۹۲	۲۰۶۹	۲۰۳۶	۲۰۲۴	۲۰۰۱	۱۹۷۴	۲۰۴۰	۲۰۱۱	۱۹۹۷	۱۹۷۵	۱۹۵۲	۱۹۲۷

۱- هر ۲۵ گرم مکمل (در کیلوگرم جیره) ویتامینی حاوی: ۵۲۸۰۰ واحد بین‌المللی ویتامین A، ۲۵۰۰۰ واحد بین‌المللی ویتامین D₃، ۱۱ میلی‌گرم ویتامین E ویتامین K ۲/۲ میلی‌گرم، ویتامین B₁ ۱/۴۷۵ میلی‌گرم، ویتامین B₂ ۴ میلی‌گرم، ویتامین B₆ ۲/۴۶ میلی‌گرم، ویتامین B₁₂ ۰/۱ میلی‌گرم، نیاسین ۲/۴ میلی‌گرم، کلسیم D-پانتوتنات ۰/۰۷۸۴ میلی‌گرم، فولیک اسید ۰/۴۸ میلی‌گرم، بیوتین ۰/۱۵ میلی‌گرم، آنتی‌اکسیدان ۱ میلی‌گرم، کولین کلراید ۴۰ میلی‌گرم
 ۲- هر ۲/۵ گرم مکمل معدنی حاوی: منگنز، ۱۳۰ میلی‌گرم؛ آهن، ۲/۷۵ میلی‌گرم؛ روی، ۱۸۴ میلی‌گرم؛ مس، ۱۲۴ میلی‌گرم؛ ید، ۱/۴ میلی‌گرم؛ سلنیوم، ۲۰۰ میلی‌گرم؛ کولین

این آزمایش در قالب طرح کاملاً تصادفی به صورت فاکتوریل (۳×۶) با ۱۸ تیمار در ۴ تکرار و ۴ مشاهده در هر تکرار انجام شد. عوامل اصلی شامل ۳ روش استفاده از آنزیم فیتاز (بدون آنزیم، با آنزیم با تصحیح و با آنزیم بدون تصحیح) و ۶ سطح جایگزینی سویا با کنجاله کلزا (۰، ۲۰، ۴۰، ۶۰، ۸۰، ۱۰۰٪) بودند. تجزیه و تحلیل آماری با استفاده از مدل عمومی خطی SAS و رویه ANOVA انجام و برای مقایسه میانگین‌ها از آزمون چند دامنه دانکن استفاده شد (۶، ۲۱). مدل آماری به شرح زیر بود:

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

y_{ijk} : مقدار صفت مورد نظر
 μ : میانگین کل
 α_i : اثر سطح i کنجاله کلزا

β_j : اثر آنزیم
 $\alpha\beta_{ij}$: اثر متقابل کنجاله کلزا و آنزیم
 ε_{ijk} : خطای آزمایشی در هر مشاهده.

نتایج و بحث

مصرف خوراک تحت تأثیر سطوح مختلف جایگزینی کنجاله کلزا، آنزیم و اثر متقابل آنزیم در کنجاله کلزا قرار نگرفت (جدول ۳). عدم کاهش مصرف خوراک با سطوح بالای کنجاله کلزا می‌تواند به خاطر کاهش مواد ضد تغذیه‌ای در کنجاله کلزای ایرانی باشد (۱) که نتیجه به دست آمده با نتایج سامرز و همکاران (۲۳) مغایر و با نتایج کوچر و همکاران (۱۳) مطابق بود.

که کمترین وزن تخم مرغ برای تیمار بدون آنزیم با ۱۰۰ درصد جایگزینی و بیشترین میانگین وزن تخم مرغ مربوط به تیمار با آنزیم با تصحیح بدون کنجاله کلزا بود.

اثر کنجاله کلزا، آنزیم و اثر متقابل آنزیم × کنجاله کلزا بر وزن مخصوص تخم مرغ معنی‌دار نبود (جدول ۳). کمترین وزن مخصوص مربوط به گروه با ۱۰۰ درصد جایگزینی کنجاله کلزا بود که تفاوت معنی‌داری با گروه شاهد داشت ($p < 0/05$). کاهش وزن مخصوص تخم مرغ در اثر افزایش سطح کنجاله کلزا در جیره می‌تواند ناشی از وجود مقادیر بالای گوگرد در جیره باشد که در جذب کلسیم اختلال ایجاد می‌کند (۳). نجیب و الخطیب (۱۶) گزارش کردند که با افزایش سطح کلزا در جیره وزن مخصوص تخم مرغ افزایش می‌یابد که مغایر با نتیجه به دست آمده در این آزمایش می‌باشد.

اثر سطوح مختلف جایگزینی کنجاله کلزا بر مقاومت پوسته تخم مرغ معنی‌دار بود ($p < 0/01$). کمترین مقاومت پوسته مربوط به گروه با ۱۰۰ درصد جایگزینی کنجاله کلزا بود که اختلاف معنی‌داری با گروه بدون کنجاله کلزا داشت ($p < 0/05$). چنین روندی در ضخامت پوسته و درصد پوسته مشاهده شد، از این نتایج می‌توان استدلال کرد که مقاومت پوسته همبستگی بالایی با ضخامت پوسته دارد. علت کاهش ضخامت پوسته و متقابلاً درصد و مقاومت پوسته در اثر سطوح بالای کنجاله کلزا در جیره می‌تواند دلایل مختلفی داشته باشد، از جمله وجود مقادیر بالای گوگرد در کنجاله کلزا که در جذب کلسیم (که اصلی‌ترین عنصر پوسته می‌باشد) اختلال ایجاد می‌کند و یا در اثر وجود مقادیر بالای فیتات در کنجاله کلزا که با باندشدن با کلسیم و فسفر از آزاد سازی آنها در دستگاه گوارش جلوگیری می‌کند (۳). مقاومت پوسته علاوه بر کلسیم و فسفر به اسیدهای آمینه‌ای که برای ستر بافت زمینه‌ای پوسته نقش دارند نیز بستگی دارد و از آنجایی که اسیدهای آمینه کنجاله کلزا قابلیت

اثر کنجاله کلزا، آنزیم فیتاز و اثر متقابل آنزیم و کنجاله کلزا بر درصد تولید معنی‌دار نبود (جدول ۳). عدم کاهش درصد تولید در اثر افزودن مقادیر بالای کنجاله کلزا به جیره مرغ‌های تخم‌گذار می‌تواند در اثر سازگاری بیشتر مرغ‌های بالغ با مواد ضد تغذیه‌ای موجود در کنجاله کلزا باشد. هکلینگ و همکاران (۱۰) و نتیجه مشابه‌ای کسب کردند ولی نجیب و الخطیب (۱۶) نتیجه عکسی را به دست آوردند. عدم تأثیر معنی‌دار آنزیم فیتاز بر درصد تولید، احتمالاً به دلیل تکامل دستگاه گوارش در مرغ‌های بالغ باشد (۳). در استفاده از آنزیم بالاترین درصد تولید مربوط به گروه با آنزیم فیتاز بدون در نظر گرفتن مواد مغذی حاصل از آنزیم بود اما تفاوت معنی‌داری با گروه بدون آنزیم مشاهده نشد.

با افزایش سطح کنجاله کلزا در جیره، وزن تخم مرغ کاهش یافت ($p < 0/05$). به طوری که در سطح ۱۰۰ درصد جایگزینی کنجاله کلزا وزن تخم مرغ نسبت به گروه کنترل ۲/۲۷ درصد کمتر بود (جدول ۳). کاهش وزن تخم مرغ با افزایش سطح مصرف کنجاله کلزا می‌تواند به دلیل کاهش اندازه زرده در اثر کاهش قابلیت دسترسی انرژی جیره باشد (۳). هر چند برخی گزارشات کاهش اندازه زرده را ناشی از کاهش مصرف خوراک دانستند (۲۳)؛ اما در این تحقیق هیچ گونه کاهش مصرف خوراک در سطوح بالای کنجاله کلزا مشاهده نشد. وزن تخم مرغ در اثر افزودن آنزیم تغییر نکرد. با استفاده از آنزیم، بالاترین میانگین وزن تخم مرغ مربوط به گروه با آنزیم بدون تصحیح برای مواد مغذی حاصل از آنزیم بود و کمترین میانگین وزن تخم مرغ مربوط به گروه با آنزیم با تصحیح برای مواد مغذی حاصل از آنزیم بود؛ هر چند تفاوت بین گروه‌ها از لحاظ آماری معنی‌دار نبود. کشاورز (۱۲) نتیجه مشابه و مهمت و همکاران (۱۵) نتیجه متفاوتی را کسب کردند. میانگین وزن تخم مرغ تحت تأثیر اثر متقابل آنزیم × کنجاله کلزا قرار گرفت ($p < 0/05$)

حالی که گوردون و رولند (۱۹۹۸) با افزودن آنزیم فیتاز به جیره متوجه افزایش ضخامت پوسته تخم مرغ شدند. آنزیم فیتاز در سطوح بالای کنجاله کلزا باعث خنثی شدن اثرات منفی کنجاله کلزا شده و با آزاد کردن کلسیم و فسفر بیشتر باعث افزایش ضخامت پوسته شد.

اثر جایگزینی سطوح مختلف کنجاله کلزا بر خاکستر پوسته تخم مرغ معنی دار بود ($p < 0.05$). بیشترین درصد خاکستر پوسته تخم مرغ مربوط به گروه بدون کنجاله کلزا و کمترین مقدار آن مربوط به گروه با ۱۰۰ درصد جایگزینی کنجاله کلزا بود که تفاوت بین این دو تفاوت معنی دار وجود داشت ($p < 0.05$). بین سایر گروه‌ها تفاوت معنی داری یافت نشد. اثر آنزیم بر خاکستر پوسته تخم مرغ معنی دار نبود. اثر متقابل آنزیم × کنجاله کلزا بر خاکستر پوسته معنی دار نبود (جدول ۳).

اثر جایگزینی سطوح مختلف کنجاله کلزا بر درصد کلسیم پوسته تخم مرغ معنی دار بود ($p < 0.05$). بیشترین درصد کلسیم تخم مرغ مربوط به گروه بدون کنجاله کلزا و کمترین مقدار آن مربوط به گروه با ۱۰۰ درصد جایگزینی کنجاله کلزا بود، بین این دو تفاوت معنی داری وجود داشت ($p < 0.05$). اثر آنزیم بر درصد کلسیم پوسته معنی دار بود ($p < 0.01$) بیشترین درصد کلسیم مربوط به گروه با آنزیم بدون تصحیح و کمترین درصد کلسیم پوسته مربوط به گروه با آنزیم با تصحیح بود که بین این دو تفاوت معنی دار وجود داشت ($p < 0.05$). بین گروه بدون آنزیم و گروه با آنزیم بدون تصحیح تفاوت معنی دار وجود نداشت. بین گروه بدون آنزیم و گروه با آنزیم با تصحیح نیز تفاوت معنی داری وجود داشت ($p < 0.05$). اثر متقابل آنزیم × کنجاله کلزا بر درصد کلسیم پوسته معنی دار نبود (جدول ۳).

اثر جایگزینی سطوح مختلف کنجاله کلزا بر درصد فسفر پوسته تخم مرغ معنی دار بود ($p < 0.01$). بیشترین درصد فسفر مربوط به گروه بدون کنجاله کلزا بود و کمترین درصد

هضم پایین تری نسبت به کنجاله سویا دارند می‌تواند یکی از دلایل کاهش مقاومت پوسته در اثر افزایش سطح کنجاله کلزا باشد (۱۱). اثر آنزیم و اثر متقابل آنزیم × کنجاله کلزا بر مقاومت پوسته تخم مرغ معنی دار نبود. اما بیشترین مقاومت را گروه با آنزیم بدون تصحیح و کمترین مقاومت را گروه با آنزیم با تصحیح به خود اختصاص دادند ولی تفاوت بین آنها معنی دار نبود (جدول ۳).

کمترین درصد پوسته را گروه با ۱۰۰ درصد جایگزینی کنجاله کلزا و بیشترین درصد پوسته را گروه با ۴۰ درصد جایگزینی به خود اختصاص داد که بین دو گروه اختلاف معنی داری وجود داشت ($p < 0.05$). هر چند درصد پوسته در گروه با آنزیم بدون تصحیح نشان می‌دهد که آنزیم توانسته کلسیم و فسفر بیشتری از جیره آزاد کند و باعث افزایش درصد پوسته شود، ولی اثر آنزیم بر درصد پوسته معنی دار نبود. درصد پوسته تحت تأثیر اثر متقابل آنزیم × کنجاله کلزا قرار نگرفت (جدول ۳). گوردون و رولند (۹) با افزودن آنزیم فیتاز به جیره مرغ‌های تخمگذار به این نتیجه رسیدند که با استفاده از آنزیم فیتاز وزن پوسته افزایش می‌یابد. در این آزمایش چنین نتیجه‌ای به دست نیامد و این می‌تواند به دلیل مسن بودن مرغ‌ها و توانایی دستگاه گوارش آن‌ها در هضم فیات باشد (۹ و ۱۲).

در مقایسه ضخامت پوسته تخم مرغ در کل دوره، تنها گروه ۱۰۰ درصد جایگزینی کنجاله کلزا تفاوت معنی داری با سایر گروه‌ها و گروه شاهد داشت ($p < 0.05$). با افزایش سطح جایگزینی کنجاله کلزا در جیره ضخامت پوسته تخم مرغ کاهش یافت ($p < 0.05$). ضخامت پوسته تخم مرغ تحت تأثیر آنزیم و اثر متقابل کنجاله کلزا و آنزیم قرار نگرفت (جدول ۳). هر چند انتظار می‌رفت که با افزودن آنزیم به جیره، آنزیم باعث آزاد سازی بیشتر کلسیم و فسفر جیره و در نتیجه افزایش جذب آنها و افزایش ضخامت پوسته صورت گیرد، ولی در عمل افزایشی مشاهده نشد. در

معنی‌دار بود ($p < 0/01$). بیشترین درصد کلسیم استخوان را گروه با آنزیم بدون تصحیح و کمترین درصد کلسیم را گروه با آنزیم با تصحیح به خود اختصاص داد که بین این دو تفاوت معنی‌دار وجود داشت ($p < 0/05$) و بین گروه بدون آنزیم و با آنزیم بدون تصحیح تفاوت معنی‌دار وجود نداشت، که این نتیجه می‌تواند ناشی از این امر باشد که میزان کلسیم در جیره با آنزیم با تصحیح ۳/۹۵ درصد و در جیره بدون آنزیم و با آنزیم بدون تصحیح ۴/۰۵ درصد بوده و آنزیم نتوانسته کمبود کلسیم را جبران کند. بین گروه بدون آنزیم و گروه با آنزیم و با تصحیح تفاوت معنی‌دار وجود داشت ($p < 0/05$). درصد کلسیم استخوان تحت تأثیر اثر متقابل آنزیم × کنجاله کلزا قرار نگررفت (جدول ۵). همان‌طور که مشاهده می‌شود روند افزایش یا کاهش درصد کلسیم در استخوان مشابه روند مشاهده شده در درصد خاکستر استخوان می‌باشد که می‌توان چنین استدلال نمود که افزایش درصد خاکستر استخوان در اثر افزودن آنزیم فیتاز، بازتابی از افزایش جذب کلسیم و فسفر می‌باشد.

اثر جایگزینی سطوح مختلف کنجاله کلزا بر درصد فسفر استخوان انگشت پا معنی‌دار نبود. اثر آنزیم بر درصد فسفر استخوان انگشت پا معنی‌دار بود ($p < 0/01$). بیشترین درصد فسفر استخوان را گروه با آنزیم بدون تصحیح و کمترین مقدار را گروه با آنزیم با تصحیح به خود اختصاص دادند که تفاوت بین این دو معنی‌دار بود ($p < 0/05$). بین گروه بدون آنزیم و گروه با آنزیم بدون تصحیح تفاوت معنی‌دار وجود نداشت. بیشتر بودن درصد فسفر استخوان گروه با آنزیم بدون تصحیح می‌تواند ناشی از توانایی آنزیم در آزادسازی فسفر فیتاتی جیره باشد اما در هنگام تصحیح کردن جیره بر مواد مغذی حاصل آنزیم (در نظر گرفتن مواد مغذی که آنزیم از جیره آزاد می‌کند) مواد مغذی حاصل از جیره نیازهای مرغ را تامین نکرده است در این حالت میزان فسفر دریافتی هر پرنده ۱۸۳ میلی گرم در مقابل

فسفر مربوط به گروه با ۱۰۰ درصد جایگزینی کنجاله کلزا بود که بین این دو تفاوت معنی‌داری وجود داشت ($p < 0/05$). گروه‌های با ۴۰، ۶۰، ۸۰ و ۱۰۰ درصد جایگزینی کنجاله کلزا به صورت معنی‌داری درصد فسفر پسته کمتری نسبت به گروه بدون کنجاله کلزا داشتند ($p < 0/05$). اثر آنزیم و اثر متقابل آنزیم × کنجاله کلزا بر درصد فسفر پسته تخم مرغ معنی‌دار نبود (جدول ۳).

درصد تخم مرغ‌های شکسته و لمبه، تحت تأثیر آنزیم و کنجاله کلزا و اثرات متقابل آنها قرار نگررفت (جدول ۳). لیم و همکاران (۱۴) با افزودن آنزیم فیتاز به جیره متوجه کاهش درصد تخم مرغ‌های لمبه و شکسته شدند ولی در این آزمایش چنین نتیجه‌ای به دست نیامد.

اثر سطوح مختلف جایگزینی کنجاله کلزا در جیره بر خاکستر استخوان معنی‌دار بود ($p < 0/01$). بیشترین درصد خاکستر استخوان را گروه بدون کنجاله کلزا به خود اختصاص داد که با تیمارهای حاوی ۲۰ و ۴۰ درصد جایگزینی کنجاله کلزا تفاوت معنی‌دار داشت ($p < 0/05$). اثر آنزیم بر درصد خاکستر استخوان گروه‌های مختلف آزمایش معنی‌دار بود ($p < 0/01$). کمترین درصد خاکستر استخوان را گروه با آنزیم با تصحیح و بیشترین درصد خاکستر استخوان را گروه با آنزیم بدون تصحیح به خود اختصاص داد که تفاوت بین این دو معنی‌دار بود ($p < 0/05$). میزان مصرف فسفر قابل دسترس در جیره با آنزیم با تصحیح ۰/۲۰ درصد است که مقدار نیاز اعلام شده در کاتالوگ ۰/۳۱ درصد و در جیره با آنزیم بدون تصحیح ۰/۳۱ درصد است که نیاز را تأمین نموده است. اثر متقابل آنزیم × کنجاله کلزا بر خاکستر استخوان معنی‌دار نبود (جدول ۳).

اثر جایگزینی کنجاله کلزا بر درصد کلسیم استخوان معنی‌دار بود ($p < 0/01$) که روند مشابه‌ای با درصد خاکستر استخوان داشت. اثر آنزیم بر درصد کلسیم استخوان

سطح کنجاله کلزا درصد فسفر استخوان کاهش و با افزودن آنزیم فیتاز به جیره این کاهش جبران می‌یابد.

۳۳۸ میلی گرم سایر جیره‌ها بود. فسفر استخوان تحت تأثیر اثر متقابل آنزیم × کنجاله کلزا قرار نگرفت (جدول ۵). در حالی که ویلما و همکاران (۲۴) گزارش کردند که با افزایش

جدول ۳. تأثیر کنجاله کلزا و آنزیم بر کیفیت پوسته تخم مرغ*

وزن مخصوص	مقاومت (Kg/cm ²)	ضخامت (مدم میلیتر)	درصد پوسته	وزن تخم مرغ (گرم)	درصد تولید تخم مرغ	خوراک مصرفی (گرم در روز)	تیمار
اثر سطح جایگزینی کنجاله کلزا							
۱/۰۸۰ ^a	۲/۹۳ ^{ab}	۳۸/۷۵ ^a	۸/۹۳ ^{ab}	۶۲/۴۳ ^{ab}	۷۲/۸۳	۱۰۴/۶۲	% جایگزینی
۱/۰۸۰ ^a	۲/۷۳ ^{bc}	۳۸/۶۸ ^a	۸/۶۹ ^b	۶۲/۷۰ ^a	۷۲/۸۳	۱۰۵/۳۹	%۲۰ جایگزینی
۱/۰۷۹ ^a	۲/۶۳ ^c	۳۸/۳۵ ^b	۹/۲۱ ^a	۶۱/۴۴ ^{bc}	۷۴/۹۲	۱۰۵/۳۱	%۴۰ جایگزینی
۱/۰۷۹ ^a	۳/۱۱ ^a	۳۸/۳۶ ^a	۹/۱۱ ^{ab}	۶۱/۱۶ ^c	۷۳/۵۰	۱۰۵/۱۰	%۶۰ جایگزینی
۱/۰۷۸ ^{ab}	۲/۶۶ ^{bc}	۳۸/۳۰ ^a	۸/۷۹ ^{ab}	۶۰/۹۹ ^c	۷۵/۳۰	۱۰۵/۸۳	%۸۰ جایگزینی
۱/۰۷۵ ^b	۲/۵۵ ^c	۳۷/۲۲ ^b	۸/۶۴ ^b	۶۱/۰۱ ^c	۷۳/۵۸	۱۰۴/۹۱	%۱۰۰ جایگزینی
-/۰-۱۰	-/۰-۹۱	-/۳۴	-/۱۵۵	-/۳۹	۱/۲۹	-/۶۵	SE
اثر آنزیم							
۱/۰۷۸	۲/۷۸	۳۸/۴۳	۸/۸۸	۶۱/۶۴	۷۴/۶۲	۱۰۵/۶۴	بدون آنزیم
۱/۰۷۸	۲/۷۳	۳۸/۲۳	۸/۸۷	۶۱/۵۳	۷۲/۵۰	۱۰۴/۵۹	با آنزیم با تصحیح
۱/۰۷۸	۲/۸۱	۳۸/۱۳	۸/۹۴	۶۱/۶۹	۷۴/۷۹	۱۰۵/۳۶	با آنزیم بدون تصحیح
-/۰-۰۷	-/۰-۶۵	-/۲۳	-/۱۱۰	-/۲۷	-/۹۱	-/۴۶	SE
اثر متقابل							
۱/۰۸۰	۳/۰۶	۳۸/۸۰	۸/۹۱	۶۱/۰۳	۷۵/۲۵	۱۰۴/۹۹	بدون آنزیم %
۱/۰۸۰	۲/۵۱	۳۸/۶۰	۸/۸۶	۶۲/۹۰	۷۳/۲۵	۱۰۴/۸۷	بدون آنزیم %۲۰
۱/۰۷۷	۲/۷۵	۳۸/۸۶	۸/۸۹	۶۲/۹۸	۷۶/۵۰	۱۰۵/۵۷	بدون آنزیم %۴۰
۱/۰۸۰	۳/۱۶	۳۹/۳۱	۸/۹۶	۶۱/۷۶	۷۱/۲۵	۱۰۴/۹۳	بدون آنزیم %۶۰
۱/۰۸۰	۲/۶۹	۳۸/۱۵	۸/۹۶	۶۱/۱۲	۷۵/۲۵	۱۰۷/۱۳	بدون آنزیم %۸۰
۱/۰۷۵	۲/۴۶	۳۶/۸۸	۸/۶۹	۶۰/۰۴	۷۶/۲۵	۱۰۶/۳۵	بدون آنزیم %۱۰۰
۱/۰۸۰	۲/۸۳	۳۹/۱۷	۸/۹۲	۶۳/۳۶	۶۶/۰۰	۱۰۴/۳۱	با آنزیم با تصحیح %
۱/۰۸۰	۲/۷۷	۳۸/۸۰	۸/۵۷	۶۱/۹۹	۷۰/۷۵	۱۰۵/۳۶	با آنزیم با تصحیح %۲۰
۱/۰۸۰	۲/۴۹	۳۸/۲۱	۹/۶۴	۶۰/۳۴	۷۴/۲۵	۱۰۴/۶۷	با آنزیم با تصحیح %۴۰
۱/۰۷۷	۲/۹۰	۳۷/۶۰	۸/۸۱	۶۰/۷۰	۷۶/۵۰	۱۰۵/۳۹	با آنزیم با تصحیح %۶۰
۱/۰۸۰	۲/۸۶	۳۸/۷۰	۸/۸۲	۶۰/۹۰	۷۴/۲۵	۱۰۴/۰۵	با آنزیم با تصحیح %۸۰
۱/۰۷۵	۲/۵۰	۳۶/۹۱	۸/۴۳	۶۱/۹۱	۷۳/۲۵	۱۰۲/۸۳	با آنزیم با تصحیح %۱۰۰
۱/۰۸۰	۲/۹۰	۳۸/۳۰	۸/۹۲	۶۳/۹۰	۷۷/۲۵	۱۰۴/۵۵	با آنزیم بدون تصحیح %
۱/۰۸۰	۲/۹۳	۳۸/۶۳	۸/۶۴	۶۳/۲۲	۷۷/۵۰	۱۰۵/۹۶	با آنزیم بدون تصحیح %۲۰
۱/۰۸۰	۲/۶۶	۳۸/۰۰	۹/۱۰	۶۰/۹۹	۷۴/۰۰	۱۰۵/۷۰	با آنزیم بدون تصحیح %۴۰
۱/۰۸۰	۳/۳۸	۳۷/۸۹	۹/۵۷	۶۱/۰۱	۷۲/۷۵	۱۰۵/۰۷	با آنزیم بدون تصحیح %۶۰
۱/۰۷۵	۲/۴۳	۳۸/۰۵	۸/۵۸	۶۰/۹۵	۷۶/۰۰	۱۰۶/۳۱	با آنزیم بدون تصحیح %۸۰
۱/۰۷۷	۲/۷۰	۳۷/۸۸	۸/۸۱	۶۱/۰۷	۷۱/۲۵	۱۰۴/۵۷	با آنزیم بدون تصحیح %۱۰۰
-/۰-۱۸۳	-/۱۶	-/۵۸	-/۲۶۹	-/۱۶۷	۲/۳۳	۱/۱۴	SE

*حروف نامشابه، نشانه وجود اختلاف معنی‌دار در هر ستون می‌باشد (P<۰/۰۵)

ادامه جدول ۳. تاثیر کنجاله کلزا و آنزیم بر کیفیت پوسته تخم مرغ (برحسب درصد)*

تیمار	پوسته			استخوان			تخم مرغ شکسته	تخم مرغ لمبه
	خاکستر	کلسیم	فسفر	خاکستر	کلسیم	فسفر		
اثرکنجاله کلزا								
٪ جایگزینی	۸۷/۷۵ ^a	۳۳/۶۸ ^a	۰/۲۴۸ ^a	۹۲/۶۷ ^a	۲۶/۶۰ ^a	۱۶/۱۳	۰/۱۸۹	۰/۴۳
۲۰٪ جایگزینی	۸۶/۵۹ ^{ab}	۳۳/۵۵ ^a	۰/۲۳۶ ^b	۹۰/۵۷ ^c	۲۳/۱۶ ^c	۱۵/۳۹	۰/۱۸۵	۰/۲۱
۴۰٪ جایگزینی	۸۵/۵۱ ^b	۳۲/۲۸ ^{ab}	۰/۲۳۰ ^{bc}	۹۱/۳۳ ^{bc}	۲۴/۳۸ ^{bc}	۱۵/۵۴	۱/۰۰۹	۰/۲۰
۶۰٪ جایگزینی	۸۵/۳۳ ^{ab}	۳۳/۰۱ ^a	۰/۲۳۳ ^{bc}	۹۱/۸۵ ^{ab}	۲۵/۲۵ ^{ab}	۱۵/۵۷	۰/۱۸۳	۰/۲۲
۸۰٪ جایگزینی	۸۵/۹۹ ^{ab}	۳۱/۸۱ ^{ab}	۰/۲۲۱ ^c	۹۲/۶۴ ^a	۲۶/۵۴ ^a	۱۵/۶۰	۰/۱۵۷	۰/۳۱
۱۰۰٪ جایگزینی	۸۴/۷۹ ^b	۲۹/۸۷ ^b	۰/۲۲۰ ^c	۹۲/۶۴ ^a	۲۶/۵۵ ^a	۱۶/۳۲	۱/۰۰۳	۰/۲۹
SE	۰/۶۳	۰/۱۸۹	۰/۰۰۴	۰/۳۶	۰/۱۶۰	۰/۳۹	۰/۲۱	۰/۱۱۴
اثر آنزیم								
بدون آنزیم	۸۵/۶۹	۳۰/۹۳ ^b	۰/۲۳۵	۹۲/۱۹ ^b	۲۵/۸۱ ^a	۱۵/۹۳ ^a	۰/۱۸۹	۰/۳۰
با آنزیم با تصحیح	۸۶/۹۳	۳۱/۹۵ ^b	۰/۲۳۴	۹۱/۲۷ ^b	۲۴/۳۹ ^b	۱۵/۰۳ ^b	۰/۱۸۷	۰/۳۰
با آنزیم بدون تصحیح	۸۵/۸۵	۳۴/۲۲ ^a	۰/۲۳۵	۹۲/۴۰ ^a	۲۶/۲۵ ^a	۱۶/۳۳ ^a	۰/۱۸۸	۰/۴۲
SE	۰/۴۵	۰/۱۶۳	۰/۰۰۳	۰/۲۵	۰/۴۲	۰/۲۷	۰/۱۵	۰/۱۰
اثر متقابل								
بدون آنزیم - ٪	۸۶/۶۱	۳۰/۹۷	۰/۲۵۲	۹۳/۴۲	۲۷/۸۳	۱۵/۹۴	۰/۱۶۲	۰/۱۰
بدون آنزیم ۲۰٪	۸۶/۲۲	۳۱/۶۱	۰/۲۳۰	۹۰/۴۹	۲۳/۰۲	۱۶/۰۲	۰/۱۸۲	۰/۳۲
بدون آنزیم ۴۰٪	۸۴/۲۴	۲۹/۱۰	۰/۲۳۵	۹۱/۰۸	۲۳/۹۸	۱۵/۷۲	۱/۱۰	۰/۲۰
بدون آنزیم ۶۰٪	۸۶/۱۵	۳۱/۸۶	۰/۲۳۷	۹۲/۲۷	۲۵/۹۴	۱۶/۴۱	۱/۰۰۶	۰/۲۴
بدون آنزیم ۸۰٪	۸۶/۱۶	۳۲/۲۶	۰/۲۲۰	۹۴/۴۱	۲۹/۴۷	۱۷/۰۵	۰/۱۵۰	۰/۱۰
بدون آنزیم ۱۰۰٪	۸۴/۷۷	۲۹/۸۱	۰/۲۳۷	۹۲/۷۲	۲۶/۶۸	۱۶/۱۸۰	۱/۲۱	۰/۳۰
با آنزیم با تصحیح ٪	۸۹/۱۶	۳۷/۲۷	۰/۲۵۲	۹۲/۰۹	۲۷/۲۸	۱۶/۶۱	۰/۱۷۶	۰/۱۵۵
با آنزیم با تصحیح ۲۰٪	۸۷/۴۵	۳۷/۶۰	۰/۲۴۷	۹۰/۶۹	۲۳/۳۴	۱۵/۹۵	۱/۳۴	۰/۱۱
با آنزیم با تصحیح ۴۰٪	۸۷/۳۳	۳۴/۷۳	۰/۲۲۵	۹۱/۹	۲۵/۰۳	۱۶/۱۸	۰/۱۹۴	۰/۱۰
با آنزیم با تصحیح ۶۰٪	۸۶/۲۷	۳۱/۸۲	۰/۲۱۷	۹۲/۲۰	۲۵/۸۲	۱۴/۸۷	۰/۱۶۰	۰/۱۱
با آنزیم با تصحیح ۸۰٪	۸۶/۳۵	۳۱/۹۶	۰/۲۲۵	۹۲/۳۹	۲۶/۱۴	۱۵/۳۳	۰/۱۷۳	۰/۲۲
با آنزیم با تصحیح ۱۰۰٪	۸۵/۱۴	۳۱/۹۳	۰/۲۴۰	۹۳/۰۵	۲۷/۲۳	۱۶/۶۵	۰/۱۹۴	۰/۱۰
با آنزیم بدون تصحیح ٪	۸۷/۴۹	۳۲/۸۲	۰/۲۴۰	۹۱/۵۲	۲۴/۷۰	۱۵/۸۳	۱/۲۸	۰/۱۶۳
با آنزیم بدون تصحیح ۲۰٪	۸۶/۱۰	۳۱/۴۴	۰/۲۳۰	۹۰/۵۴	۲۳/۱۰	۱۴/۲۱	۰/۱۴۸	۰/۲۰
با آنزیم بدون تصحیح ۴۰٪	۸۵/۰۶	۳۳/۰۱	۰/۲۳۰	۹۱/۱۷	۲۴/۱۴	۱۴/۷۴	۱/۲۲	۰/۳۰
با آنزیم بدون تصحیح ۶۰٪	۸۶/۵۶	۳۵/۳۳	۰/۲۴۵	۹۱/۰۹	۲۴/۰۰	۱۵/۴۲	۰/۱۸۲	۰/۳۱
با آنزیم بدون تصحیح ۸۰٪	۸۵/۴۷	۳۱/۲۱	۰/۲۲۰	۹۱/۱۱	۲۴/۰۳	۱۴/۲۳	۰/۱۴۸	۰/۱۶۲
با آنزیم بدون تصحیح ۱۰۰٪	۸۴/۴۵	۲۷/۸۹	۰/۲۴۵	۹۲/۱۶	۲۵/۷۶	۱۵/۵۱	۰/۱۹۵	۰/۴۷
SE	۱/۰۹	۱/۵۴	۰/۰۰۶	۰/۶۳	۱/۰۰۳	۰/۶۸	۰/۳۷	۰/۲۴

*حروف نامشابه، نشانه وجود اختلاف معنی‌دار در هر ستون می‌باشد (P<0.05)

نتیجه گیری

می‌کند، زاغری و همکاران (۲۵) نتیجه مشابه‌ای به دست آوردند. در کل می‌توان از نتایج به دست آمده چنین استدلال نمود که می‌توان کنجاله کلزا را جایگزین ۸۰ درصد کنجاله سویا نمود، بدون این که تأثیر منفی بر عملکرد داشته باشد.

با توجه به نتایج این آزمایش سطح جایگزینی ۴۰ درصد کنجاله کلزا به جای کنجاله از لحاظ عملکردی برای مرغ‌های تخم‌گذار سویه‌های لاین w-36 در اکثر صفات بهتر از تیمار شاهد بود. افزودن آنزیم به جیره تأثیری بر عملکرد نداشت، اما در هنگام تصحیح کردن جیره بر مواد مغذی که آنزیم از جیره آزاد می‌کند عملکرد در مورد اکثر صفات کاهش یافت که می‌تواند ناشی از این امر باشد که مواد مغذی معادل آنزیم پیشنهاد شده (مقدار مواد مغذی که پیش‌بینی می‌شد آنزیم بتواند از جیره آزاد کند) صحیح نبوده و آنزیم مقادیر پایین‌تری از مواد مغذی مذکور را آزاد

تشریح و قدردانی

مؤلفین از حوزه معاونت پژوهشی دانشگاه تهران و معاونت پژوهشی و برنامه‌ریزی پردیس کشاورزی و منابع طبیعی کرج، دانشگاه تهران قدردانی می‌نمایند.

منابع

- ۱- چاوشی اقدام، ح. ۱۳۸۴. وضعیت عمومی زراعت دانه‌های روغنی کشور در سه ماهه سوم سال ۱۳۸۴. ماهنامه صنعت روغن نباتی شماره ۳۵ و ۳۶ بهمن و اسفند ماه ۸۴ ص ۱۴-۱۷.
- ۲- صنیعی، ب. ۱۳۸۴. وضعیت عمومی زراعت دانه‌های روغنی کشور در سه ماهه چهارم سال ۱۳۸۳. ماهنامه صنعت روغن نباتی شماره ۲۹ تیر ماه ۸۴ ص ۱۰-۱۳.
- ۳- گلیان، ا. (ترجمه لیسون، اس. و جی. دی. سامرز) و م. سالار معینی. ۱۳۷۸. تغذیه طیور، چاپ دوم. انتشارات واحد آموزش و پژوهش معاونت کشاورزی سازمان اقتصادی کوثر. ۵۱۶ ص.
4. AOAC. 1984. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (Virginia, USA, Association of Official Analytical Chemists). 14th Ed.
5. Baker, D., H. and T. K. Chung, 1992. Ideal protein for swine and poultry. Biokyowa Technical Review #4. Biokyowa, Inc., Chesterfield, MO, U.S.A. 16 pp.
6. Duncan, D.B. 1955. Multiple range and multiple F tests. Biometrics. 11:1-42.
7. El-Batal, A. I., and K. H Abdel. 2001. Phytase production and phytic acid reduction in rapeseed meal by *Aspergillus Niger* during solid-state fermentation. Food Res. Inter. 34:715- 720
8. Gary, D. B., and D. M. Richard. 2003. Egg specific gravidity designing A. monitoring program. University of Florida. vm72.
9. Gordon, R. W. and D. A. Roland, 1998. Influence of supplemental phytase on calcium and phosphorus utilization in laying hens. Poult. Sci. 77: 290- 294
10. Hickling, D. 2001. Canola meal feed industry guide. Third edition. Canola Council of Canada, Winnipeg, MB.
11. Huthail, N. and A. Sulieman 2004. The effect of incorporating different levels of locally produced canola seeds (*Brassica napus*, l.) in the diet of laying hen. Inter. J. Poult. Sci. 3(7): 490-496.

12. Keshavarz, K. 2000. Nonphytate phosphorus requirement of laying hens with and without phytase on a phase feeding program. *Poult. Sci.* 79:748-763.
13. Kocher, A., M. Choct, D. Poter, and J. Broz, 2000. The effect of enzyme addition to broiler diets containing of canola or sunflower meal. *Poult. Sci.* 79: 1767-1774.
14. Lim, H. S., H. Namkung and I. k. Paik. 2003. Effects of phytase supplementation on the performance, egg quality and phosphorous excretion of laying hens fed different levels of dietary calcium and nonphytate phosphorus. *Poult. Sci.* 82: 92-99.
15. Mehmet, C., D. Bestami, and M. A. Azman, 2005. Effects of Microbial Phytase Supplementation on Feed Consumption and Egg Production of Laying Hens. *Int. Poult. Sci.* 4 (10): 758-760.
16. Najib H. and S. A. Al-khateeb. 2004. The effect of incorporating different levels of locally produced canola seed (*Brassica napus*, L.) in the diet of laying hens. *International of Poultry. Science* 3 (7): 490-496.
17. National Research Council (NRC), 1994. Nutrient Requirement of poultry (9th Ed.) National Academy Press, Washington, DC.
18. Newkirk, R. W. and H. L. Classen, 2001. The non-mineral nutritional impact of phytate in canola meal fed to broiler chicks. *J. Anim. Sci. Tech.* 91: 115-128.
19. Namkung, H. and S. Leeson. 1999. Effect of phytase enzyme on dietary nitrogen-corrected apparent metabolizable energy and the ileal digestibility of nitrogen and amino acid in broiler chicks. *Poult. Sci.* 78: 1317-1319.
20. Ravindran, V., S. Cabahug, G. Ravindran and W. L. Bryden, 1999. Influence of microbial phytase on apparent ileal amino acid digestibility of feedstuffs for broilers. *Poult. Sci.* 78:699-706.
21. SAS Institute, 2001. SAS/STAT User Guide. Release 8.02 ed. SAS Institute Inc., Cary, NC.
22. Summers, J. D. and S. Leeson. 1977. Effect of thyroxin and thiouracil addition to the diets containing rapeseed meal on chick growth and carcass composition. *Poult. Sci.* 59: 25-30.
23. Summers, J. D., D. Spratt and S. Leeson. 1988. Canola meal and egg size. *Can. J. Anim. Sci.* 68: 907-913.
24. Vilma, S., R. S. Asta, G. Romas and T. Vytutas. 2004. The influence of synthetic enzyme phytase (Ronozyme P) on utilization of phosphorus and calcium in broiler chickens fed diets. *Veterinarija ir Zootechnika. T.* 26(48): 69-73.
25. Zaghari, M., R. Gaykani, and M. Shivazad. 2008. Evaluation of phytase nutrient equivalency for old layer hens. *Asian J. of Poul Sci.* 2(1):24-29
26. Zang, X., D. A Roland, G. R Mcdaniel, and S. K. Rao. 1999. Effect of Natauphos phytase Supplementation to feed on performance and ileal digestibility of ptoein and amino acid of broilers. *Poult. Sci.* 78 1567-1572.

وزنی پانگراس در تیمارهای حاوی نلکه میبوی نام با پیرمیتازین حاوی نلکه سویای عدس‌آوری شده و تیمارهای کنترل میبوی نلکه وجود نداشت. (۰/۰۵ < P < ۰/۰۵)

وزن‌های کلیدی نلکه سویا عملکرد در آید لاتا، جوجه گوشت

مقدمه
 برای تمام داروهای بازدارنده‌های بسیاری است که این
 داروها با کاهش قابلیت عبور قابلیت استفاده از
 اسیدهای آمینه در طیور، خصوصاً در طیور گوشت‌گیر
 می‌شوند. معمولاً با استفاده از حرارت، میزان این بازدارنده‌ها
 کاهش می‌یابد (۲) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۳) و (۴) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۵) و (۶) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۷) و (۸) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۹) و (۱۰) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۱۱) و (۱۲) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۱۳) و (۱۴) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۱۵) و (۱۶) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۱۷) و (۱۸) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۱۹) و (۲۰) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۲۱) و (۲۲) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۲۳) و (۲۴) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۲۵) و (۲۶) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۲۷) و (۲۸) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۲۹) و (۳۰) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۳۱) و (۳۲) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۳۳) و (۳۴) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۳۵) و (۳۶) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۳۷) و (۳۸) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۳۹) و (۴۰) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۴۱) و (۴۲) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۴۳) و (۴۴) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۴۵) و (۴۶) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۴۷) و (۴۸) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۴۹) و (۵۰) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۵۱) و (۵۲) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۵۳) و (۵۴) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۵۵) و (۵۶) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۵۷) و (۵۸) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۵۹) و (۶۰) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۶۱) و (۶۲) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۶۳) و (۶۴) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۶۵) و (۶۶) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۶۷) و (۶۸) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۶۹) و (۷۰) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۷۱) و (۷۲) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۷۳) و (۷۴) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۷۵) و (۷۶) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۷۷) و (۷۸) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۷۹) و (۸۰) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۸۱) و (۸۲) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۸۳) و (۸۴) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۸۵) و (۸۶) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۸۷) و (۸۸) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۸۹) و (۹۰) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۹۱) و (۹۲) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۹۳) و (۹۴) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۹۵) و (۹۶) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۹۷) و (۹۸) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از
 (۹۹) و (۱۰۰) با این‌حال گزارش کرده‌اند که استفاده از

Effects of different levels of canola meal and phytase supplementation on eggshell quality of laying hens

R.A. Gaykani*, M. Zaghari and M. Shivazad¹

Abstract

288 layer hens W-36 Hy-line (60 wk of age) were used to determine the effects of canola meal and phytase on eggshell quality. The hens were randomly arranged in a 3×6 factorial with completely randomized design each in 4 replicates to evaluate replacements of soybean meal with 6 levels (0, 20, 40, 60, 80, and 100%) of canola meal and two levels of phytase (0 or 300 U/kg) which that phytase supplements have been added by tow ration- Formulatiny In one method, rations balanced with using the nutrients derived from enzyme in feed formulation and in other method the derived nutrient's from enzyme did not take in to account in formulating the ration. Hens were fed experimental diets for 12 weeks. The result of this study showed that feed intake, egg production, soft and cracked egg percentage did not affected by canola meal, enzyme and interaction effects of enzyme and canola meal. With increase of canola meal in the diets egg weight, eggshell percentage, eggshell strength, specific gravity, eggshell ash, eggshell calcium and eggshell phosphorous percentage were significantly decreased ($P<0.05$). The effect of phytase enzyme on toe ash, Ca and its P content and eggshell Ca eggshell Ca was significant ($P<0.05$). With additional phytase enzyme on diets toe ash, Ca and its P content and eggshell Ca was increased but when using the nutrients derived from enzyme in feed formulation Toe ash, Ca and its P content and eggshell Ca was decreased ($P<0.05$). Interaction effect of enzyme and canola meal was not significant on the studied parameters in this experiment.

Key words: Canola meal, Layer hen, Phytase, Eggshell quality

1. AOAC. 1994. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (Virginia, USA, Association of Official Analytical Chemists), 16th ed.
2. Baker, D. H. and T. K. Chung. 1992. Ideal protein for swine and poultry. Biokryos Technical Review 84, Biokryos, Inc., Chatterfield, MD, U.S.A., 15 pp.
3. Duncan, D.B. 1953. Multiple range and multiple T tests. Biometrics. 11:1-42.
4. El-Batal, A., El-Jai, K., El-Azab, H. 2001. Phytase production and phytic acid reduction in *Aspergillus niger* by low temperature solid state fermentation. Food Res. Intern. 34:715-720.
5. Gay, D. B., and D. M. Rindom. 2003. Egg specific gravity designing A monitoring program. University of Florida vm/2.
6. Gordon, K. W. and D. A. Roland. 1998. Influence of supplemental phytase on calcium and phosphorus utilization in laying hens. Poul. Sci. 77: 290-294.
7. Harburg, D. 2001. Canola meal feed industry guide. Third edition. Canola Council of Canada, Winnipeg, MB.
8. Hurrell, R. and A. Salazar. 2004. The effect of incorporating different levels of locally produced canola

¹ - A Contribution from Department of animal science faculty of Agriculture, Tehran University

*- Corresponding author Email: gaykani@gmail.com