



تأثیر تزریق درون تخم مرغی غلظت‌های مختلف ال-آرژنین بر جوجه‌درآوری، عملکرد رشد و کیفیت گوشت جوجه‌های گوشتی راس ۳۰۸

سمیه امیدی^۱، مرضیه ابراهیمی^۲، حسین جانمحمدی^۳، حسین تقی‌پور^۴،
سیده‌ادی پیغمبردوست^۵ و حمیدرضا قاسم‌زاده^۶

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد فیزیولوژی دام، گروه علوم دامی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز
۲- استادیار فیزیولوژی دام، گروه علوم دامی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز، (نویسنده مسوول: <mailto:marzebrahimi@tabrizu.ac.ir>)
۳- استاد تغذیه طیور، گروه علوم دامی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز
۴- کارشناس ارشد مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان آذربایجان شرقی
۵- استاد تکنولوژی غلات، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز
۶- استاد مهندسی ماشین‌آلات کشاورزی، گروه مهندسی بیوسیستم، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز
تاریخ دریافت: ۹۸/۲/۲۸ تاریخ پذیرش: ۹۸/۳/۱۲
صفحه: ۶۹ تا ۷۸

چکیده

پژوهش‌های پیشین تأثیر مثبت مکمل خوراکی آرژنین بر بهبود کیفیت گوشت و رشد را نشان داده‌اند، با این حال پژوهشی در مورد تأثیر تزریق درون تخم‌مرغی آرژنین بر کیفیت گوشت وجود ندارد. بنابراین، این آزمایش با هدف بررسی تأثیر تزریق درون تخم‌مرغی غلظت‌های مختلف ال-آرژنین بر جوجه‌درآوری، عملکرد رشد و کیفیت گوشت جوجه‌های گوشتی راس ۳۰۸ انجام شد. در این پژوهش، ۳۰۰ تخم‌مرغ بارور از مزرعه مرغ مادر گوشتی در قالب طرح کاملاً تصادفی با ۳ تیمار آزمایشی (غلظت‌های ۰/۵ و ۱ درصد آرژنین و شاهد کل) استفاده شد. گروه‌های آزمایشی شامل ۱- تزریق درون تخم‌مرغی ۰/۵ درصد اسید آمینه ال-آرژنین، ۲- تزریق درون تخم‌مرغی ۱ درصد اسید آمینه ال-آرژنین، ۳- گروه شاهد کل (مجموع شاهد اول (تزریق آب استریل) و شاهد دوم (بدون تزریق)) بودند و تزریق در روز ۱۴ دوره جوجه‌کشی انجام شد. پس از تفریخ، جوجه‌های تیمارهای آرژنین و گروه شاهد کل هر یک به چهار گروه مساوی تقسیم شده و در چهار قفس (تکرار) به صورت تصادفی قرار داده شدند. دوره پرورش از زمان تولد تا ۲۴ روزگی ادامه یافت. به منظور بررسی کیفیت گوشت، در روز ۲۴ تعداد ۳ قطعه جوجه از هر تکرار (۱۲ جوجه در هر تیمار) وزن‌کشی و کشتار شدند و ماهیچه سینه‌ای به منظور بررسی صفات کیفی گوشت استفاده شدند. بر اساس نتایج، تأثیر تزریق درون تخم‌مرغی غلظت‌های مختلف ال-آرژنین بر وزن جوجه ۱، ۱۰ و ۲۴ روزه، افزایش وزن روزانه، مصرف خوراک، ضریب تبدیل غذایی، وزن نسبی لاشه پوست‌کنده و ماهیچه سینه‌ای معنی‌دار نبود ($p > 0.05$). اگرچه pH گوشت، درصد چربی گوشت، درصد خاکستر و شاخص‌های رنگ گوشت (a^* ، b^* ، L^* و H) تحت تأثیر تیمارهای تزریق درون تخم‌مرغی ال-آرژنین قرار نگرفتند ($p > 0.05$)، آب‌اندازی گوشت، مقدار D و شاخص C به‌طور معنی‌داری تحت تأثیر تیمارهای آزمایشی قرار گرفتند ($p < 0.05$). بر اساس نتایج کلی پژوهش حاضر، تزریق درون تخم‌مرغی غلظت‌های مختلف ال-آرژنین نتوانست تأثیر معنی‌دار قابل توجهی بر عملکرد رشد، تولید و یا ترکیب گوشت جوجه‌های گوشتی ۲۴ روزه داشته باشد.

واژه‌های کلیدی: ال-آرژنین، تزریق درون تخم‌مرغی، کیفیت گوشت، جوجه گوشتی

مقدمه

به دلیل این که در روند اصلاح ژنتیکی جوجه گوشتی، تنها به افزایش تولید ماهیچه (گوشت) توجه شده است، کیفیت گوشت تولیدی تا حدودی کاهش یافته است؛ بنابراین، شناسایی یک روش طبیعی برای بهبود تولید کمی و کیفی گوشت از اهمیت بالایی برخوردار است. عوامل گوناگونی بر کیفیت گوشت اثر می‌گذارند. بعد از کشتار، متابولیسم غیرهوازی pH ماهیچه را از ۷/۲ به ۵/۸ کاهش می‌دهد و جمود نعش رخ می‌دهد. سرعت جمود نعش بر تمام مراحل تولید اثر می‌گذارد (۲۲). فیبرهای گلائیکولایتیک^۱ دارای جمود نعش سریع‌تری هستند. جمود نعش در گوشت ماهیچه سینه‌ای جوجه گوشتی در حدود یک ساعت تکمیل می‌شود (۱۳). سرعت رشد بر سرعت جمود نعش اثر می‌گذارد. مشخص شده است که کمبود پروتئین، افزایش pH را در پی دارد (۳۸). کاهش سریع pH در درجه حرارت‌های بالا، سیستم کالپاین (پروتئازهای سلول‌های ماهیچه‌ای که مسوول افزایش تردی ماهیچه پس از مرگ هستند) را از کار می‌اندازد، تردی پس از مرگ را کاهش

می‌دهد و موجب سفتی گوشت می‌شود (۱۲). کاهش سریع‌تر pH سبب تغییر شکل^۲ میوزین می‌شود. تغییر شکل سریع میوزین، ظرفیت نگهداری آب را پایین آورده و رنگ‌پریدگی گوشت را در پی دارد (۱۲). انتخاب برای وزن بدن و تولید ماهیچه سینه‌ای موجب کاهش محتوای گلیکوژن ماهیچه سینه‌ای و افزایش pH آن شده است (۱۰). نشان داده شده است که کاهش قطر فیبرهای ماهیچه‌ای با سفتی بالاتر در گوشت همراه است (۲۶). بین pH و رنگ گوشت همبستگی بالایی وجود دارد؛ به طوری که pH بالای گوشت موجب تیره‌شدن رنگ گوشت می‌شود (۲۱). این در حالی است که به‌طور کلی پذیرفته شده است که کاهش pH افزایش روشنی گوشت را در پی دارد (۲۱). همچنین ماهیچه سینه‌ای پرندگانی با رشد سریع‌تر روشن‌تر (L^* بالاتر) است (۱۰). از سوی دیگر، چارترین و همکاران (۱۱) گزارش کردند با افزایش چربی ماهیچه زردی و روشنی گوشت افزایش می‌یابد. تعدادی از پژوهش‌ها با تزریق درون تخم‌مرغی مواد مغذی بهبود رشد و کیفیت گوشت را در طیور گزارش کردند. تزریق درون تخم‌مرغی اسیدآسکوربیک موجب بهبود بازده خوراک و

1- Glycolytic fibers

2- Denaturation

مواد و روش‌ها

این پژوهش با هدف بررسی تأثیر تزریق درون تخم‌مرغی غلظت‌های مختلف ال-آرژنین بر کیفیت گوشت جوجه‌های گوشتی راس ۳۰۸ انجام شد. در این پژوهش، ۳۰۰ تخم‌مرغ بارور از مزرعه مرغ مادر گوشتی با سن گله ۲۷ هفته تهیه شد. تخم‌مرغ‌ها بر اساس وزن طبقه‌بندی شده و در وزن‌های یکسان به تیمارها اختصاص داده شدند به طوری که ۱۰۰ تخم‌مرغ در گروه تیمار ۱/۵ درصد آرژنین، ۱۰۰ تخم‌مرغ در گروه تیمار ۱ درصد آرژنین، ۱۰۰ تخم‌مرغ در گروه شاهد کل (۵۰ تخم‌مرغ در گروه شاهد اول و ۵۰ تخم‌مرغ در گروه شاهد دوم) اختصاص داده شده و سپس تخم‌مرغ‌ها در دستگاه جوجه‌کشی قرار داده شدند. بنابراین گروه‌های آزمایشی شامل ۱- تزریق درون تخم‌مرغی ۰/۵ درصد اسید آمینه ال-آرژنین (۵ میلی‌گرم ال-آرژنین در میلی‌لیتر آب استریل)، ۲- تزریق درون تخم‌مرغی ۱ درصد اسید آمینه ال-آرژنین (۱۰ میلی‌گرم ال-آرژنین در میلی‌لیتر آب استریل)، ۳- گروه شاهد کل (مجموع شاهد اول (تزریق آب استریل به تنهایی) و شاهد دوم (بدون تزریق)) بودند و تزریق در روز ۱۴ دوره انکوباسیون انجام شد. دما و رطوبت و چرخش طبقات دستگاه جوجه‌کشی به صورت روزانه کنترل می‌شد. در زمان تزریق به درون تخم‌مرغ، ابتدا تخم‌مرغ‌ها با استفاده از نوربینی بررسی شدند تخم‌مرغ‌هایی که نطفه نداشتند یا جنین آن‌ها مرده بود حذف شدند و در تخم‌مرغ‌های سالم محدوده کیسه هوایی با استفاده از مداد علامت‌گذاری گردید. سپس به وسیله پنبه-الکل محدوده تزریق ضدعفونی شده و به وسیله سوزن مخصوص در ۳ الی ۴ میلی‌متری بالای مرز کیسه هوایی منفذی ایجاد شده و تزریق انجام شد. در مرحله بعد، سطح منفذ ایجاد شده در تخم‌مرغ با پنبه-الکل ضدعفونی شده و با چسب مسدود شد. سپس تخم‌مرغ‌ها به دستگاه جوجه‌کشی انتقال داده شدند. در ۳ روز آخر دوره جوجه‌کشی دمای دستگاه روی ۳۷ درجه سانتی‌گراد و رطوبت آن روی ۷۰ درصد تنظیم شده و تخم‌مرغ‌ها به سبدهای مخصوص هچری انتقال داده شدند. قبل از تفریح تخم‌مرغ‌ها، ابتدا سالن جوجه‌های گوشتی واقع در ساختمان متابولیسم پرندگان در ایستگاه آموزشی و تحقیقاتی دانشکده کشاورزی خلعت پوشان (واقع در ۷ کیلومتری جاده تبریز- باسمنج) تمیزسازی شد و تعمیر قفس‌ها و بستن منافذ آن به منظور جلوگیری از خروج جوجه از قفس انجام شد. پیش از ورود جوجه‌ها دمای سالن به ۳۵ درجه سانتی‌گراد رسانده شد. پس از تفریح تخم‌مرغ‌ها، جوجه‌های تازه هچ شده وزن‌کشی شدند. همچنین درصد جوجه‌درآوری محاسبه و گزارش شد و تخم‌مرغ‌های هچ نشده نیز شکسته شدند و بر اساس مرحله رشد، زمان تلفات جنینی آنها رکوردربرداری. سپس جوجه‌های تیمارهای غلظت‌های ۰/۵ و ۱ درصد ال-آرژنین و گروه شاهد کل (مجموع جوجه‌های شاهد اول و شاهد دوم) هر یک به چهار گروه مساوی تقسیم شده و در چهار قفس (تکرار) به صورت تصادفی قرار داده شدند (۳ تیمار با ۴ تکرار). دوره پرورش از زمان تولد تا

تردی بالاتر ماهیچه سینه‌ای در روز ۴۵ دوره پرورش شد (۴۴). در یک مطالعه تزریق درون تخم‌مرغی پریوتیک و سینبیوتیک اثری بر چربی شکمی و همچنین pH و کلاسترول ماهیچه سینه‌ای نداشت، اما ضریب تبدیل خوراک، ماهیچه سینه‌ای و قطر فیبرهای ماهیچه‌ای را افزایش و کلاژن ماهیچه و تولید لاشه را کاهش یافت، این در حالی است که تغییرات هیستوپاتولوژیکی مضر بر ماهیچه سینه‌ای و کیفیت گوشت نداشت (۳۱). همچنین در پژوهشی دیگر تزریق درون تخم‌مرغی گلوکز موجب بهبود مصرف خوراک، ضریب تبدیل خوراک، نرخ رشد و ماندگاری بالاتر ازت شد و افزایش تردی گوشت، آبداری و طعم گوشت ماهیچه سینه‌ای را به همراه داشت (۲۹). تزریق درون تخم‌مرغی اسیدهای آمینه موجب افزایش وزن و مصرف خوراک در اردک شد (۲۳). در پژوهشی دیگر، تزریق درون تخم‌مرغی کراتین پیرووات (ترکیب آلی که دارای کراتین و پیرویک اسید است) اثری بر pH، رنگ گوشت، آبدارزی گوشت و نیروی برش آن نداشت، با این حال موجب افزایش بالاتر وزن، مصرف خوراک و قطر میوفیبریل‌های ماهیچه جوجه‌های گوشتی شد (۴۵).

آرژنین یک اسید آمینه ضروری در طیور است که به صورت عادی در مواد خوراکی موجود است (۸). تعدادی از آزمایش‌ها با افزودن آرژنین به جیره غذایی افزایش وزن، ماهیچه سینه‌ای، افزایش قطر فیبرهای ماهیچه‌ای، روشنی گوشت، محتوای چربی درون ماهیچه‌ای و تردی گوشت را به همراه افزایش ظرفیت نگهداری آب گوشت نشان داده‌اند (۵، ۶، ۱۵، ۱۶، ۱۷، ۲۰، ۲۷، ۳۰، ۴۲). بر اساس پژوهش‌های پیشین، مصرف خوراکی آرژنین موجب افزایش محتوای چربی، پروتئین و گلیکوژن ماهیچه شده است (۱۶، ۴۰). همچنین ابراهیمی و همکاران (۱۵) گزارش کردند که افزایش مقدار آرژنین جیره غذایی جوجه‌های گوشتی موجب کاهش pH و نیروی برش گوشت ماهیچه سینه‌ای شده است. سایر پژوهش‌ها با تزریق درون تخم‌مرغی آرژنین بهبود وزن، عملکرد رشد و تولید گوشت بالاتر را نشان دادند (۱، ۲، ۳، ۱۸، ۲۴). تعدادی از عملکردهای مهم آرژنین به منظور بهبود کیفیت گوشت شامل بهبود سرعت رشد، افزایش قطر میوفیبریل‌ها، افزایش تعداد سلول‌های ماهواره‌ای در طی دوره جنینی و افزایش محتوای چربی درون ماهیچه‌ای است که مکانیسم آن از طریق فعال کردن سیستم نیتریک‌اکسیدسنتاز و همچنین بهبود هورمون‌ها (هورمون رشد و هورمون رشد شبه‌انسولینی ۱) و افزایش ساخت پلی‌آمین‌ها انجام می‌شود (۸، ۱۶، ۲۰، ۲۸، ۴۳)؛ بنابراین با توجه به موارد اشاره شده انتظار می‌رود تزریق درون تخم‌مرغی آرژنین بتواند بهبود کیفیت گوشت جوجه‌های گوشتی را موجب شود. از این رو و با توجه به نبود پژوهشی به منظور بررسی تأثیر تزریق درون تخم‌مرغی آرژنین بر کیفیت لاشه، در پژوهش حاضر تأثیر تزریق درون تخم‌مرغی غلظت‌های مختلف ال-آرژنین بر جوجه‌درآوری، عملکرد رشد و کیفیت گوشت جوجه‌های گوشتی بررسی شد.

جوجه‌درآوری با هر دو شیوه آزمون فیشر و رویه GLM نرم‌افزار SAS 9.2 (۳۷) آنالیز شد.

مدل آماری پژوهش حاضر به شرح ذیل بود:

$$Y_{ijk} = \mu + T_i + S_j + b(Y_{ijk} - \bar{Y}_{000}) + e_{ijk}$$

i=1, 2, 3 (تیمارها)

j= 1, 2 (اثر جنس)

k = 1 - 12

به‌طوری که Y_{ijk} : k آمین مشاهده با آمین جنسیت در آمین تیمار؛ μ : میانگین جمعیت؛ T_i : تیمارهای مختلف؛ S_j : اثر جنس؛ b : ضریب تابعیت خطی Y از وزن تخم‌مرغ‌ها؛ \bar{Y}_{000} : وزن تخم‌مرغ‌ها؛ e_{ijk} : خطای تصادفی یا باقی مانده.

نتایج و بحث

جوجه‌درآوری

تلفات جنینی در مراحل مختلف جوجه‌کشی در جدول ۲ گزارش شده است. بر اساس نتایج جوجه‌درآوری، درصد جوجه‌درآوری در گروه شاهد اول ۲۸ درصد، در گروه شاهد دوم ۴۸ درصد، در گروه تزریق درون تخم‌مرغی ۰/۵ درصد آرژنین ۴۹ درصد و در گروه تزریق درون تخم‌مرغی ۱ درصد آرژنین ۴۰ درصد مشاهده شد و تفاوت درصد جوجه‌درآوری بین گروه‌ها با استفاده از هر دو نوع آنالیز آماری معنی‌دار نبود ($p > 0.05$). برخلاف نتایج پژوهش حاضر، شماری از پژوهش‌ها با تزریق درون تخم‌مرغی آرژنین بهبود درصد جوجه‌درآوری را گزارش کردند. ابراهیمی و همکاران (۱۸) گزارش کردند تزریق درون تخم‌مرغی نسبت‌های مختلف ال-آرژنین به ال-لایزین به‌طور معنی‌داری بر قابلیت جوجه‌درآوری اثر گذاشت و بالاترین درصد جوجه‌درآوری در نسبت ۹۰/۷ درصد آرژنین به لایزین مشاهده شد. ال-دراچی و همکاران (۳) با تزریق ۰/۵ میلی‌لیتر محلول ۱، ۲ و ۳ درصد ال آرژنین در بلدرچین ژاپنی نشان دادند سطوح ۲ و ۳ درصد ال-آرژنین بیشترین نرخ جوجه‌درآوری را در پی داشته است. همچنین ادوارد و همکاران (۱۹) با تزریق ۱۰ و ۱۵ میلی‌گرم ال آرژنین در ۱۰۰ میکرولیتر آب مقطر در روز ۹ جوجه‌کشی به مایع آمینوتیک تخم‌مرغ بهبود جوجه‌درآوری را مشاهده کردند. دلیل تلفات زیاد بعد از ۱۴ روزگی ۱۲ ساعت قطعی برق می‌باشد که به‌طور معنی‌داری تلفات را در روزهای آخر جوجه‌درآوری (۱۹ و ۲۰ روزگی) افزایش داد.

عملکرد رشد، وزن جوجه و وزن ماهیچه سینه‌ای

بر اساس نتایج وزن جوجه یک‌روزه، وزن جوجه ۱۰ روزه، وزن جوجه ۲۴ روزه، افزایش وزن روزانه، مصرف خوراک، ضریب تبدیل غذایی و همچنین وزن نسبی لاشه پوست‌کنده و وزن نسبی ماهیچه سینه‌ای هیچ یک تحت تاثیر تیمارهای تزریق درون تخم‌مرغی ال- آرژنین قرار نگرفتند ($p > 0.05$)، (جدول ۳). مخالف با نتایج پژوهش حاضر، گائو و همکاران (۲۴) با تزریق درون تخم‌مرغی ۱ درصد آرژنین افزایش جوجه یک روزه و همچنین افزایش وزن تا ۷ روزگی را گزارش کردند. ابراهیمی و همکاران (۱۸) با تزریق درون

انتهای ۲۴ روزگی در سالن پرورش طیور در ایستگاه آموزشی- پژوهشی خلعت پوشان دانشگاه تبریز ادامه یافت. در دوره پرورش همگی جوجه‌های گروه‌های آزمایشی جیره یکسانی را بر اساس جداول احتیاجات غذایی راس ۳۰۸ در طی دوره آغازین از یک الی ۱۰ روزگی و دوره رشد از ۱۱ الی ۲۴ روزگی دریافت کردند (جدول ۱).

دسترسی به آب به‌صورت آزاد و برنامه نوردی در بردارنده ۲۳ ساعت روشنایی و یک ساعت تاریکی بود. وزن جوجه‌ها در روزهای ۱۰ و ۲۴ به‌صورت گروهی اندازه‌گیری شد و مصرف خوراک در پایان ۱۰ و ۲۴ روزگی اندازه‌گیری شدند و افزایش وزن روزانه، مصرف خوراک روزانه و ضریب تبدیل غذایی برای کل دوره به‌صورت روز مرغ محاسبه و گزارش شد. همچنین در روز ۲۴ آزمایش تعداد ۳ قطعه جوجه از هر تکرار (۱۲ جوجه در هر تیمار) با میانگین وزن نزدیک متوسط وزن گروه انتخاب و کشتار شدند. سپس وزن لاشه پوست‌کنده و وزن ماهیچه سینه‌ای اندازه‌گیری شده و وزن نسبی آنها به وزن بدن جوجه زنده محاسبه شد. به‌منظور بررسی کیفیت گوشت، از نمونه‌های گوشت ماهیچه سینه‌ای سمت راست استفاده شد. رنگ گوشت ماهیچه سینه‌ای (گوشت تازه و گوشت ۲۴ ساعت نگهداری‌شده در شرایط یخچال) با دستگاه رنگ‌سنج (مینولتا^۱ مدل CR-400 ساخت ژاپن) اندازه‌گیری شد. برای مشخص شدن مقدار عددی رنگ، نمونه‌ها در نزدیک‌ترین فاصله به مرکز تابشی دستگاه قرار داده شد و نتایج به‌صورت a^* به عنوان شاخص قرمزی، b^* به عنوان شاخص زردی و L^* به عنوان شاخص روشنی گوشت گزارش شدند. همچنین زاویه رنگ (h)، مشخصه رنگ (c) و تفاوت رنگ^۴ (D) با استفاده از فرمول‌های زیر محاسبه و گزارش شدند:

$$h = \arctan(b^*/a^*)$$

$$c = (a^{*2} + b^{*2})^{1/2}$$

$$D = [(L^*_1 - L^*_2)^2 + (a^*_1 - a^*_2)^2 + (b^*_1 - b^*_2)^2]^{1/2}$$

L^*_1 : میانگین روشنی کنترل، a^*_1 : میانگین قرمزی کنترل، b^*_1 : میانگین زردی کنترل، L^*_2 : میانگین روشنی تیمار ۰/۵ یا ۱ درصد آرژنین، a^*_2 : میانگین قرمزی تیمار ۰/۵ یا ۱ درصد آرژنین، b^*_2 : میانگین زردی تیمار ۰/۵ یا ۱ درصد آرژنین.

هر نمونه با ۱۵ بار تکرار مورد پژوهش قرار گرفت و متوسط این مقادیر برای آنالیز آماری داده‌ها استفاده شد. pH گوشت ۲۴ ساعت پس از کشتار با روش AOAC (۷) و با استفاده از pH متر (دیجیتال متروهم^۵ ۸۲۷ ساخت کشور سوئد) انجام شد. برای اندازه‌گیری آب‌اندازی گوشت^۶ و تعیین مقدار شیرابه تولیدی از روش سانتماهایاک و همکاران (۳۶) استفاده شد. همچنین درصد چربی یا عصاره اتری نمونه‌های ماهیچه سینه‌ای و درصد خاکستر ماهیچه اندازه‌گیری و گزارش شدند (۷).

در پایان داده‌ها با استفاده از رویه GLM نرم‌افزار SAS 9.2 (۳۷) آنالیز شدند و مقایسه میانگین‌ها با استفاده از آزمون توکی-کرامر انجام شد. همچنین نتایج به‌صورت میانگین حداقل مربعات \pm خطای استاندارد گزارش شدند.

بالای آرژنین موجب بهبود عملکرد رشد، وزن جوجه‌های گوشتی و افزایش وزن ماهیچه سینه‌ای شده است (۵، ۶، ۱۴). مونیرو و همکاران (۳۳) گزارش کردند که افزودن ۲ درصد آرژنین به خوراک جوجه‌های گوشتی از روزگی و در طول دوره پرورش، باعث افزایش وزن بدن در جوجه‌ها شد. بنابراین به نظر می‌رسد که اثرهای مثبت تزریق درون تخم مرغی آرژنین بر رشد، تنها در جوجه یک‌روزه قابل مشاهده باشد و این اثرهای مثبت ممکن است نتواند تا ۲۴ روزگی ادامه پیدا کند. از این رو تغذیه غلظت‌های بالای آرژنین در طی دوره پرورش می‌تواند از ادامه روند رشد حمایت بیشتری کند.

تخم مرغی نسبت‌های مختلف ال-آرژنین به ال-لایزین افزایش وزن جوجه یک روزه و وزن ماهیچه سینه‌ای را گزارش کردند. عبدالعلی زاده الوائق و همکاران (۱) گزارش کردند تزریق درون تخم مرغی نسبت‌های مختلف ال-آرژنین به ال-لایزین اثر افزایش‌دهنده بر وزن جوجه، وزن نسبی لاشه پوست‌کنده و وزن نسبی ماهیچه سینه‌ای داشت. از سوی دیگر، خو و همکاران (۴۳) با افزایش سطح آرژنین جیره، افزایش وزن بدن را در ۲۴ و ۴۲ روزگی به همراه افزایش غلظت هورمون رشد، فاکتور رشد شبه‌انسولینی ۱ (IGF-I) و انسولین سرم را گزارش کردند. همچنین تغذیه غلظت‌های

جدول ۱- اجزاء و ترکیب مواد مغذی جیره آغازین و رشد جوجه‌های گوشتی (بر اساس ماده خشک)

Table 1. Ingredient composition and nutrient concentrations of the starter and grower diets (on a dry matter basis)

ترکیب جیره	دوره آغازین (۱-۱۰ روزگی)	دوره رشد (۱-۲۴ روزگی)
ذرت	۵۱/۵	۵۸/۶
گلوتن	۱	۲/۵
سویا	۳۸/۶	۲۹/۸
پودر ماهی	۲/۵	۴
روغن	۱/۴	۰/۸
دی‌کلسیم فسفات	۲	۱/۷۵
کربنات کلسیم	۱/۲	۱/۱
نمک	۰/۱۸	۰/۱۷
جوش شیرین	۰/۰۶	-
مکمل ویتامین و مواد معدنی	۰/۶	۰/۵
متیونین	۰/۳۳	۰/۳۲
لیزین	۰/۲۵	۰/۲۷
ویتامین D3	۰/۱	-
ویتامین E	۰/۱	-
کولین کلراید	۰/۰۸	-
ضد کوکسیدیوز	۰/۰۵	۰/۰۵
ضد قارچ	۰/۰۵	۰/۰۵
ترکیب مواد مغذی جیره پایه		
انرژی (کیلو کالری در کیلوگرم)	۳۰۰۰	۳۰۵۰
پروتئین کل (درصد)	۲۱/۵	۱۹/۵
لیزین (درصد)	۱/۳۳	۱/۱
متیونین (درصد)	۰/۵۵	۰/۵۲
فسفر قابل دسترس (درصد)	۰/۵	۰/۴۵
کلسیم (درصد)	۱	۰/۹

جدول ۲- اثر تزریق درون تخم مرغی سطوح مختلف ال-آرژنین بر جوجه‌درآوری

Table 2. The effect of *in ovo* injection of different levels of L-arginine on hatchability

تیمار	وضعیت‌های مختلف			
	تلفات قبل از ۱۴ روزگی	تلفات بعد از ۱۴ روزگی	زنده	بدون نطفه
شاهد اول	۳	۲۶	۱۴	۷
	۱/۰۰	۸/۶۷	۴/۶۷	۲/۳۳
	۶/۰۰	۵۲/۰۰	۲۸/۰۰	۱۴/۰۰
شاهد دوم	۴	۱۷	۲۴	۵
	۱/۳۳	۵/۶۷	۸/۰۰	۱/۶۷
	۸/۰۰	۳۴/۰۰	۴۸/۰۰	۱۰/۰۰
تزریق ۰/۵ درصد آرژنین	۱۰	۳۷	۴۹	۴
	۳/۳۳	۱۲/۳۳	۱۶/۳۳	۱/۳۳
	۱۰/۰۰	۳۷/۰۰	۴۹/۰۰	۴/۰۰
تزریق ۱ درصد آرژنین	۱۵	۴۰	۴۰	۵
	۵/۰۰	۱۳/۳۳	۱۳/۳۳	۱/۶۷
	۱۵/۰۰	۴۰/۰۰	۴۰/۰۰	۵/۰۰
کل	۳۲	۱۲۰	۱۲۷	۲۱
	۱۰/۶۷	۴۰/۰۰	۴۲/۳۳	۷/۰۰
	۳۱/۲۵	۳۰/۸۳	۳۸/۵۸	۱۹/۰۵

در هر ستون داده‌ها به ترتیب از بالا به پایین شامل تعداد، درصد کل، درصد در هر تیمار و درصد در هر ستون می‌باشد.

pH ماهیچه سینه‌ای

در پژوهش حاضر، اگر چه تزریق درون تخم مرغی غلظت‌های مختلف ال-آرژنین تاثیر معنی‌داری بر pH گوشت نداشت، pH گروه‌های تیماری ۰/۵ و ۱ درصد آرژنین نسبت به گروه شاهد کل روند کاهشی نشان داد ($P=0/08$)، (جدول ۳). پژوهش‌های مشابه با تغذیه جوجه‌های گوشتی با درصدهای مختلف آرژنین (۱۶۸، ۱۰۰، ۱۵۳ و ۱۸۳ درصد آرژنین قابل هضم بر اساس توصیه غذایی کمپانی راس)، کاهش pH گوشت ماهیچه سینه‌ای را در ۲۴ ساعت و ۴۸ ساعت پس از کشتار گزارش کردند (۱۴، ۱۵). این در حالی است که ما و همکاران (۳۰) با مصرف ۱ یا ۰/۵ درصد آرژنین در جیره خوک‌ها تاثیری بر pH گوشت مشاهده نکردند. همچنین گو و همکاران (۲۵) گزارش کردند که ۱٪ آرژنین و ۱٪ CLA در خوک تاثیری بر pH گوشت مشاهده نکردند. از کشتار گوشت نداشته است. از سوی دیگر، تن و همکاران (۴۰) با مصرف ۱ درصد آرژنین افزایش pH گوشت ۴۵ دقیقه بعد پس از کشتار در ماهیچه لانگیسیموس پشتی خوک گزارش کردند. با توجه به این که تن و همکاران (۴۰) با مصرف آرژنین، افزایش گلیکوژن ماهیچه را گزارش کردند؛ بنابراین به نظر می‌رسد افزایش آرژنین در پژوهش حاضر ممکن است با افزایش محتوای گلیکوژن ماهیچه‌ای، همراه بوده و موجب کاهش pH ماهیچه‌ای شده است. همچنین مشخص شده است که کمبود پروتئین، افزایش pH را در پی دارد (۳۸)؛ بنابراین در پژوهش حاضر ممکن است افزایش آرژنین با افزایش پروتئین، کاهش pH را ایجاد کرده است. پژوهش‌های پیشین اهمیت pH گوشت را در مقدار فساد میکروبی نشان داده‌اند (۳۵). pH پایین گوشت موجب افزایش ماندگاری گوشت می‌شود (۴). بنابراین انتظار می‌رود این کاهش pH در اثر تزریق درون تخم مرغی آرژنین، موجب افزایش ماندگاری گوشت شود.

آب‌اندازی ماهیچه سینه‌ای

آب‌اندازی گوشت به‌طور معنی‌داری تحت تاثیر تیمارهای آزمایشی قرار گرفت ($p<0/01$)، (جدول ۳). بر اساس نتایج، تزریق درون تخم مرغی ۱ درصد آرژنین موجب افزایش درصد آب‌اندازی گوشت به‌مقدار ۱۴۴/۴۴ درصد نسبت به گروه شاهد کل و ۱۳۹/۰۷ درصد نسبت به گروه تزریق درون تخم مرغی ۰/۵ درصد آرژنین شد (گروه تزریق درون تخم مرغی ۱ درصد آرژنین آب‌اندازی بیشتری نشان داد)، این در حالی است که تفاوت معنی‌داری بین گروه شاهد کل و تیمار ۰/۵ درصد آرژنین از نظر آب‌اندازی مشاهده نشد. مخالف با نتایج پژوهش حاضر، گو و همکاران (۲۵) گزارش کردند که تغذیه ۱٪ آرژنین و ۱٪ CLA در خوک تاثیری بر از دست‌رفتن آب گوشت نداشته است. ما و همکاران (۳۰) با مصرف ۱ درصد آرژنین در جیره خوک‌ها کاهش از دست‌رفتن آب گوشت ماهیچه‌ای را در ۲۴ ساعت بعد از کشتار گزارش کردند. گزارش شده است که کاهش سریع pH موجب تغییر شکل میوزین و پایین‌آمدن ظرفیت نگه‌داری آب می‌شود (۱۲). بنابراین به‌نظر می‌رسد افزایش آب‌اندازی در گروه تزریق درون تخم مرغی ۱ درصد آرژنین به‌دلیل pH پایین‌تر در این گروه است. این در حالی است که در گروه تزریق درون تخم مرغی ۰/۵ درصد آرژنین کاهش pH در حدی نبوده است که بتواند بر آب‌اندازی گوشت تاثیر منفی بگذارد.

چربی و خاکستر ماهیچه سینه‌ای

بر اساس نتایج، تاثیر تزریق درون تخم مرغی غلظت‌های مختلف ال-آرژنین بر درصد چربی و خاکستر ماهیچه سینه‌ای معنی‌دار نبود ($p>0/05$)، (جدول ۳). مخالف با نتایج پژوهش حاضر، ابراهیمی و همکاران (۱۶) با بالا بردن سطح آرژنین جیره غذایی جوجه‌های گوشتی اثر افزایش‌دهنده و معنی‌دار آرژنین را بر چربی ماهیچه سینه‌ای و همچنین بیان ژن‌های لیپوژنیک بافت ماهیچه گزارش کردند، در حالی که

نبود تأثیر معنی‌دار تزریق غلظت‌های مختلف ال-آرژنین بر شاخص قرمزی، مشابه با نتایج مشاهده شده توسط جیائو و همکاران (۲۷) و ما و همکاران (۳۰) بود که اثری از مکمل آرژنین بر قرمزی (a^*) گوشت مشاهده نکردند. این در حالی است که ابراهیمی و همکاران (۱۵) افزایش شاخص قرمزی گوشت ماهیچه سینه‌ای را با افزایش آرژنین جیره گزارش کردند.

در پژوهش حاضر، تزریق غلظت‌های مختلف ال-آرژنین بر شاخص زردی گوشت بی‌تأثیر بود که مشابه با نتایج ابراهیمی و همکاران (۱۵) و جیائو و همکاران (۲۷) بود که اثری از افزودن سطح آرژنین خوراکی بر شاخص زردی گوشت مشاهده نکردند.

از سوی دیگر، روشنی گوشت تحت تأثیر تزریق غلظت‌های مختلف ال-آرژنین قرار نگرفت که مخالف با نتایج ابراهیمی و همکاران (۱۵) و جیائو و همکاران (۲۷) بود که افزایش روشنی را با افزایش آرژنین جیره مشاهده کردند.

به‌طور کلی، عوامل گوناگونی مانند جیره و pH بر رنگ گوشت اثر می‌گذارند (۳۴). بر طبق پژوهش سیموئر (۳۹) روشنایی پایین با افزایش محتوای چربی درون ماهیچه‌ای همراه است. از سوی دیگر، بین pH و رنگ گوشت همبستگی بالایی وجود دارد؛ به‌طوری که pH بالای گوشت موجب تیره‌شدن رنگ گوشت می‌شود (۲۱). این در حالی است که به‌طور کلی پذیرفته شده است که کاهش pH افزایش روشنی گوشت را در پی دارد (۲۱). همچنین ماهیچه سینه‌ای پرندگانی با رشد سریع‌تر، روشن‌تر (L^* بالاتر) است (۱۰)؛ به‌طوری که سرعت رشد بالا با کاهش ذخیره رنگدانه، افزایش روشنی گوشت را در پی دارد (۳۳). بنابراین تزریق درون تخم‌مرغی آرژنین به‌دلیل این که تأثیر معنی‌داری بر افزایش وزن نداشت، نتوانست تأثیر معنی‌داری بر بیشتر شاخص‌های رنگ گوشت بگذارد.

بر اساس نتایج کلی پژوهش حاضر اگرچه آب‌اندازی گوشت، تفاوت رنگ و مشخصه رنگ گوشت تحت تأثیر تیمارهای تزریق درون تخم‌مرغی غلظت‌های مختلف ال-آرژنین قرار گرفتند، بیشتر شاخص‌های وزنی و کیفی گوشت تحت تأثیر تیمارهای آزمایشی قرار نگرفتند. بنابراین تزریق درون تخم‌مرغی آرژنین نتوانست تأثیر مثبت و ماندگاری بر شاخص‌های وزنی و کیفی گوشت تا ۲۴ روزگی داشته باشد.

تشکر و قدر دانی

بدین‌وسیله از همکاری جناب آقای دکتر غلامعلی مقدم، دکتر صادق علیجانی و دکتر مجید علیایی در طی انجام این پروژه تشکر و قدردانی می‌شود. همچنین نویسندگان قدردانی خود را از معاونت پژوهشی دانشگاه تبریز اعلام می‌دارند.

خاکستر تحت تأثیر آرژنین قرار نگرفت. همچنین، وو و همکاران (۴۲) با مصرف آرژنین در اردک، افزایش چربی درون ماهیچه‌ای را گزارش کردند. ما و همکاران (۳۰) با مصرف ۱ درصد آرژنین در جیره خوک‌ها افزایش محتوای چربی داخل ماهیچه‌ای را گزارش کردند. تن و همکاران (۴۰) در پژوهش مشابهی افزایش محتوای چربی ماهیچه گزارش کردند. بنابراین، اگرچه مصرف خوراکی آرژنین موجب بهبود چربی ماهیچه‌ای شده است، تزریق درون تخم‌مرغی آرژنین نتوانست آثار مثبت مشابه با تغذیه غلظت‌های بالای آرژنین در طی دوره رشد را داشته باشد.

نیروی برش ماهیچه سینه‌ای

نتایج آزمایش حاضر نشان داد تأثیر تزریق غلظت‌های مختلف ال-آرژنین بر نیروی برش ماهیچه سینه‌ای معنی‌دار نبود ($p > 0.05$)، با این حال کاهش عددی نیروی برش در تیمار ۰/۵ درصد آرژنین مشاهده شد (جدول ۳). ابراهیمی و همکاران (۱۴، ۱۵) گزارش کردند که افزایش آرژنین در جیره غذایی جوجه‌های گوشتی کاهش نیروی برش را در پی دارد. همچنین جیائو و همکاران (۲۷) نشان دادند که با افزایش آرژنین، نیروی برش کاهش یافت. پژوهش‌های پیشین نشان داده‌اند که کاهش سریع pH، سیستم کالپاین را غیرفعال می‌کند و تردی گوشت را کاهش می‌دهد (۱۲). این در حالی است که کاهش مناسب pH موجب تردی بالاتر گوشت می‌شود (۹). همچنین آثار مثبت افزایش چربی ماهیچه بر تردی نشان داده شده است (۱۱). وارنر و همکاران (۴۱) نشان دادند که افزایش چربی درون ماهیچه‌ای با افزایش فاصله بین بافت‌های پیوندی از غلظت کلاژن بافتی کاسته و به‌صورت غیرمستقیم تردی را افزایش می‌دهد. از سوی دیگر، نشان داده شده است که قطر کمتر فیبرهای ماهیچه‌ای با سختی بالاتری در گوشت همراه است (۲۶). این در حالی است که افزایش قطر فیبرهای ماهیچه‌ای با افزایش آرژنین خوراکی گزارش شده است (۲۰). با توجه به موارد گفته شده کاهش عددی نیروی برش در تیمار تزریق درون تخم‌مرغی ۰/۵ درصد آرژنین را می‌توان به افزایش محتوای چربی درون ماهیچه‌های در این گروه، کاهش مناسب pH و یا افزایش احتمالی قطر میوفیبرها در این گروه مربوط دانست.

رنگ گوشت

تیمارهای آزمایشی تأثیر معنی‌داری بر شاخص‌های رنگ گوشت در زمان کشتار (H, C, L^*, b^*, a^*) و ۲۴ ساعت پس از کشتار (H, L^*, b^*, a^*) نداشتند ($p > 0.05$)، (جدول ۳). شاخص C یا مشخصه رنگ ۲۴ ساعت پس از کشتار به‌طور معنی‌داری تحت تأثیر تیمارها کاهش یافت ($p < 0.05$) و بیشترین کاهش در تیمار ۰/۵ درصد آرژنین مشاهده شد (جدول ۳). مقدار D یا تفاوت رنگ در زمان کشتار در تیمار تزریق درون تخم‌مرغی ۱ درصد آرژنین بیشتر از تیمار تزریق درون تخم‌مرغی ۰/۵ درصد آرژنین و ۲۴ ساعت پس از کشتار این مقدار در گروه ۱ درصد آرژنین کمتر از تیمار تزریق درون تخم‌مرغی ۰/۵ درصد آرژنین بود (جدول ۳).

جدول ۳- تاثیر تزریق درون تخم مرغی غلظت های مختلف ال-آرژنین بر عملکرد رشد، وزن بدن و کمیت و کیفیت گوشت ماهیچه سینه ای جوجه های گوشتی ۲۴ روزه

Table 3. The effect of different levels of L-arginine *in ovo* injection on growth performance, body weight and quantity and quality of breast meat in 24-day-old broiler chickens

P-value	تزریق درون تخم مرغی غلظت های مختلف ال-آرژنین			صفات مورد اندازه گیری
	تزریق ۱ درصد آرژنین	تزریق ۰/۵ درصد آرژنین	شاهد کل	
۰/۲۶	۳۸/۷۶±۰/۴۱	۳۹/۶۷±۰/۲۸	۳۹/۳۱±۰/۴۲	وزن جوجه یک روزه (گرم)
۰/۹۵	۲۱۹/۴۵±۲۰/۸۸	۲۲۶/۷۷±۲۰/۸۸	۲۱۸/۵۰±۲۰/۸۸	وزن جوجه ۱۰ روزه (گرم)
۰/۶۳	۸۳۰/۰۳±۲۴/۸۹	۸۲۱/۴۴±۲۴/۸۹	۸۵۴/۶۴±۲۴/۸۹	وزن جوجه ۲۴ روزه (گرم)
۰/۴۲	۳۱/۵۷±۱/۰۶	۳۱/۸۶±۱/۰۶	۳۳/۴۷±۱/۰۶	افزایش وزن روزانه ۲۴- روزگی (گرم)
۰/۰۸	۶۲/۷۹±۳/۲۷	۵۴/۴۳±۳/۲۷	۶۶/۲۷±۳/۲۷	مصرف خوراک ۲۴- روزگی (گرم)
۰/۱۰	۱/۸۳±۰/۰۶	۱/۶۳±۰/۰۶	۱/۷۷±۰/۰۶	ضریب تبدیل غذایی ۲۴- روزگی
۰/۹۴	۷۱/۷۹±۰/۵۵	۷۱/۵۲±۰/۵۵	۷۱/۶۴±۰/۵۵	وزن نسبی لاشه پوست کنده (درصد)
۰/۱۴	۲۴/۴۰±۰/۳۰	۲۴/۰۸±۰/۳۰	۲۳/۵۵±۰/۳۰	وزن نسبی ماهیچه سینه ای به وزن بدن (درصد)
۰/۰۸	۶/۱۰±۰/۰۵	۶/۲۲±۰/۰۵	۶/۲۴±۰/۰۵	pH گوشت ۲۴ ساعت پس از کشتار
<۰/۰۱	۲/۹۹±۰/۱۹ ^a	۲/۱۵±۰/۲۰ ^b	۲/۰۷±۰/۲۰ ^b	آب اندازی گوشت ۲۴ ساعت پس از کشتار (درصد)
۰/۷۵	۱۷/۹۳±۲/۴۳	۲۰/۴۹±۲/۵۶	۱۸/۳۲±۲/۵۶	چربی ماهیچه بر اساس ماده خشک (درصد)
۰/۰۹	۴/۶۷±۰/۱۱	۴/۳۳±۰/۱۳	۴/۶۵±۰/۱۰	خاکستر بر اساس ماده خشک (درصد)
۰/۱۶	۷/۴۰±۰/۴۳	۶/۴۶±۰/۵۴	۷/۸۸±۰/۴۸	نیروی برش (نیوتن)
				رنگ گوشت بلافاصله پس از کشتار
۰/۵۵	۱۶/۷۴±۰/۶۶	۱۶/۲۹±۰/۷۲	۱۵/۷۲±۰/۶۶	قرمزی گوشت (a*)
۰/۷۲	۲۰/۷۹±۰/۷۰	۲۰/۹۸±۰/۷۷	۲۱/۵۷±۰/۷۰	زردی گوشت (b*)
۰/۶۰	۵۷/۶۲±۰/۸۱	۵۷/۸۰±۰/۸۹	۵۸/۷۱±۰/۸۱	روشنی گوشت (L*)
۰/۹۷	۲۶/۸۳±۰/۶۴	۲۶/۶۱±۰/۷۰	۲۶/۸۰±۰/۶۴	C
۰/۴۲	۰/۸۹±۰/۰۳	۰/۸۹±۰/۰۳	۰/۹۴±۰/۰۳	H
	۲/۳۲	۱/۹۴		D
				رنگ گوشت ۲۴ ساعت پس از کشتار
۰/۵۶	۱۷/۴۵±۰/۵۷	۱۶/۵۷±۰/۶۲	۱۶/۸۴±۰/۵۷	قرمزی گوشت (a*)
۰/۱۳	۲۰/۹۹±۰/۵۷	۲۰/۲۴±۰/۶۲	۲۱/۹۸±۰/۵۷	زردی گوشت (b*)
۰/۳۹	۵۸/۷۰±۰/۸۲	۵۸/۲۵±۰/۹۰	۵۹/۸۶±۰/۸۲	روشنی گوشت (L*)
۰/۰۲	۲۶/۹۹±۰/۳۶ ^{ab}	۲۶/۱۹±۰/۳۹ ^b	۲۷/۸۰±۰/۳۶ ^a	C
۰/۵۰	۰/۸۸±۰/۰۲	۰/۸۸±۰/۰۳	۰/۹۲±۰/۰۲	H
	۱/۶۵	۲/۲۷		D

*: داده ها شامل میانگین حداقل مربعات ± خطای استاندارد می باشند.

a, b: میانگین های با حروف متفاوت در هر سطر اختلاف معنی داری به لحاظ آماری دارند (p < ۰/۰۵).

منابع

1. Abdolalizadeh Alvanegh, F., M. Ebrahimi and H. Daghigh Kia. 2017. Effect of in ovo injection of different L-arginine to L-lysine ratios on body growth, muscle production, and blood metabolite concentrations of day old Ross broilers Iranian Journal of Animal Science, 48: 207-217 (In Persian).
2. Al-Daraji, H.J., A.A. Al-Mashadani, W.K. Al-Hayani, A.S. Al-Hassani and H.A. Mirza. 2011. Influence of in ovo injection of L-arginine on productive and physiological performance of quail. Research Opinions in Animal and Veterinary Sciences, 1: 463-467.
3. Al-Daraji, H.J., A.A. Al-Mashadani, W.K. Al-Mashadani, A.S. Al-Hassani and H.A. Mirza. 2012. Effect of in ovo injection with L-arginine on productive and physiological traits of Japanese quail. South African Journal of Animal Science, 42: 139-145.
4. Allen, C.D., S.M. Russell and D.L. Fletcher. 1997. The Relationship of Broiler Breast Meat Color and pH to Shelf-Life and Odor Development. Poultry Science, 76: 1042-1046.
5. Ansari Pirsaraei, Z., A. Rahimi, H. Deldar, A.J. Sayyadi, M. Ebrahimi, A. Zareh Shahneh, M. Shivazad and M. Tebianian. 2018. Effect of feeding arginine on the growth performance, carcass traits, relative expression of lipogenic genes, and blood parameters of Arian broilers. Brazilian Journal of Poultry Science, 20: 363-370.
6. Ansari Pirsaraei, Z., M. Ebrahimi, A. Zare Shahneh, M. Shivazad and M. Tebianian. 2015. Determination of the best dietary level of L-arginine on improving growth performance, carcass traits and blood parameters in broiler chickens in the starter and grower periods. Research on Animal Production, 6: 87-95 (In Persian).
7. Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 1984. Official Methods of Analysis. 14th edn. (Arlington, VA, Association of Official Analytical Chemists).
8. Ball, R.O., K.L. Urschel and P.B. Pencharz. 2007. Nutritional consequences of interspecies differences in arginine and lysine metabolism. The Journal of Nutrition, 137: 1626S-1641S.
9. Barbut, S. 1993. Colour measurements for evaluating the pale soft exudative (PSE) occurrence in turkey meat. Food Research International, 26: 39-43.
10. Berri, C., N. Wacrenier, N. Millet and E. Le Bihan-Duval. 2001. Effect of selection for body composition on muscle and meat characteristics of broilers from experimental lines. Poultry Science, 80: 833-838.
11. Chartrin, P., K. Météau, H. Juin, M.D. Bernadet, G. Guy, C. Larzul, H. Remignon, J. Mourot, M.J. Duclos and E. Baéza. 2006. Effects of intramuscular fat levels on sensory characteristics of duck breast meat. Poultry Science, 85: 914-922.
12. Dransfeld, E. 1994. Modelling post-mortem tenderization-V: Inactivation of calpains. Meat Science, 37: 391-409.
13. Dransfield, E. and A.A. Sosnicki. 1999. Relationship between muscle growth and poultry meat quality. Poultry Science, 78: 743-746.
14. Ebrahimi, M., A. Zare Shahneh, M. Shivazad and Z. Ansari Pirsaraei. 2015. Evaluation of 24 days feeding L-arginin on performance, meat quality and blood metabolites in broilers. Animal Science Researches, 25: 61-72 (In Persian).
15. Ebrahimi, M., A. Zare Shahneh, M. Shivazad, Z. Ansari Pirsaraei and M. Ghafari Balesini. 2016. The effects of dietary L-arginine on some parameters of meat quality, intestine histology and immune system of 46-d old broiler chickens. Animal Science Researches, 26: 81-94 (In Persian).
16. Ebrahimi, M., A. Zare Shahneh, M. Shivazad, Z. Ansari Pirsaraei, M. Tebianian, C.A. Ruiz-Feria, M. Adibmoradi, K. Nourijelyani, F. Mohamadnejad. 2014a. The effect of feeding excess arginine on lipogenic gene expression and growth performance in broilers. British Poultry Science, 55: 81-88.
17. Ebrahimi, M., A. Zare Shahneh, M. Shivazad, Z. Ansari Pirsaraei, M. Tebianian, M. Adibmoradi, K. Nourijelyani. 2014b. The effects of dietary L-arginine on growth, meat production, and fat deposition in broiler chickens. Iranian Journal of Animal Science Researches, 5: 281-290 (In Persian).
18. Ebrahimi, M., F. Abdolalizadeh Alvanagh, M. Adibmoradi, H. Janmohammadi and Z. Rajabi. 2018. The impact of in ovo feeding with different L- arginine to L- lysine ratios on small intestine histological characteristics and immune system organs in day-old chicks. Animal Science Researches, 28: 177-191 (In Persian).
19. Edwards, N.M., N.D. Heberle and P.I. Hynd. 2016. The effect of in ovo administration of L-arginine on the hatchability and embryological development of broiler chicks. ASAP Animal Production 2016, Adelaide.
20. Fernandes, J.I.M., A.E. Murakami, E.N. Martins, M.I. Sakamoto and E.R.M. Garcia. 2009. Effect of arginine on the development of the pectoralis muscle and the diameter and the protein: deoxyribonucleic acid rate of its skeletal myofibers in broilers. Poultry Science, 88: 1399-1406.
21. Fletcher, D.L. 1999. Broiler breast meat color variation, pH, and texture. Poultry Science, 78: 1323-1327.
22. Froning, G.W., A.S. Babji and F.B. Mather. 1978. The effect of pre-slaughter temperature, stress, struggle and anesthetization on color and textural characteristics of turkey muscle. Poultry Science, 57: 630-633.

23. Gaafar, K.M., S.A. Selim and S.S. El-ballal. 2013. Effect of in-ovo administration with two levels of amino acids mixture on the performance of Muscovy ducks. *Emirates Journal of Food and Agriculture*, 25: 58-65.
24. Gao, T., M.M. Zhao, Y.J. Li, L. Zhang, J.L. Li, L.L. Yu, F. Gao and G.H. Zhou. 2017. Effects of in ovo feeding of L-arginine on the development of digestive organs, intestinal function and post-hatch performance of broiler embryos and hatchlings. *Journal of Animal Physiology and Animal Nutrition*, 1-10.
25. Go, G.W., G. Wu and S.B. Smith. 2009. The growth performance, carcass traits, meat pH and color, and CO₂ production in pigs supplemented arginine with conjugated linoleic acid. *ASEB Journal*, 23: 732-735.
26. Hurling, R., J.B. Rodell and H.D. Hunt. 1996. Fiber diameter and fish texture. *Journal of Texture Studies*, 27: 679-685.
27. Jiao, P., Y. Guo, X. Yang and F. Long. 2010. Effect of dietary arginine and methionine levels on broiler carcass traits and meat quality. *Journal of Animal and Veterinary Advances*, 9: 1546-1551.
28. Jobgen, W.S., S.K. Fried, W.J. Fu, C.J. Meininger and G. Wu. 2006. Regulatory role for the arginine-nitric oxide pathway in metabolism of energy substrates. *The Journal of Nutritional Biochemistry*, 17: 571-588.
29. Letsoalo, T.M.C. 2016. Effect of in ovo injection of glucose on egg hatchability, chick hatch-weight, productivity and carcass characteristics of indigenous Potchefstroom Koekoek chickens. Doctoral dissertation, University of Limpopo.
30. Ma, X., Y. Lin, Z. Jiang, C. Zheng, G. Zhou, D. Yu, T. Cao, J. Wang and F. Chen. 2010. Dietary arginine supplementation enhances antioxidative capacity and improves meat quality of finishing pigs. *Amino Acids*, 38: 95-102.
31. Maiorano, G., A. Sobolewska, D. Cianciullo, K. Walasik, G. Elminowska-Wenda, A. Sławi ska, S. Tavaniello, J. yli ska, J. Bardowski and M. Bednarczyk. 2012. Influence of in ovo prebiotic and synbiotic administration on meat quality of broiler chickens. *Poultry Science*, 91: 2963-2969.
32. Munir, K., M.A. Muneer, E. Masaoud, A. Tiwari, A. Mahmud, R.M. Chaudhry and A. Rashid. 2009. Dietary arginine stimulates humoral and cell-mediated immunity in chickens vaccinated and challenged against hydropericardium syndrome virus. *Poultry Science*, 88: 1629-1638.
33. Piedrafita, J., R. Quintanilla, C. Sañudo, J.L. Olleta, M.M. Campo, B. Panea, G. Renand, F. Turin, S. Jabet, K. Osoro and M.C. Olivan. 2003. Carcass quality of 10 beef cattle breeds of the southwest of Europe in their typical production systems. *Livestock Production Science*, 82: 1-13.
34. Priolo, A., D. Micol and J. Agabriel. 2001. Effects of grass feeding systems on ruminant meat colour and flavour. A review. *Animal Research*, 50: 185-200.
35. Rey, C.R., A.A. Kraft, D.G. Topel, F.C. Parrish and D.K. Hotchkiss. 1976. Microbiology of pale, dark and normal pork. *Journal of Food Science*, 41: 111-116.
36. Saenmahayak, B., M. Singh, S.F. Bilgili and J.B. Hess. 2012. Influence of dietary supplementation with complexed zinc on meat quality and shelf life of broilers. *International Journal of Poultry Science*, 11: 28-32.
37. SAS Institute Inc. 2008. SAS/STAT User's Guide, Version 9.2. Cary, NC: SAS Institute Inc.
38. Schreurs, F.J.G., D. Van Der Heide, F.R. Leenstra and W. De Wit. 1995. Endogenous proteolytic enzymes in chicken muscles. Differences among strains with different growth rates and protein efficiencies. *Poultry science*, 74: 523-537.
39. Simões, J.A. 2006. Chemical and colour evaluation of meat from several Portuguese cattle breeds. *Revista Portuguesa de Ciências Veterinárias*, 559: 241.
40. Tan, B., Y. Yin, Z. Liu, X. Li, H. Xu, X. Kong, R. Huang, W. Tang, I. Shinzato, S.B. Smith and G. Wu. 2009. Dietary L-arginine supplementation increases muscle gain and reduces body fat mass in growing-finishing pigs. *Amino Acids*, 37: 169-175.
41. Warner, R.D., P.L. Greenwood, D.W. Pethick and D.M. Ferguson. 2010. Genetic and environmental effects on meat quality. *Meat Science*, 86: 171-183.
42. Wu, L.Y., Y.J. Fang and X.Y. Guo. 2011. Dietary L-arginine supplementation beneficially regulates body fat deposition of meat-type ducks. *British Poultry Science*, 52: 221-226.
43. Xu, Y.Q., Y.W. Guo, B.L. Shi, S.M. Yan and X.Y. Guo. 2018. Dietary arginine supplementation enhances the growth performance and immune status of broiler chickens. *Livestock Science*, 209: 8-13.
44. Zhang, H., K.E.C. Elliott, O.A. Durojaye, S.A. Fatemi, M.W. Schilling and E.D. Peebles. 2019. Effects of in ovo injection of L-ascorbic acid on growth performance, carcass composition, plasma antioxidant capacity and meat quality in broiler chickens. *Poultry science*, doi: 10.3382/ps/pez173.
45. Zhao, M.M., D.Q. Gong, T. Gao, L. Zhang, J.L. Li, P.A. Lv, L.L. Yu, F. Gao and G.H. Zhou. 2017. In ovo feeding of creatine pyruvate increases hatching weight, growth performance, and muscle growth but has no effect on meat quality in broiler chickens. *Livestock Science*, 206: 59-64.

The Effect of *in Ovo* Injection with Different L-Arginine Levels on Hatchability, Growth, Performance and Meat Quality of Ross 308 Broiler Chickens

Somayeh Omid¹, Marziyeh Ebrahimi², Hossein Janmohammadi³, Hossein Taghipour⁴, Seyed Hadi Peighamardust⁵ and Hamidreza Ghassemzadeh⁶

1- M.Sc. Student of Department of Animal Science, Faculty of Agriculture, University of Tabriz, Iran

2- Assistant professor of Department of Animal Science, Faculty of Agriculture, University of Tabriz, Tabriz, Iran, (Corresponding author: mailto:marzebrahimi@tabrizu.ac.ir)

3- Professor of Department of Animal Science, Faculty of Agriculture, University of Tabriz, Tabriz, Iran

4- M.Sc. of East Azerbaijan Institute of Research and Education of Agriculture and Natural Resources, Tabriz, Iran

5- Professor of Department of Feed Science and Technology, Faculty of Agriculture, University of Tabriz, Tabriz, Iran

6- Professor of Department of Biosystem Engineering, Faculty of Agriculture, University of Tabriz, Tabriz, Iran

Received: May 18, 2019

Accepted: June 2, 2019

Abstract

Previous studies have indicated the positive impact of dietary supplementation of arginine on meat quality and growth, though there is no report regarding the effect of *in ovo* injection of arginine on meat quality. So, the aim of this study was to evaluate the effect of *in ovo* injection of different levels of L-arginine on hatchability, growth performance, and meat quality of Ross 308 broiler chickens. In this research, 300 fertile eggs were used in a completely randomized design with three experimental treatments (levels of 0.5 and 1% of L- arginine and total control). Experimental groups included: 1) *in ovo* injection of 0.5% L-arginine, 2- *in ovo* injection of 1% L-arginine, 3) total control group {collected control 1 (injection of distilled water) and control 2 (no injection)}, which were injected on d 14 of incubation. After hatching, broiler chicks of arginine treatments and total control group were divided each into four equal groups and placed randomly into four cages (replicates of the experiment). The rearing period continued from hatching to d 24. In order to investigate the quality of meat, on day 24, three chicks from each replicate (12 chicks per each treatment) were weighed, slaughtered and their breast muscles were used for meat quality evaluation. Based on the results, *in ovo* injection of different levels of L- arginine did not significantly affect 1, 10 and 24 day-old birds' weight, daily weight gain, feed intake, feed conversion ratio, and relative weight of scalped carcass and breast muscle ($P > 0.05$). Although, meat pH, meat fat and Ash content, and meat color indexes (a^* , b^* , L^* , H) were not affected by L- arginine *in ovo* injection treatments ($P > 0.05$), meat water loss, D, and C indexes were significantly affected by experimental treatments ($P < 0.05$). Based on the overall results of this study, *in ovo* injection with different levels of L- arginine could not have a significantly noticeable effect on growth performance, meat production and/or meat quality of 24 day- old broiler chickens.

Keywords: Broiler chickens, *In ovo* injection, L- arginine, Meat quality