

## ارزیابی اثرات پودر سیر، دارچین و آنتیبیوتیک محرک رشد

### بر صفات عملکردی، فراسنجه‌های بیوشیمیایی خون و جمعیت میکروبی روده در جوجه‌های گوشتی

پدرام محمدی<sup>۱</sup>، میلاد منافی<sup>(نویسنده مسئول)</sup><sup>۲</sup>، مهدی هدایتی<sup>۳</sup> و سعید خلجی<sup>۴</sup>

<sup>۱</sup>دانش آموخته کارشناسی ارشد، <sup>۲</sup>دانشیار و <sup>۳</sup>استادیار گروه علوم دامی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ملایر

تاریخ دریافت: تیر ۱۳۹۹ تاریخ پذیرش: آبان ۱۳۹۹

شماره تماس نویسنده مسئول: ۰۹۱۸۵۰۳۰۰۷۳

Email: manafi\_milad@yahoo.com

10.22092/aasrj.2020.351559.1206 : شناسه دیجیتال (DOI)

چکیده:

به منظور بررسی اثر پودر سیر و دارچین بر عملکرد، فراسنجه‌های بیوشیمیایی و شمارش باکتری‌های روده‌ای جوجه‌های گوشتی در مقایسه با آنتیبیوتیک محرک رشد، ۲۴۰ قطعه جوجه گوشتی یک‌روزه سویه راس ۳۰۸ (مخلوط دو جنس) در قالب یک طرح کاملاً تصادفی شامل ۵ گروه آزمایشی، ۴ تکرار و ۱۲ مشاهده در هر تکرار به مدت ۴۲ روز مورد آزمایش قرار گرفتند. گروه‌های آزمایشی شامل: (اول) شاهد، (دوم) ۰/۰۴۵ درصد آنتیبیوتیک محرک رشد فسفوفلافومایسین، (سوم) ۰/۰ درصد پودر دارچین، (چهارم) ۰/۰ درصد پودر دارچین و پنجم) مخلوط پودر سیر و دارچین هر کدام به میزان ۰/۰۵ درصد بودند. در هفته چهارم با مصرف ۱/۰ درصد پودر دارچین افزایش وزن و ضریب تبدیل غذایی بهبود یافته و در همین هفته استفاده از ۱/۰ درصد پودر دارچین در مقایسه با گروه شاهد، آنتیبیوتیک و مخلوط ۰/۰۵ درصد پودر سیر و ۰/۰۵ پودر دارچین، مصرف خوارک افزایش یافت. گروه حاوی ۱/۰ درصد پودر سیر سبب کاهش HDL و کلسترول شد. جمعیت باکتری سالمونلا در تمامی گروه‌ها نسبت به گروه شاهد کاهش یافت. جمعیت باکتری اشريشياکوئي در گروه ۱/۰ درصد پودر دارچین و مخلوط پودر سیر و دارچین در مقایسه با گروه شاهد و آنتیبیوتیک به صورت معنی داری کاهش یافت. جمعیت کلی فرم در گروه ۱/۰ درصد پودر سیر، ۰/۱ درصد پودر دارچین و مخلوط پودر سیر و دارچین نسبت به گروه شاهد و آنتیبیوتیک کاهش معنی داری داشت. نتیجه نهایی این که، استفاده از پودر سیر و دارچین در سطح ۱/۰ درصد به صورت جداگانه در جیره اثرات سودمندتری داشته و به عنوان جایگزین مناسب آنتیبیوتیک محرک رشد، توصیه می‌شود.

واژه‌های کلیدی: پودر دارچین، پودر سیر، جمعیت میکروبی روده، جوجه‌های گوشتی، عملکرد

Applied Animal Science Research Journal No 36 pp: 65-80

## Evaluation of Garlic and Cinnamon Powders and Antibiotic Growth Promoter on Performance, Blood Biochemical Parameters and Intestinal Microbial Population in Broilers

By: Pedram Mohammadi<sup>1</sup>, Milad Manafi<sup>1</sup>, Mahdi Hedayati<sup>3</sup> and Saeed Khalaji<sup>3</sup>

<sup>1</sup>. M.Sc. Graduated Student, <sup>2</sup>. Associate Professor, <sup>3</sup>. Assistant Professor, Department of Animal Science, Faculty of Agricultural Sciences, Malayer University, Malayer, Iran.

In order to investigate the effect of garlic and cinnamon powders on performance, biochemical parameters and intestinal bacterial counts of broilers, in comparison with antibiotic growth promoter, 240 day-old Ross 308 broiler chicks (mixed sex) were used in a completely randomized design manner with 5 treatments, 4 replicates and 12 chicks per replicate for 42 days. Experimental treatments were 1) control (corn-soybean basic diet); 2) basic diet with 0.045% Flavomycin antibiotic growth promoter; 3, ) 0.1% of garlic powder; 4, ) 0.1 of cinnamon powder and 5) consisted of the basic diet with 0.1% garlic powder, 0.1% cinnamon powder, and a mixture of garlic and cinnamon powders each at 0.05 %, respectively. In fourth week with consumption of 0.1% of cinnamon powder, weight gain and feed conversion ratio were enhanced and at the same week, using 0.1% of cinnamon powder in comparison with control, antibiotic and mixture treatments, the feed consumption was increased. Treatment containing 0.1 of garlic powder reduced the HDL and cholesterol context significantly. Salmonella population was reduced significantly in all treatments, compared with control. *E.coli* population was decreased in 0.1% of cinnamon powder and mixture treatments, compared with control and antibiotic groups. Coliform bacterial count was reduced significantly in 0.1% garlic powder, 0.1% cinnamon powder and mixture treatments compared with control and antibiotic groups. Based on the acquired results, use of garlic and cinnamon powders separately at 0.1% levels have beneficial impacts and could be recommended as suitable replacer to antibiotic growth promoter.

**Key words:** Broilers, Cinnamon powder, Garlic powder, Intestinal bacteria, Performance

### مقدمه

شده می‌توان به مواردی مانند اسیدهای آلی، آنزیمهای، گیاهان دارویی، پروبیوتیک‌ها، پری‌بیوتیک‌ها و غیره اشاره نمود که عمدتاً از طریق تغییر در فلور میکروبی دستگاه گوارش و یا بهبود در قابلیت هضم مواد غذایی موجب بهبود عملکرد طیور می‌شوند. در مقایسه با آنتی‌بیوتیک‌ها، تولیدات گیاهی و طبیعی به نظر می‌رسد اثرات جانبی کمتری داشته باشند (۹). سیر و دارچین از جمله افزودنی‌های گیاهی فایتوژنیک هستند که اخیراً تحقیقاتی پیرامون استفاده از آن‌ها به عنوان افزودنی‌های غذایی در تغذیه طیور صورت گرفته است (۵۱). دارچین با نام علمی *ZCinnamomum eylanicum* که متعلق به خانواده Lauraceae می‌باشد. دارچین درختی است کوچک به ارتفاع ۵ تا ۷ متر و همیشه سبز که از تمام قسمت‌های آن بوی معطر و مطبوع دارچین استشمام می‌شود (۱۰). این گیاه بومی سریلانکا می‌باشد (۱۱). قسمت اعظم انسانس دارچین را سینامالدید تشکیل می‌دهد. به علاوه دارای ۴ درصد از فنل‌ها، مخصوصاً اورژنول‌ها

در میان افزودنی‌ها و محرک‌های رشد، آنتی‌بیوتیک‌های محرک رشد به صورت گسترش‌هایی در صنعت طیور مورد استفاده قرار گرفته‌اند. آنتی‌بیوتیک‌های محرک رشد اولین بار توسط مور و همکاران در سال ۱۹۴۶ میلادی در خوراک جوجه‌های گوشته جهت افزایش سرعت رشد آن‌ها به کار برده شدند (۴۲). با وجود مصرف نسبتاً گسترده و جهانی آنتی‌بیوتیک‌های محرک رشد در صنعت دامپروری، نگرانی‌های حاصل از ظهور میکروب‌های مقاوم به آنتی‌بیوتیک‌ها موجب شد تا از سال ۲۰۰۶ میلادی توسط اتحادیه اروپا و سپس ایالات متحده آمریکا مصرف کلیه آنتی‌بیوتیک‌های محرک رشد در صنعت دامپروری ممنوع گردد (۳۰) با توجه به اثرات مثبت آنتی‌بیوتیک‌های محرک رشد در تغذیه حیوانات مزرعه‌ای، چنانچه این ترکیبات از جیره حذف شوند باعث وارد شدن خسارت زیادی می‌شود، بنابراین برای به حداقل رساندن این خسارات شدید به جایگزین نیاز است (۴۹). از جمله ترکیبات جایگزین معرفی

گلیسروول می شود (۱۵). در تحقیقی در کشور پاکستان گزارش شده است که مصرف روزانه ۰/۵ درصد (۵ کیلو در تن) پودر سیر در جیره غذایی جوجه های گوشتی در طول دوره ضمن کاهش مقدار مصرف خوراک به مقدار ۱۰۸ گرم، موجب کاهش ضربیت تبدیل به میزان ۰/۳۴ و افزایش وزن لشه به میزان ۱۸۵ گرم شده است (۳۳). گروهی از دانشمندان اثرات پودر سیر و دارچین در مقایسه با آنتی بیوتیک، روی عملکرد، پاسخ ایمنی، فرانسنجه های بیوشیمیایی سرم و فاکتورهای خونی بررسی و گزارش کردند که مکمل پودر دارچین در سطح ۲۰۰۰ قسمت در میلیون در روز ۲۸ و ۴۲ روزگی وزن بدن را به طور چشمگیری افزایش داده و پرندگانی که جیره مکمل شده را در روز ۲۸ مصرف کرده بودند، ضربیت تبدیل غذایی آنها در مقایسه با گروه شاهد به طور معنی داری کاهش یافته بود (۴۹). با توجه به فراهم بودن شرایط رشد، گستردگی و تنوع گیاهان دارویی در ایران، توسعه این صنعت در کشور، گرایش جامعه جهانی و کشور به مصرف فرآورده های دامی عاری از بقایای شیمیایی، سودمندی اثر گیاهان دارویی سیر و دارچین بر کنترل کلسترول خون، خاصیت ایمنی زایی و جنبه های محرك رشدی این گیاهان به واسطه ترکیبات فعال ضد میکروبی و ضد اکسیدانی آنها و عنایت به این موضوع که تا کنون مطالعه ای این دو گیاه را به صورت مخلوط در جیره مورد بررسی نداده است، این مطالعه با هدف اثرگذاری پودر سیر و دارچین و ترکیب آنها (که در مطالعات پیشین کمتر بدان پرداخته شده است) بر عملکرد، صفات بیوشیمیایی و نیز میزان باکتری های روده ای در ناحیه روده کور در مقایسه با آنتی بیوتیک محرك رشد طراحی و اجرا شده است.

### مواد و روش ها

به منظور انجام این پژوهش ، آزمایشی در سالن پرورش طیور مزرعه تحقیقاتی دانشگاه ملایر با استفاده از ۲۴۰ قطعه جوجه گوشتی جوجه گوشتی سویه راس (۳۰۸ مخلوط دو جنس) انجام شد. در این پژوهش بر اساس طرح کاملاً تصادفی ۵ گروه آزمایشی با ۴ تکرار و ۱۲ مشاهده در هر تکرار به مدت ۴۲ روز مورد مطالعه قرار گرفتند. گروه های آزمایشی شامل: (۱) شاهد، (۲) آنتی بیوتیک محرك رشد فلاکومایسین (۰/۰۴۵ درصد)، پودر سیر (۰/۰ درصد)، (۴) پودر دارچین (۰/۰ درصد) و (۵) مخلوط پودر سیر (۰/۰۵ درصد و پودر دارچین (۰/۰۵) بودند. خوراک مصرفی بر پایه ذرت و کنجاله سویا و

همراه با فلاکندرون، سافرول و فورفورول است (۹). ماده مؤثره اصلی گیاه دارچین، سینامالدیید است که علاوه بر مهار سلول های سرطانی، باعث تکثیر لنفوسيت ها شده و از این بابت مانند آنتی بیوتیک عمل کرده و از عفونت جلوگیری می نماید (۳۶). گیاه دارچین به واسطه رایحه خاصی که دارد معمولاً در صنعت خوراک دام و طیور مورد استفاده قرار می گیرد. این گیاه دارای خاصیت آنتی اکسیدانی، آنتی باکتریایی، کاهش دهنده درد و ضد آسیب های دستگاه گوارش مانند زخم معده و دارای اثرات ضد التهابی می باشد (۲۳). سیر با نام علمی *Allium sativum* و نام عمومی Garlic گیاهی است که از قدیم الایام به عنوان یکی از گیاهان مهم دارویی و چاشنی غذایی کشت می شده است. آلیسین ماده مؤثر موجود در سیر است که به مقدار ناچیزی از دستگاه گوارش جذب می شود. امروزه سیر در سراسر جهان به عنوان یکی از گیاهان دارویی مشهور به کاربرد دارد. مطالعات فارماکولوژی و بالینی بر روی سیر در زمینه اثرات ضد میکروبی، اثرات ضد سرطان، کاهش میزان قند خون، تحریک سیستم ایمنی، اثرات ضد التهابی و آنتی اکسیدانی انجام شده اند. در حوزه اثرات قلبی - عروقی سیر مطالعات انجام شده شامل بررسی میزان چربی های خون، انعقاد و جریان خون، تجمع پلاکتی و آتروسکلروز بوده است. بیشترین مطالعات روی سیر در زمینه اثرات آن در تنظیم چربی های سرمی بوده است (۱۵). عنصر و ترکیب اصلی فعال در سیر، عنصر «آلین» است. آلین عنصر شیمیایی بی بو از تیره اسید آمینه "سیستین" است. وقتی که هسته های سیر کوپیده می شود، آلین موجود در آن به ترکیب و ماده دیگری به نام آلیسین تبدیل می شود. آلیسین ماده فعالی است که بوی متمایز و بسیاری از خواص درمانی سیر به دلیل حضور این ماده است. سیر ویژگی بوی متمایز سیر و بسیاری از خواص درمانی می بخشد. سیر تازه حاوی ۱۵ تا ۲۵ درصد آلین می باشد. کل میزان مواد دارای گوگرد سیر پس از کوپیده شدن سیر به ۲۵ تا ۳۵ درصد آن می رسد. آلیسین خواص آنتی بیوتیکی به سیر می بخشد و همینطور از تشکیل کلسترول بیشتر جلوگیری می کند. "آجون" ماده فعال مهم دیگری در سیر است که سبب پیشگیری از سخت شدن رگ ها و سکته مغزی می شود (۲۶). تغذیه با پودر سیر، با توجه به مطالعات و آزمایشات انجام شده در جوجه های گوشتی، متابولیسم کلسترول و چربی را تغییر داده و باعث کاهش خطی غلاظت کلسترول پلاسماء، کبد، عضله سینه و ران همچنین تری آسیل

(مرگ با شفقت انسانی به روش فیزیکی) در شرایط کاملاً استریل نمونه برداری از ناحیه سکومی صورت گرفته و در ظروف استریل در کنار یخ به آزمایشگاه ارسال شده و سپس در محیط بافر فسفات Serial PBS<sup>۴</sup> استریل با PH = ۷/۲، به روش رقت سازی متوالی (Dilution) شمارش صورت گرفت و سپس از هر لوله آزمایش یک سی سی بر روی محیط‌های کشت انتخابی آگار شامل ائوژین میلین بلو<sup>۵</sup> (EMB)، مک‌کانکی آگار<sup>۶</sup> (Mac) و سالمونلا شیگلا آگار<sup>۷</sup> (SS) به ترتیب برای رشد اشریشیا کولی، کلی فرم‌ها و سالمونلا کشت داده شد و در دمای ۳۷ درجه سانتی گراد به مدت ۲۴ ساعت انکوبه گذاری شده و بر اساس اینکه هر پرگنه نماد یک کلونی می‌باشد، بعد از رشد باکتری‌ها در محیط کشت، شمارش انجام پذیرفت (۳۹). در پایان تمامی داده‌های به دست آمده از آزمایش توسط نرم افزار آماری SAS (۴۷) ویرایش ۹/۲ بر پایه طرح کاملاً تصادفی مورد تجزیه و تحلیل آماری قرار گرفته و مقایسه میانگین‌ها با استفاده از آزمون چند دامنه‌ای دانکن (۲۶) در سطح اختلاف معنی‌داری ۵ درصد انجام شد. مدل آماری این طرح با استفاده از روش GLM به صورت زیر بود:

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

که در فرمول فوق

$\mu$ = میانگین جمعیت،  $T_i$ = اثر جیره‌ی غذایی،  $e_{ij}$ = اثر خطای آزمایشی و  $Y_{ij}$ = مقدار عددی هر یک از مشاهدات می‌باشد.

با سطح انژری و پروتئین برابر و بر اساس نیاز جوجه راس ۳۰۸، طبق توصیه‌های شرکت راس برای سویه پرورشی مورد تنفسی تنظیم شده و توسط نرم افزار جیره‌نویسی WUFFDA تنظیم شدند (جدول شماره ۱). لازم به ذکر است گیاه سیر و دارچین از مراکز فروش مطمئن و معتبر در شهر ملایر تهیه و خشک شده و پس از جدا کردن زوائد از جبهه‌ای سیر و چوب‌های دارچین، و پس از تایید جنس و گونه توسط کارشناسان گیاهان دارویی، مقدار مورد نظر را جهت استفاده در آزمایش با آسیاب خانگی پودر و مقادیر مورد استفاده با ترازوی دیجیتالی با دقت ۰/۰۱ گرم وزن شده و به صورت مخلوط در خوراک استفاده شد. لازم به ذکر است که افزودنی‌های خوراکی اضافه بر صد در صد (on top) به جیره پایه اضافه شد. در طول دوره پرورش تمامی شرایط محیطی از قبیل درجه حرارت، رطوبت، برنامه واکسیناسیون و نوردهی برای همه گروه‌های آزمایشی یکسان بوده و پرندگان آزادانه به آب و خوراک دسترسی داشتند. میانگین مصرف خوراک، افزایش وزن بدن، ضریب تبدیل غذایی، درصد ماندگاری به صورت هفتگی محاسبه شد. جهت بررسی عملکرد اندام‌های داخلی بدن در پایان دوره آزمایش، از هر واحد آزمایشی ۲ قطعه جوجه نر به صورت تصادفی انتخاب و پس از شماره گذاری پا، کشتار شده و خصوصیات لشه از قبیل بازده لشه، قلب، سنگدان، طحال، کبد، پانکراس و پیش‌معده بر حسب درصد اندازه گیری شدند. به منظور اخذ سرم جهت تعیین فراسنجه‌های بیوشیمیابی خون شامل کلسترول، تری‌گلیسرید، لیپوپروتئین با چکالی بالا (HDL)<sup>۱</sup>، لیپوپروتئین با چکالی پایین (LDL)<sup>۲</sup> و پروتئین کل در پایان آزمایش، از هر واحد آزمایشی ۲ قطعه پرنده نر به صورت تصادفی انتخاب شده و پس از خون‌گیری از ورید بال، به میزان ۲/۵ میلی‌لیتر خون در لوله‌های آگشته به هپارین جمع آوری و در بین نگهداری شدند و پس از ۸ تا ۱۰ ساعت پس از خون‌گیری، سرم‌ها با سرعت ۳۰۰۰ دور در دقیقه به مدت ۱۰ دقیقه سانتریفیوژ و در دمای ۲۰- سلیسیوس تا زمان انجام آزمایش نگهداری شدند. سپس فراسنجه‌های بیوشیمیابی خون بر پایه روش‌های آزمایشگاهی، کیت‌های تهیه شده از شرکت پارس آزمون (XL-Vital Scinific-France) و توسط دستگاه اتوآنالایز (۲۲). جهت شمارش جمعیت باکتری‌های روده از اندازه گیری شدند (۲۲). جهت شمارش جمعیت باکتری‌های روده از محتويات سکوم پرنده‌های کشتار شده به روش یوتانایزه کردن<sup>۳</sup>

<sup>۴</sup> Phosphate buffered saline

<sup>۵</sup> Eosin Methylene Blue.

<sup>۶</sup> Mac-Cankey agar.

<sup>۷</sup> Salmonella Shigella Agar .

<sup>۱</sup>. High Density Lipoprotein

<sup>۲</sup>. Low Density Lipoprotein.

<sup>۳</sup>. Euthanasia

### جدول ۱- اجزا و ترکیب شیمیایی جیره پایه غذایی جووجهای آغازین، رشد و پایانی (درصد)

اجزای مشکله (درصد)	دوره آغازین (۱ تا ۱۰ روزگی)	دوره رشد (۱۱ تا ۲۴ روزگی)	دوره پایانی (۲۵ تا ۴۲ روزگی)
ذرت	۴۹/۳۰	۵۹/۶۰	۶۵/۹۹
گندم	۵/۵۸	۵/۰۰	۵/۰۰
کچاله‌ی سویا ۴۴ درصد	۲۶/۸۶	۱۶/۰۵	۱۰/۱۲
گلوتن ذرت	۱۰/۰۰	۱۱/۴۸	۱۱/۵
روغن سویا	۳/۵۰	۳/۳۴	۳/۰۹
سنگ آهک	۱/۴۵	۱/۲۳	۱/۰۰
دی کلسیم فسفات	۱/۹۵	۱/۸۰	۱/۸۳
نمک طعام	۰/۳۶	۰/۳۶	۰/۳۶
مکمل ویتامینی *	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵
مکمل معدنی **	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵
دی ال متیونین	۰/۰۲	۰/۰۸	۰/۰۷
ال-لیزین	۰/۰۵	۰/۰۶	۰/۰۴

### درصد ترکیب شیمیایی

انرژی قابل متابولیسم (Kcal/kg)	۳۰۱۰	۳۱۵۰	۳۲۰۰
پروتئین خام (%)	۲۳	۲۰	۱۸
کلسیم (%)	۱/۰۰	۰/۹۰	۰/۹۰
فسفر قابل استفاده (%)	۰/۵۰	۰/۴۵	۰/۴۵
لیزین (%)	۱/۴۱	۱/۱۶	۱/۰۵
متیونین + سیستئین (%)	۱/۰۹	۱/۰۹	۰/۷۸

\* هر کیلوگرم مکمل ویتامینه حاوی ۸۸۰۰۰۰ IU ویتامین A، ۱/۴۷۷ ویتامین B1، ۷/۸۴ گرم ویتامین B2، ۲/۴۶۲ گرم ویتامین B3، ۰/۰۱ گرم ویتامین B6، B12 ویتامین D3، ۰/۴۸ گرم ویتامین E، ۰/۰۲ گرم ویتامین K3 و ۰/۱۵ گرم فولاتین بود.

\*\* هر کیلوگرم مکمل معدنی حاوی ۲۹/۷۶ گرم منگنز، ۳۰ گرم آهن، ۲۵/۸۷ گرم روی، ۲۴ گرم مس، ۰/۳۴۷ گرم ید، ۰/۰۸ گرم سلنیوم و ۸۰ گرم کولین کلرايد بود.

**جدول ۲- ترکیب شیمیایی پودر سیر**

ارزش غذایی پودر سیر مورد استفاده (در ۱۰۰ گرم)

۳۴۲	انرژی (کیلو کالری بر کیلو گرم)
۱۶/۸	پروتئین خام (درصد)
۰/۷۶	چربی خام (درصد)
۵/۶۱	رطوبت (درصد)
۳۰/۰۰	فibre خام (درصد)
۳/۱۸	خاکستر (درصد)

**جدول ۳- ترکیب شیمیایی پودر دارچین**

ارزش غذایی پودر دارچین مورد استفاده (در ۱۰۰ گرم)

۲۵۸	انرژی (کیلو کالری بر کیلو گرم)
۳/۵	پروتئین خام (درصد)
۴/۰۰	چربی خام (درصد)
۵/۱	رطوبت (درصد)
۳۳/۰۰	فibre خام (درصد)
۲/۴	خاکستر (درصد)

**نتایج و بحث  
صرف خوراک**

به هر دو گروه آزمایشی افزایش داد (۴). در آزمایشی دیگر استفاده ۴۰/۰ درصد از پودر دارچین مصرف خوراک را در کل دوره نسبت به مصرف سیر و مخلوط سیر و دارچین به طور معنی-داری افزایش داد (۹) که تحقیق حاضر با نتایج آنها هم خوانی داشت. گیاه دارچین به واسطه رایحه خاصی که دارد باعث خوشخوراکی جیره می‌شود و دلیل افزایش مصرف خوراک به واسطه مصرف پودر دارچین در این تحقیق می‌تواند این عامل باشد (۲۲). زابلی و جهان‌تیغ (۱۳۹۱) در دو هفته اول پرورش کاهش معنی دار مصرف خوراک را در گروه دریافت کننده سیر نسبت به شاهد گزارش کردند (۱۱). تیموری‌زاده و همکاران (۱۳۸۹) گزارش کردند که استفاده از ۰/۱ درصد پودر سیر در خوراک جوجه‌های گوشتی اختلاف معنی داری با سایر گروه‌های آزمایشی

اثر افزودنی‌های خوراکی بر میانگین مصرف خوراک (گرم) جوجه‌های گوشتی در هفته‌های مختلف پرورش در جدول شماره ۴ شان داده شده است. بر اساس نتایج به دست آمده در هفته پنجم پرورش گروه دریافت کننده ۰/۱ درصد پودر دارچین به صورت معنی داری مصرف خوراک را نسبت به گروه شاهد، آنتی‌بیوتیک محرك رشد و مخلوط ۰/۰۵ درصد پودر سیر و ۰/۰۵ پودر دارچین افزایش داد ( $P \leq 0/05$ ). گروه دریافت کننده ۰/۱ درصد پودر سیر نیز افزایش معنی داری نسبت به گروه شاهد در مصرف خوراک نشان داد ( $P \leq 0/05$ ). طبق گزارش بهروز لک و همکاران (۱۳۹۳) افزودن ۰/۱ درصد پودر دارچین به جیره مصرف خوراک را نسبت به آنتی‌بیوتیک محرك رشد افزایش و نسبت به شاهد کاهش داد ولی در این تحقیق دارچین مصرف خوراک را نسبت

عملکرد آنها را بهبود می‌بخشدند (۲۷). در سنین اوایه زندگی جوجه، سیستم آنزیمی هنوز به طور کامل شکل نگرفته است (۳۸)، بنابراین افزودنی‌های خوراکی نتوانسته نقش مهمی در بهبود رشد و ضریب تبدیل خوراک داشته باشند. اما در سنین بالاتر این گیاهان سبب تحریک ترشح هورمون‌هایی مثل سکرتین و آنتی-های آمیلاز، لیپاز، تریپسین و کیموتریپسین می‌شود که این مواد بهترین عامل برای تحریک و به کار انداختن غدد ترشح هاضمه در معده، روده، کبد، لوزالمعده و کیسه صفراء است و در واقع سبب بهبود هضم و جذب مواد مغذی می‌گردد (۳۶).

در مصرف خوراک نداشته است (۵). که نتایج تحقیق حاضر با گزارش این محققین مغایرت داشت. بر خلاف نتایج این مطالعه، تحقیقات نشان می‌دهد که در سنین پایین و در دوره آغازین ترکیبات موجود در سیر باعث کاهش مصرف خوراک، افزایش وزن و افزایش ضریب تبدیل خوراک شده است (۲۸). این می‌تواند به دلیل حساسیت جوجه‌ها به ترکیبات گوگرددار موجود در سیر باعث کاهش مصرف خوراک و وزن می‌شود. گیاهان دارویی و ادویه‌جات نه تنها محرك هضم و اشتها بوده، بلکه با تاثیر بر سایر اعمال فیزیولوژیکی، به آسایش و سلامتی حیوانات کمک کرده و

#### جدول ۴- اثرات سطوح مختلف پودر سیر، پودر دارچین و آنتی بیوتیک محرك رشد مکمل شده در جیره‌های غذایی بر مصرف خوراک جوجه‌های گوشته (گرم/پونده)

گروه‌های آزمایشی	۱- روزگی	۷- روزگی	۱۴- روزگی	۲۱- روزگی	۲۸- روزگی	۳۵- روزگی	۴۲- روزگی
	۴۰۶/۶۹	۱۳۳/۷۱	۱				
	۴۱۰/۱۶	۱۳۴/۰۷	۲				
	۴۱۴/۱۲	/۸۷	۳				
	۴۲۲/۲۵	۱۳۸/۰۸	۴				
	۴۱۳/۳۰	۱۳۴/۵۵	۵				
SEM	۲/۵۶	۰/۸۴۴					
سطح معنی‌داری	۰/۴۲	۰/۲۸					
	۰/۰۷	۰/۰۷					
	۰/۰۲	۰/۰۲					
	۱۲/۳۶	۱۰/۱۱					
	۲۷۸۹/۵۴ <sup>c</sup>	۱۸۰۰/۱۹					
	۲۷۹۷/۳۶ <sup>bc</sup>	۱۸۲۲/۶۷					
	۲۸۶۴/۵۴ <sup>ab</sup>	۱۸۲۸/۸۹					
	۲۸۸۰/۱۸ <sup>a</sup>	۱۸۲۸/۰۲					
	۲۷۹۷/۵۴ <sup>bc</sup>	۱۸۴۶/۴۳					
	۱۰/۲۹	۱۰/۲۹					

گروه‌های آزمایشی شامل: (۱) شاهد؛ (۲) آنتی بیوتیک محرك رشد فلاورومایسین در سطح ۰/۰ درصد جیره؛ (۳) پودر سیر در سطح ۰/۱ درصد جیره؛ (۴) پودر دارچین در سطح ۰/۱ درصد جیره؛ (۵) مخلوط پودر سیر و دارچین در سطح ۰/۰۵ درصد از هر کدام در جیره.

<sup>a-b-c</sup> حروف متفاوت در هر ستون نشان‌دهنده اختلاف معنی‌دار بین میانگین‌هاست ( $P \leq 0/05$ ).

SEM = خطای استاندارد میانگین‌ها

#### وزن بدن

گروه شاهد اثر معنی‌داری نشان نداد (۷). کونجوفکا و همکاران (۱۹۹۷) در نتایج تحقیق خود گزارش کردند که استفاده از سطوح ۱/۵، ۳/۴ و ۴/۵ درصد پودر سیر در جوجه‌های گوشته تاثیر معنی‌داری بر عملکرد جوجه‌های گوشته نداشته است (۳۴). نتایج آزمایش حاضر با پژوهش‌های عنوان شده هم خوانی داشت. تیموری زاده و همکاران (۱۳۸۹) نیز گزارش کردند که استفاده از ۱/۰ درصد سیر در سه هفته اول پرورش اختلاف معنی‌داری با تیمار آنتی بیوتیک در افزایش وزن یافت شده است (۵). پودر سیر به عنوان یک آنتی بیوتیک طبیعی محرك رشد، قابلیت رقابت با

اثر افزودنی‌های خوراکی مورد آزمایش بر میانگین وزن بدن جوجه‌های گوشته در هفته‌های مختلف پرورش در جدول شماره ۵ ارائه شده است و بیان می‌دارد که در هفته چهارم پرورش گروه آزمایشی مصرف کننده ۰/۱ درصد پودر دارچین افزایش وزن معنی‌داری نسبت به سایر گروه‌های آزمایشی نشان داده است ( $P \leq 0/05$ ). برخی از محققین گزارش کرده‌اند که پودر سیر اثر معنی‌داری بر افزایش وزن در هفته ششم نسبت به شاهد و آنتی بیوتیک محرك رشد نشان نداد (۱۱، ۱۶). همچنین استفاده از ۱/۰ درصد پودر سیر در کل دوره بر افزایش وزن در مقایسه با

وجود ترکیبات گوگرد دار موجود در پودر سیر باشد. طبق گزارشات انجام شده افروزن دارچین به جیره تاثیر معنی داری بر افزایش وزن نشان نداد که نتایج تحقیق حاضر خلاف آن را گزارش کرد (۴، ۹). برخی از گیاهان و انسان‌های گیاهی نظیر دارچین هضم و ترشح آنزیم‌های هضمی را تحت تاثیر قرار می‌دهند، به طوری که با افزایش ترشح آنزیم‌های هضمی، قابلیت هضم مواد مغذی را افزایش می‌دهد (۲۱). مهم ترین اثرات روغن‌های ضروری، کاهش جمعیت میکروبی و افزایش جمعیت میکرووارگانیسم‌های مفید مانند لاکتوباسیل‌ها و بیفیدویاکترها است که باعث بهبود انجام فرآیند هضم و روند اضافه وزن می‌گردد (۳۲).

آن‌تی‌بیوتیک‌های محرک رشد مصنوعی رایج را دارا می‌باشد و از این حیث می‌تواند باعث افزایش وزن، ارتقاء عملکرد و بهبود کیفیت لاش در جوجه‌های گوشتی گردد (۲۴، ۳۷). ادیب‌مرادی و همکاران (۲۰۰۶) مشاهده نمودند که سیر با تاثیر مطلوب بر بافت پوششی دستگاه گوارش، باعث افزایش تعداد و طول پرزهای روده گردید که می‌تواند سطح جذب مواد مغذی را در روده کوچک افزایش دهد (۱۹). اما به نظر می‌رسد که جوجه‌های گوشتی تغذیه شده با پودر سیر با افزایش مصرف خوراک، افزایش وزن خود را در مقایسه با سایر گروه‌ها یکسان نگه داشته‌اند و این افزایش مصرف خوراک منجر به افزایش ضربیت تبدیل خوراک در این پرندگان شده است. دلیل اصلی اثرات منفی ممکن است به علت

جدول ۵- اثرات سطوح مختلف پودر سیر، پودر دارچین و آنتی‌بیوتیک محرک رشد مکمل شده در جیره‌های غذایی بر وزن بدن جوجه‌های گوشتی (گرم)

گروه‌های آزمایشی	۱-۷ روزگی	۱-۱۴ روزگی	۱-۲۱ روزگی	۱-۲۸ روزگی	۱-۳۵ روزگی	۱-۴۲ روزگی
۱	۱۲۷/۰۸	۲۷۷/۲۸	۵۸۲/۱۷	۹۶۸/۷۹ <sup>b</sup>	۱۳۷۵/۹۸	۱۸۷۶/۷۵
۲	۱۲۸/۶۳	۲۷۴/۷۳	۵۹۹/۷۲	۹۹۰/۷۱ <sup>b</sup>	۱۴۰۲/۸۸	/۲۵
۳	/۶۵	۲۷۶/۷۶	۶۲۳/۲۸	۹۹۵/۴۶ <sup>b</sup>	۱۴۲۷/۷۵	۲۰۰۷/۷۵
۴	۱۳۱/۲۱	۲۸۸/۰۷	۶۳۹/۲۲	۱۰۷۰/۵۹ <sup>a</sup>	۱۴۴۱/۶۳	۲۰۲۲/۲۵
۵	۱۲۹/۱۴	۲۷۴/۹۸	۶۰۰/۹۱	۹۹۴/۸۹ <sup>b</sup>	۱۴۱۰/۲۹	۱۹۵۰/۰۰
SEM	۰/۴۸	۳/۰۶	۸/۹۴	۱۱/۸۸	۱۹/۴۴	۲۳/۵۳
سطح معنی داری	۰/۲۲	۰/۵۶	۰/۳۰	۰/۰۵	۰/۸۸	۰/۱۳

گروه‌های آزمایشی شامل: ۱) شاهد؛ ۲) آنتی‌بیوتیک محرک رشد فلاوومایسین در سطح ۰/۰۴۵ درصد جیره؛ ۳) پودر سیر در سطح ۰/۰ درصد جیره؛ ۴) پودر دارچین در سطح ۰/۰ درصد جیره؛ ۵) مخلوط پودر سیر و دارچین در سطح ۰/۰۵ درصد از هر کدام در جیره.

<sup>a-b-c</sup> حروف متفاوت در هر ستون نشان‌دهنده اختلاف معنی دار بین میانگین‌هاست ( $P \leq 0/05$ ).

SEM = خطای استاندارد میانگین‌ها

(۱۳۹۱) در هفته سوم کاهش معنی دار ضربیت تبدیل را در استفاده ۱ درصد از پودر سیر گزارش نموده اند (۱۶). تیموری‌زاده و همکاران (۱۳۸۹) افزایش معنی داری در استفاده از ۱/۰ درصد پودر سیر در کل دوره نسبت به آنتی‌بیوتیک محرک رشد مشاهده کردند (۵). زabilی و جهان‌تیغ گزارش کردند که سطوح ۱ درصد و

اثر افزودنی‌های خوراکی بر ضربیت تبدیل غذایی جوجه‌های گوشتی در جدول شماره ۶ ارائه شده است و نشان می‌دهد که کمترین ضربیت تبدیل غذایی متعلق به گروه آزمایشی تغذیه شده با ۰/۱ پودر دارچین است که با سایر گروه‌های آزمایشی اختلاف معنی داری می‌باشد ( $P \leq 0/05$ ). در تحقیق منصوری و همکاران

مقابل لویس و همکاران (۲۰۰۳) گزارش کردند که مصرف عصاره سیر در مقطع زمانی بین ۷ تا ۲۷ روزگی، افزایش وزن و ضریب تبدیل خوراک را در جوچه‌های گوشتی بهبود می‌بخشد (۳۷). این محققین بهبود عملکرد در اثر مصرف سیر را به خاصیت ضدباکتریایی آلیسین و ۸-۱-۸- سینتول در آن نسبت داده‌اند. ممکن است تغذیه این گونه ترکیبات موجود در عصاره‌های گیاهی تاثیر مثبتی بر روی تعادل میکروبی دستگاه گوارش داشته باشد (۳۷). گیاهان چاشنی مانند سیر با اثر بر غده‌های بزاقی و ترشحات معده، پانکراس و صفراء و آنزیم‌های مخاط روده، عمل هضم را بهتر می‌کنند و باعث بهبود ضریب تبدیل و رشد می‌شوند (۴۳).

نکه قابل تأمل در آزمایش حاضر این بود که استفاده جداگانه سیر و دارچین نسبت به استفاده از مخلوط این دو تاثیر بهتری در بهبود عملکرد رشد داشتند. به نظر می‌رسد این موضوع مرتبط با این حقیقت باشد که گیاهان دارویی و فرآورده‌های آن‌ها دارای ویژگی‌های متفاوتی در تحریک هضم و اثرات ضد میکروبی می‌باشند (۲۷) که احتمالاً استفاده جداگانه آن‌ها منجر به تاثیرات مفیدتری نسبت به استفاده توأم آن‌ها می‌گردد (۱۳).

۱/۵ درصد پودر سیر ضریب تبدیل را به طور معنی‌داری در دو هفته اول پرورش نسبت به گروه شاهد افزایش داد (۱۱). در تحقیق حسینیان بیلندي و همکاران (۱۳۹۲) نیز تاثیر معنی‌داری در استفاده از پودر سیر مشاهده نشد که این تحقیق با نتایج مطابقت دارد (۷). بهروزلک و همکاران (۱۳۹۳) تاثیر معنی‌داری در کل دوره بر ضریب تبدیل جوچه‌های گوشتی تغذیه شده با پودر دارچین مشاهده نکردند که با نتایج حاصله از این تحقیق مغایرت داشت (۴). در مطالعه‌ای در کل دوره پرورش کمترین ضریب تبدیل مربوط به گروه تغذیه شده با ۰/۴ درصد پودر دارچین بود همچنین مخلوط سیر و دارچین ضریب تبدیل پایین‌تری نسبت به شاهد نشان دادند و در گروه آزمایشی ۱/۵ درصد پودر سیر، ضریب تبدیل خوراک نسبت به گروه شاهد افزایش یافته، ولی نتایج معنی‌دار نبودند (۹). در طی دوره پایانی پرورش همراه با افزایش سن پرندگان فلور میکروبی دستگاه گوارش آن‌ها کامل‌تر شده است که احتمالاً تاثیر مطلوب دارچین از طریق تاثیر بر فلور میکروبی دستگاه گوارش جوچه‌ها اعمال شده است (۱). فریتاس و همکاران (۲۰۰۱) تفاوت معنی‌داری را در عملکرد جوچه‌های گوشتی مصرف کننده سیر و آنتی بیوتیک مشاهده نکردند (۲۸). در

جدول ۶- اثرات سطوح مختلف پودر سیر، پودر دارچین و آنتی بیوتیک محرك رشد مکمل شده در جيره‌های غذائي بر ضریب تبدیل غذايی جوچه‌های گوشتی

گروه‌های آزمایشی	۱-۱۴ روزگی	۷-۱ روزگی	۱-۲۱ روزگی	۱-۲۸ روزگی	۱-۳۵ روزگی	۲/۳ روزگی	۱-۴۲ روزگی
۱	۱/۰۵	۱/۴۹	۱/۷۵	۱/۸۶ <sup>a</sup>	۱/۸۴ <sup>a</sup>	۲/۳	۲/۱۹
۲	۱/۰۴	۱/۴۹	۱/۷۲	۱/۸۴ <sup>a</sup>	۱/۹۹	۱/۹۹	۲/۲۲
۳	۱/۰۵	۱/۵۰	۱/۶۸	۱/۸۳ <sup>a</sup>	۲/۰۱	۲/۰۱	۲/۰۱
۴	۱/۰۵	۱/۴۶	۱/۶۷	۱/۷۱ <sup>b</sup>	۱/۹۹	۱/۹۹	۲/۰۶
۵	۱/۰۴	۱/۵۰	۱/۷۳	۱/۸۵ <sup>a</sup>	۱/۹۸	۱/۹۸	۲/۱۲
SEM	۰/۰۰۸	۰/۰۱۵	۰/۰۲۶	۰/۰۱۷	۰/۰۲۹	۰/۰۲۶	۰/۰۲۶
سطح معنی‌داری	۰/۰۹	۰/۸۷	۰/۳۳	۰/۰۴	۰/۶۶	۰/۰۹	۰/۰۹

گروه‌های آزمایشی شامل: (۱) شاهد؛ (۲) آنتی بیوتیک محرك رشد فلاورمايسين در سطح ۰/۰۴۵ درصد جيره؛ (۳) پودر سیر در سطح ۰/۰۴۵ درصد جيره؛ (۴) پودر دارچين در سطح ۱/۰ درصد جيره؛ (۵) مخلوط پودر سیر و دارچين در سطح ۰/۰۵ درصد از هر کدام در جيره.

<sup>a-b-c</sup> حروف متفاوت در هر ستون نشان‌دهنده اختلاف معنی‌دار بین ميانگين هاست ( $P \leq 0/05$ ).

SEM = خطاي استاندارد ميانگين‌ها

## ماندگاری

در بررسی ها نشان داده شده است که استفاده از آنتی بیوتیک و گیاهان دارویی تاثیری بر ماندگاری پرنده نداشته است (۴۸).

اثر افزودنی های خوراکی بر درصد ماندگاری جوجه های گوشتی در جدول ۷ در کل دوره پرورش معنی دار نبوده است.

**جدول ۷- اثرات سطوح مختلف پودر سیر، پودر دارچین و آنتی بیوتیک محرك رشد مکمل شده در جیره های غذایی بر ماندگاری جوجه های گوشتی (درصد)**

گروه های آزمایشی	۱-۷ روزگی	۱-۱۴ روزگی	۱-۲۱ روزگی	۱-۲۸ روزگی	۱-۳۵ روزگی	۱-۴۲ روزگی
	۹۷/۹۱	۹۵/۸۳	۹۳/۷۴	۹۳/۷۴	۹۳/۷۴	۸۹/۵۷
	۱۰۰	۹۵/۸۳	۹۳/۷۴	۹۳/۷۴	۹۱/۶۶	۹۱/۶۶
	۹۷/۹۱	۹۳/۷۴	۸۹/۵۸	۸۹/۵۸	۸۹/۵۸	۸۳/۳۳
	۹۷/۹۱	۹۳/۷۴	۹۳/۷۴	۹۳/۷۴	۹۱/۶۶	۸۷/۴۹
	۹۷/۹۱	۹۵/۸۳	۹۵/۸۳	۹۵/۸۳	۹۳/۷۴	۸۹/۵۷
SEM	۰/۷۶	۱/۲۵	۱/۲۹	۱/۳۳	۱/۴۱	۱/۱۱
سطح معنی داری	۰/۹۰	۰/۸۱	۰/۶۴	۰/۹۳	۰/۹۰	۰/۱۶

گروه های آزمایشی شامل (۱) شاهد؛ (۲) آنتی بیوتیک محرك رشد فلاومایسین در سطح ۰/۰۴۵ درصد جیره؛ (۳) پودر سیر در سطح ۰/۰۱ درصد جیره؛ (۴) پودر دارچین در سطح ۰/۰ درصد جیره؛ (۵) مخلوط پودر سیر و دارچین در سطح ۰/۰۵ درصد از هر کدام در جیره.

SEM = خطای استاندارد میانگین ها

## خصوصیات لاشه

نشد (۴، ۵). احسانی و ترکی (۱۳۹۰) گزارش کردند که مصرف مخلوط سیر و آویشن اختلاف معنی داری را بر درصد لاشه، وزن طحال، سنگدان و کبد نشان ندادند (۱). دانشیار و همکاران (۱۳۹۱) مشاهده کردند که مصرف سیر و دارچین روی وزن قلب، کبد، طحال و لوزالمعده اختلاف معنی داری ندارد (۶). تمامی نتایج با تحقیق حاضر مطابقت دارد. عاملی که می تواند بیان گر عدم تاثیر افزودنی ها بر صفات لاشه باشد مناسب نبودن سطوح استفاده شده در این آزمایش می باشد. هرناندز و همکاران (۲۰۰۴) هیچ تفاوت معنی داری در وزن نسبی سنگدان، کبد و لوزالمعده جوجه های گوشتی تغذیه شده با جیره مکمل شده آنتی بیوتیک و دو عصاره گیاهی (پونه و فلفل و مخلوطی از آویشن و دارچین) مشاهده نکردند (۳۲).

اثر افزودنی های خوراکی آزمایشی بر خصوصیات لاشه جوجه های گوشتی در جدول شماره ۸ نشان داده شده است. طبق نتایج به دست آمده اثر افزودنی ها بر بازده و اجزای لاشه معنی دار نبود. یافته های این آزمایش در مورد صفات لاشه در توافق با نتایج مطالعات طیبی و همکاران (۲۰۱۰) می باشد که گزارش کردند استفاده از ادویه های دارویی با وجود تاثیرات سودمند روی عملکرد رشد، تاثیر معنی داری روی صفات لاشه و وزن اندام های داخلی نظیر کبد، قلب و سنگدان نداشت (۴۹). حسینیان بیلنندی و همکاران (۱۳۹۲) گزارش کردند استفاده از ۰/۱۵ درصد پودر سیر روی وزن قلب، کبد و طحال اختلاف معنی داری نداشت (۷). در تحقیق بهروزلک و همکاران (۱۳۹۲) و تیموری زاده و همکاران (۱۳۸۹) نیز در تمامی خصوصیات لاشه در گروه های آزمایشی مختلف دریافت کننده پودر دارچین اختلاف معنی داری مشاهده

**جدول ۸- اثرات سطوح مختلف پودر سیر، پودر دارچین و آنتی بیوتیک محرك رشد مکمل شده در جيره‌های غذائي بر بازده لشه و نسبت اجزاي لشه جوجه‌های گوشتی (درصد)**

پيش معده	پانکراس	کبد	طحال	سنگدان	قلب	بازده لشه	گروه‌های آزمایши
۳/۶۷	۲/۴۰	۲۲/۵۰	۱/۲۸	۱۹/۲۴	۴/۵۱	۶۶/۲۷	۱
۳/۶۵	۲/۳۳	۲۲/۷۹	۱/۲۶	۱۸/۴۳	۴/۲۸	۶۶/۱۴	۲
۳/۶۳	۲/۳۰	۲۲/۲۰	۱/۲۵	۱۹/۲۵	۴/۵۳	۶۷/۲۰	۳
۳/۷۰	۲/۴۰	۲۲/۳۹	۱/۲۴	۱۸/۶۰	۴/۲۵	۶۷/۱۰	۴
۳/۸۷	۲/۴۳	۲۱/۰۸	۱/۲۳	۱۸/۹۰	۴/۹۵	۶۹/۵۶	۵
۰/۰۶۴	۰/۰۶۳	۰/۵۰۸	۰/۰۵۵	۰/۳۵۹	۰/۱۰۲	۱/۲۲۱	SEM
۰/۸۲۱	۰/۹۸۵	۰/۸۴۵	۰/۹۹۹	۰/۹۲۹	۰/۲۱۱	۰/۵۴۱	سطح معنی داري

گروه‌های آزمایشی شامل: ۱) شاهد؛ ۲) آنتی بیوتیک محرك رشد فلاومایسین در سطح ۰/۰۴۵ درصد جيره؛ ۳) پودر سیر در سطح ۰/۰۴۵ درصد جيره؛ ۴) پودر دارچين در سطح ۰/۰۴۵ درصد جيره؛ ۵) مخلوط پودر سير و دارچين در سطح ۰/۰۵ درصد از هر کدام در جيره.

SEM = خطای استاندارد میانگین‌ها

### فراسنجه‌های بیوشیمیایی خون

سیر) اثر معنی داري بر ميزان کلسترول و تري گلیسیريد خون مشاهده نکردند و سطح ۰/۱۵ درصد بيوهربال به طور معنی داري نسبت به ۰/۰۵ درصد بيوهربال افزایش پروتئين کل را نشان داد (۶). کورشی و همکاران (۱۹۸۳) گزارش دادند، سير در جيره جوجه‌هاي گوشتی بر فعالیت برخی آنزیم‌هاي کبدی كه سنتز چربی‌ها و کلسترول را کنترل می کنند شامل ماليك آنزیم، اسيد چرب سنتتاز و گلوکز-۶-فسفات دهیدروژناز تاثير می گذارد. محققين گزارش نمودند که افروزن سير به جيره جوجه‌هاي گوشتی باعث کاهش تري گلیسیريدها و کلسترول پلاسمما می شود (۴۴). مطالعات روی حيونات مختلف نشان داده است وجود سير در جيره ميزان سنتز اسيدهای چرب در کبد را کاهش می دهد (۴۴، ۳۴). از آنجايی که انسان‌هاي موجود در اين افزودنی گياهی، محيط دستگاه گوارش را ضدغفعونی نموده و باعث افزایش ترشح مواد هضم-کننده مواد مغذي از جمله آنزیم ها شده، لذا بازده جذب و تجمع مواد مغذي از جمله پروتئين و اسيدهای آمينه را در بافت‌ها بهبود می بخشد (۶). تاثير مصر ف سير بر کاهش سطح کلسترول سرم به علت وجود ترکييات گوگردی محلول در آب موجود در سير به- ويژه S-آليل سيسبيتين می باشد (۵۲). ترکييات فعال و مؤثر سير

نتایج اثر افزودنی‌های خوراکی مورد مطالعه بر فراسنجه‌های بیوشیمیایی خون جوجه‌های گوشتی در جدول شماره ۹ ارائه شده است و بيان می‌دارد که کلسترول در گروه دریافت‌کننده ۰/۱ درصد پودر دارچين نسبت به گروه شاهد، آنتی بیوتیک محرك درصد و گروه دریافت‌کننده ۰/۱ درصد پودر سير کاهش معنی داري نشان داد ( $P \leq 0/05$ ). همینطور لپوپروتئين با چگالي بالا نيز در مطالعه حاضر در گروه ۰/۱ درصد سير کاهش معنی داري نسبت به ساير گروه های مورد مطالعه نشان داده است ( $P \leq 0/05$ ). مقادير تري گلیسیريد، لپوپروتئين با چگالي پايان و پروتئين کل تحت تأثير هیچ يك از افزودنی‌های مورد مطالعه قرار نگرفت.

نتایج اين مطالعه با نتایج مطالعه آقایي و همکاران (۱۳۹۲) در رابطه با معنی دار نشدن اثر مصرف ۳ درصد پودر سير بر ميزان تري- گلیسیريد و لپوپروتئين با چگالي پايان خون، کلسترول و لپوپروتئين با چگالي بالا هم خوانی نداشت (۳). شهرياري و همکاران (۱۳۹۱) و نظری و همکاران (۱۳۸۷) گزارش کردنده است مصرف ۰/۱ درصد پودر سير تاثير معنی داري بر ميزان کلسترول خون نداشت (۱۲، ۱۸). چهره‌اي و همکاران (۱۳۹۰) با مصرف سطوح مختلف مکمل گياهی بيوهربال (حاوي انسان‌آوישن و

بالایی با پروتئین‌ها دارند و از این راه بر باندهای هیدروژنی، پیوندهای هیدروفوبی و یا کوالانسی اثر می‌گذارند. همچنین قابلیت متابولیسم انرژی و قابلیت هضم بعضی از اسیدهای آمینه را کاهش می‌دهند (۴۶) که دلیل کاهش پروتئین کل توسط دارچین می‌تواند باشد.

همچنین باعث مهار آنزیم‌های اسکوالن مونوآکسیژناز-HMG COA ردوكتاز که آنزیم‌های مهم در سنتر کلسترول هستند، می‌شود (۴۵، ۲۹). برخی از محققین ترکیبات اورگانوسولفوره و برخی از مشتقات آلین را به عنوان عوامل ضد چربی در سیر معرفی نموده‌اند (۷). دارچین حاوی تانن می‌باشد تانن‌ها میل ترکیبی

### جدول ۹- اثرات سطوح مختلف پودر سیر، پودر دارچین و آنتی‌بیوتیک محرک رشد مکمل شده در جیره‌های غذایی بر فراسنجه‌های بیوشیمیایی خون جوجه‌های گوشتی (میلی گرم بو دسی لیتر)

گروه‌های آزمایشی	کلسترول	تری‌گلیسرید	HDL	LDL	پروتئین کل
۱	۱۱۳/۶۳ <sup>a</sup>	۵۹/۱۳	۶۷/۶۲ <sup>a</sup>	۴۱/۸۷	۴/۶۶
۲	۱۲۴/۰۰ <sup>ab</sup>	۶۹/۰۰	۷۰/۱۲ <sup>a</sup>	۵۲/۷۵	۴/۹۱
۳	۱۰۷/۱۳ <sup>c</sup>	۵۹/۳۸	۴۹/۷۵ <sup>b</sup>	۴۲/۰۰	۵/۰۲
۴	۱۲۵/۲۵ <sup>a</sup>	۶۱/۰۰	۷۰/۶۲ <sup>a</sup>	۵۰/۵۰	۳/۹۹
۵	۱۱۴/۱۳ <sup>ab</sup>	۶۱/۳۸	۷۲/۶۲ <sup>a</sup>	۴۵/۱۲	۴/۶۰
SEM	۳/۵۸	۴/۲۸	۲/۵۷	۲/۰۴	۰/۱۱۶
سطح معنی‌داری	۰/۰۴۹	۰/۷۵	۰/۰۱	۰/۳۴	۰/۲۰

گروه‌های آزمایشی شامل: (۱) شاهد؛ (۲) آنتی‌بیوتیک محرک رشد فلاوومایسین در سطح ۰/۰۴۵ درصد جیره؛ (۳) پودر سیر در سطح ۰/۰ درصد جیره؛ (۴) پودر دارچین در سطح ۰/۰ درصد جیره؛ (۵) مخلوط پودر سیر و دارچین در سطح ۰/۰۵ درصد از هر کدام در جیره.

<sup>a-b-c</sup> حروف متفاوت در هر ستون نشان‌دهنده اختلاف معنی‌دار بین میانگین‌هاست ( $P \leq 0/05$ ).

SEM = خطای استاندارد میانگین‌ها

### جمعیت باکتری‌های روده

دارچین افزایش معنی‌دار داشت ( $P \leq 0/05$ ). تعداد باکتری‌های کلی فرم در گروه‌های آزمایشی دریافت کننده ۰/۰ درصد پودر سیر، ۰/۰ درصد پودر دارچین و مخلوط ۰/۰۵ درصد پودر سیر و ۰/۰۵ درصد پودر دارچین نسبت به گروه شاهد و آنتی‌بیوتیک محرک رشد کاهش معنی‌داری نشان داد ( $P \leq 0/05$ ). سیر دارای خواص ضد میکروبی است که به دلیل وجود ترکیب گوگردی آن به نام آلیسین است (۴۱). همچنین آلیسین موجود در سیر سبب مهار رشد باکتری‌ها می‌شود و علاوه بر آن با بهبود فلور میکروبی روده و کاهش رقابت برای مواد مغذی بین میزان و میکروارگانیسم‌های روده تاثیر خود را بر عملکرد اعمال می‌کند (۱۶). مهار گونه‌های مختلف باکتری‌های مضر در دستگاه گوارش از جمله اشریشیاکولی توسط سیر امکان‌پذیر است چرا که

نتایج مربوط به اثرات افزودنی‌های مورد آزمایش بر جمعیت باکتری‌های دستگاه گوارش در جدول شماره ۱۰ نشان داده شده است. طبق نتایج به دست آمده تعداد باکتری‌های سالمونلا در تمام گروه‌های آزمایشی نسبت به گروه شاهد کاهش معنی‌داری را نشان داد ( $P \leq 0/05$ ). تعداد باکتری‌های اشریشیاکولی در گروه آزمایشی دریافت کننده ۰/۰ درصد پودر دارچین و مخلوط ۰/۰۵ درصد پودر سیر و ۰/۰۵ درصد پودر دارچین نسبت به گروه شاهد، آنتی‌بیوتیک محرک رشد و ۰/۰ درصد پودر سیر کاهش معنی‌داری داشت ( $P \leq 0/05$ ). گروه آزمایشی دریافت کننده ۰/۰ درصد پودر سیر نسبت به شاهد و آنتی‌بیوتیک محرک رشد کاهش معنی‌دار و نسبت به گروه آزمایشی ۰/۰ درصد پودر دارچین و مخلوط ۰/۰۵ درصد پودر سیر و ۰/۰۵ درصد پودر

اثبات شده آن‌ها می‌باشد. ترکیبات گوناگون گیاهان دارویی برای فعالیت علیه دامنه وسیعی از عوامل بیماری‌زا در خوراک مانند سالمونلا تایفی موریوم، اشريشیاکولی و استافیلیکوکوس اورئوس نشان داده است. خصوصیات ضد باکتریایی گیاهان دارویی را می‌توان عمدتاً به ترکیبات موثر آن‌ها نسبت داد که باعث ایجاد اختلال در غشاء سیتوپلاسمی، قطع نفوذ پروتون‌های محرک، روان شدن جریان الکترون و انتقال فعال و لخته شدن محتويات سلول می‌شود (۱۴).

اشریشیاکولی به اثرات سیر حساسیت شدید نشان می‌دهد. همچنین روغن سیر در آزمایشگاه اثر مهاری بر *E.coli* و *S.tifimores* داشته است (۴۰). آویشن و سیر اثر مهارکنندگی بر روی سالمونلا اتریتیس و باسیلوس دارند که قدرت مهاری این دو گیاه بر روی باسیلوس نسبت به سالمونلا بیشتر می‌باشد (۲۰). سیر به عنوان یک انگل کش موثر شناخته شده است و افزایش عملکرد احتمالاً به دلیل مقاومت حیوان در برابر هجوم انگل‌ها باشد که با مصرف سیر به وجود آمده است (۴۰). فعالیت ضد میکروبی ترکیبات گیاهان دارویی مهمترین خاصیت

**جدول ۱۰- اثرات سطوح مختلف پودر سیر، پودر دارچین و آنتی بیوتیک محرک رشد مکمل شده در جیره‌های غذایی بر شمار باکتری‌های روده (LOG 10 CFU/g)**

گروه‌های آزمایشی	سالمونلا	اشریشیاکولی	کلی فرم
۱	۷/۸۲ <sup>a</sup>	۷/۶۷ <sup>a</sup>	۷/۵۵ <sup>a</sup>
۲	۶/۸۰ <sup>b</sup>	۷/۴۳ <sup>a</sup>	۷/۷۷ <sup>a</sup>
۳	۶/۳۴ <sup>b</sup>	۶/۷۶ <sup>b</sup>	۶/۴۸ <sup>b</sup>
۴	۶/۳۵ <sup>b</sup>	۶/۳۲ <sup>b</sup>	۶/۴۷ <sup>b</sup>
۵	۶/۶۷ <sup>b</sup>	۶/۲۲ <sup>b</sup>	۶/۵۷ <sup>b</sup>
SEM	۰/۱۴	۰/۱۴	۰/۱۵
سطح معنی داری	۰/۰۰۰۴	۰/۰۰۰۱	۰/۰۰۰۲

گروه‌های آزمایشی شامل: ۱) شاهد؛ ۲) آنتی بیوتیک محرک رشد فلاووامایسین در سطح ۰/۰۴۵ درصد جیره؛ ۳) پودر سیر در سطح ۰/۰۴۵ درصد جیره؛ ۴) پودر دارچین در سطح ۰/۰ درصد جیره؛ ۵) مخلوط پودر سیر و دارچین در سطح ۰/۰۵ درصد از هر کدام در جیره.

<sup>a-b-c</sup> حروف متفاوت در هر ستون نشان‌دهنده اختلاف معنی دار بین میانگین‌هاست ( $P \leq 0/05$ ).

SEM = خطای استاندارد میانگین‌ها

## توصیه ترویجی

### منابع

- احسانی، م. ترکی، م. (۱۳۹۰). تاثیر استفاده از تفاله زیتون با و بدون پودر سیر و آویشن در جیره غذایی بر فراستجه‌های لشه و عملکرد جوجه‌های گوشتشی. مجله علوم دامی ایران. دوره ۴۲، شماره ۴، صفحات ۳۲۰-۳۱۱.
- آقابابایی، ح. کرکودی، ک. جلیلیان، م. خمیس آبادی، ح. (۱۳۹۲). اثر سطوح مختلف عصاره الکلی نعناع فلفلی بر درصد لنفوسيت و

نتایج پژوهش حاضر نشان داد که مصرف ۰/۱ درصد پودر دارچین و ۰/۱ درصد پودر سیر به صورت جداگانه نسبت به استفاده مخلوط آن‌ها در جیره مرغ گوشته به دلیل اثرات سودمندتری که بر عملکرد و کاهش جمعیت باکتری‌های مضر روده داشت می‌تواند به عنوان یکی از جایگزین‌های گیاهی مناسب برای آنتی بیوتیک‌های محرک رشد در نظر گرفته شود.

- دانش یار، ف. ولوي، م. سرير، ه. امين زاده، م. و قبربازده، ه. (۱۳۹۱). ارزیابی عملکرد و صفات لاشه جوجه‌های گوشتی تغذیه شده با پودر سیر و دارچین تحت استرس گرمایی. پنجمین کنگره علوم دامی ایران، دانشگاه صنعتی اصفهان. صفحه ۱۳۲۲-۱۳۱۹.
- رحیمی، ش. رفیعی، ا. لطف اللهيان، ه. افشار نادری، ا. (۱۳۸۷). تاثیر مصرف تواأم پودر سیر و مس در کاهش غلظت کلسترول زرده تخم مرغ در مرغان تخمگذار مجله تحقیقات دامپزشکی. سال ۶۳، شماره ۲، پیاپی ۲۵۲، صفحات ۱-۶.
- زابلی، غ. و جهان‌تیغ، م. (۱۳۹۱). اثر سطوح مختلف پودر سیر بر عملکرد، ریخت شناسی روده، ایمنی خونی و ترکیبات شیمیایی ران جوجه‌های گوشتی. مجله دانش و پژوهش علوم دامی، شماره ۱۳، صفحات ۳۶-۲۳.
- شهریاری، ع. جعفری، ر. فاطمی طباطبایی، س. ر. مامی، س. (۱۳۹۱). اثر پودر سیر بر میزان کلسترول سرم، کبد و عضلات جوجه‌های نر گوشتی. مجله دامپزشکی ایران. دوره ۸، شماره ۳، صفحات ۴۴-۳۹.
- قاسمی، ح. درزی‌نیا، ع. طاهرپور، ک. فتاح‌نیا، ف. (۱۳۹۳). اثرات افودن دانه رازیانه و زیره سیاه و پری‌بیوتیک مانان‌الیکوساکارید بر عملکرد، صفات لاشه و فرانسنجه‌های خونی جوجه‌های گوشتی. نشریه پژوهش‌های علوم دامی. جلد ۲۴. شماره ۴. صفحه ۱۹۹-۱۸۷.
- محیطی اصل، م. میمندی پور، ا. حسینی، ع. مهدوی، ع. (۱۳۸۹). گیاهان دارویی در تغذیه دام و طیور. چاپ اول. انتشارات الهادی قم. صفحه ۱۹۰-۱۷۰.
- منصوری، م. ایرانی، م. اسلامی، ب. و قادری جویباری، م. (۱۳۸۹). بررسی اثر سطوح مختلف سیر خام و پودر سیر بر فاکتورهای خونی جوجه‌های گوشتی. مجموعه مقالات چهارمین کنگره علوم دامی ایران. دانشگاه تهران، ۱۰ تا ۱۲ شهریور. صفحات ۷۷۸-۷۸۲.
- منصوری، آ. ایرانی، م. یوسف‌تبار میری، ه. و قادری جویباری، م. (۱۳۹۱). بررسی مصرف سطوح مختلف سیر خام و پودر سیر بر عملکرد و سیستم ایمنی جوجه‌های گوشتی. پنجمین کنگره علوم دامی ایران، دانشگاه صنعتی اصفهان. صفحات ۵۹۴-۵۸۹.

نسبت هتروفیل به لنفوسيت و وزن نسبی اندام‌های لنفي جوجه‌های گوشتی. همايش علمي و کاربردي استفاده از پسماندهای کشاورزی، دانشگاه تبريز، صفحات ۶۲۲-۶۱۸.

آقائي، ع. خسرواني، ح. آذرفر، آ. عباس‌راد، و. (۱۳۹۲). اثر افودن پودر سیر، آویشن، مرزه و زنجيل بر فرانسنجه‌های خونی و کلسترول زرده تخم مرغ در مرغ‌های تخم‌گذار. همايش ملي گیاهان دارویی. دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات ایران، صفحات ۴۵۶-۴۵۴.

بهروز لک، م.ع. حسن آبادي، ا. نصيري مقدم، ح. و کرمانشاهي، ح. (۱۳۹۳). اثر سطوح مختلف پودر دارچين با آنتي‌بيوتيك و پروبيوتيك بر عملکرد، وزن اندام‌های داخلی و خصوصيات لاشه جوجه‌های گوشتی. پژوهش‌های تولیدات دامی، سال ۵، شماره ۹، صفحات ۱۲-۲۴.

تموری‌زاده، ز. رحیمی، ش. کریمي ترشیزی، م. ا. امیدیگي، ر. (۱۳۸۸). مقایسه اثر عصاره‌های آویشن، سرخارگل، سیر و آنتي‌بيوتيك ويرجینيا ميسين بر لیپیدهای سرم، درصد هماتوکریت و میزان هموگلوبین جوجه‌های گوشتی. فصلنامه گیاهان دارویی. سال ۸ دوره ۴، شماره ۳۲، صفحات ۸۲-۶۸.

چهره‌ايي، آ. نوبخت، ع. شهر، م. ح. (۱۳۹۰). اثرات سطوح مختلف مکمل گیاهی بیوهربال (حاوی اسانس‌های آویشن و سیر) بر عملکرد، کیفیت تخم مرغ، فرانسنجه‌های بیوشیمیایی و ایمنی خون مرغان تخمگذار. نشریه دامپزشکی پژوهش و سازندگی. شماره ۹، صفحات ۶۵-۵۸.

حسینيان بیلنندی، س. ح. حسینی، س. م. دباغ کاخکی، ج. و ناقوس، م. (۱۳۹۲). تاثیر سلنيوم، ويتامين E و پودر سیر، بر عملکرد، سیستم ایمنی و میزان تجمع چربی در لاشه جوجه‌های گوشتی. مجله تحقیقات دام و طیور. جلد ۱، شماره ۴، صفحات ۴۶-۳۹.

دانشمند، ع. صادقی، ق. کریمي، ا. وزيري، ط. و پدیدار جهرمي، س. ش. (۱۳۸۹). اثر سیر با و بدون پروبيوتيك بر پارامترهای عملکردی و کلسترول و لیپوپروتئین‌های سرم در جوجه‌های گوشتی. مجموعه مقالات چهارمین کنگره علوم دامی ایران. دانشگاه تهران، ۱۰ تا ۱۲ شهریور. صفحات ۸۱۵-۸۱۱.

- Hagazi, A. G. and Sofy, H. 1989. Influence of Garlic (*Allium sativum L.*) on some biological and biochemical changes in Japanese quails with special reference to its hypocholesterolemic activity. Archive fur Geflugelkunde. 53, 73 -79.
- Frankic, T. Voljc, M. Salbor, J. and Rezar, V. (2009). Use of herbs and spices and their extract in animal nutrition. Acta Argiculture Slovenica, 94: 95-102.
- Freitas, R. Fonseca, J.B. Soares, R.T.R.N. Rostagno, H.S. and Soares, P.R. 2001. Utilization of garlic (*Allium sativum L.*) as growth promoter of broilers. Revista Brasileira de Zootecnia. 23, 761 –765
- Gupta, N. and Porter, T.D. (2001). Garlic and Garlic Derived Compounds Inhibit Human Squalene Monooxygenase. The Journal of Nutrition. 131, 6: 1662-1667.
- Hashemi, S.R. Zulkifli, I. Zunita, Z. Hair-Bejo, M. Loh, T.C. and Somchit, M.N. (2009). Effects of dietary supplementation with Euphorbia hirta and acidifier on performance and *Salmonella* colonization in broiler chickens. Proceedings of the 30<sup>th</sup> Malaysian Society of Animal Production Annual Conference, 2-5 June, Kota Kinabalu, Malaysia. P. 69-70.
- Helander, I.M. Alakomi, H.L. Latva-Kala, K. Mattila-Sandholm, T. Pol, I. Smid, E.J. Gorris, L.G.M. and von Wright, A. (1998). Characterization of the action of selected essential oil components on Gram-negative bacteria. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 46, 3590-3595.
- Hernandez, F. Madrid, J. Garcia, V. Orengo, J. and Megias. M.D. (2004). Influence of two plant extracts on broilers performance, digestibility, and digestive organ size. Poultry Science. 83,2, 169-174.
- Jafari, R.A. Razi Jalali, M. Ghorbanpoor, M. and Marashian Saraei, S.M.R. (2008). Effect of Dietary Garlic on immune Response of Broiler Chicks to Live Newcastle Disease Vaccine. Pakistan Journal of Biological Sciences. 11, 14: 1848-1851.
- نصیری، س. نوبخت، ع. صفامهر، ر. (۱۳۸۹). ارزیابی اثرات سطح مختلف گیاهان دارویی گزنه در مراحل آغازین و رشد بر عملکرد و صفات لاشه در جوجه‌های گوشتشی. مجموعه مقالات پنجمین همایش ملی ایده‌های نو در کشاورزی. صفحات ۱-۵.
- نظری، ب. نیلفروشزاده، ف. قاریپور، م. نیلفروشزاده، م. شیرزادی نژاد، م. ر. باهنر، ا. (۱۳۸۷). اثر سطوح مختلف پودر سیر بر سطح کلسترول و تری‌گلیسیرید سرم خون در جوجه‌های گوشتشی نژاد آرین و راس. مجله دانشگاه علوم پزشکی قم، دوره ۲، شماره ۳، صفحات ۲۲-۲۳.
- Adibmoradi, M. Navidshad, B. Saif, D.J. and Royan, M. (2006). Effect of dietary garlic meal on histological structure of small intestine in broiler chickens. Journal of Poultry Science. 43, 378-383.
- Alturki, A.I. (2007) Antibacterial effect of thyme, peppermint, sage, black pepper and garlic hydrosols against *Bacillus subtilis* and *Salmonella enteritidis*. Journal of Food Agriculture & environment. 5, 2 92-94.
- Brenes, A. and Roura. E. (2010). Essential oils in poultry nutrition: Main effects and modes of action. Animal Feed Science and Technology, 158, 1: 1-14.
- Campbell, T.W. (1997). Avian Hematology and Cytology. Ames, IA, Iowa State University Press.
- Ciftci, M. Simsek, U.G. Yuce, A. Yilmaz, O. and Dalkilic, B. (2010). Effects of dietary antibiotic and Cinnamon oil supplementation on antioxidant enzyme activities, cholesterol levels and fatty acid compositions of serum and meat in broiler chickens. Acta Veterinaria Brno.79, 1: 33-40.
- Demir, E. Sarica, S. Ozcan, M.A. and Suicmez, M. (2003). The use of natural feed additives as alternatives for an antibiotic growth promoter in broiler diets. Brazilian Journal of Poultry Science, 44, 44- 45.
- Duncan, D.B. (1995). Multiple range and multiple F tests. Biometrics. 11, 1-42.
- El -Habbak, M. M. E. Saleh, K. Arbid, M. S.

- Konjufca, V.H. Pesti, G.M. and Bakalli, R.I. (1997). Modulation of cholesterol levels in broiler meat by dietary garlic and copper. *Poultry Science*. 76, 1264–1271.
- Lee, K.W. Evert, H.H. Kappert, H.J. and Beynen, A.C. (2004). Growth performance of broiler chickens fed a carboxymethyl cellulose containing diet with supplemental carvacrol and/or cinamaldehyde. *International Journal of Poultry Science*. 3, 9, 619-622.
- Lee, K.W. Everts, H. Kappert, H.J. Frehner, M. Losa, R. and Beynen, A.C. (2003). Effects of dietary essential oil components on growth performance, digestive enzymes and lipid metabolism in female broiler chickens. *British Poultry Science*. 44, 3, 450–457.
- Lewis, M.R. Rose, S.P. Mackenzie, A.M. and Tucker, L.A. (2003). Effects of dietary inclusion of plant extracts on the growth performance of male broiler chickens. *British Poultry Science*. 44 (Suppl. 1), 43–44.
- Lilja, C. (1983). Comparative study of postnatal growth and organ development in some species of birds. *Growth*, 47: 317–329.
- Miller T.L. and Wolin M.J.A. (1974). Serum bottle modification of the Hungate technique for cultivating obligate anaerobes. *Applied Microbiology*. 27, 985-987.
- Mitsch, P. Zitter, K. Kohler, B. Gabler, C. Losa, R., and Zimpermik, I. (2004) The effects of two different blends of essential oil components on the proliferation of clostridium perfringens in the intestines of broiler chickens. *Poultry. Science*. 83, 4, 669-675.
- Ologhobo, A.D. Adebiyi, F.G. and Adebiyi, O.A. (2008) . Effect of long term feeding of raw and sun-dried garlic (*Allium sativum* ) on performance and lipid metabolism of broiler chicks University of Ibadan , Department of Animal Science. Nigeria.45, 232-245.
- Patterson, T.A. and Barkholder, K.M. (2003). Application of prebiotics and probiotics in poultry production . *Journal of Poultry Scince*. 82, 627 - 637.
- Platel, K. and Srinivasan, K. (2004). Stimulant action of spices: A myth or reality. *The Indian Journal of Medical Research*, 119, 5, 167-179.
- Qureshi, A.A. Abuirmeileh, N. Din, Z.Z. Elson, C.E. and Burger, W.C. (1983). Inhibition of cholesterol and fatty acid biosynthesis in liver enzymes and chicken hepatocytes by polar fractions of garlic. *Lipids*. 18, 5, 343-348.
- Rahman, Kh. And Gordon, M.L. (2006). Galic and Cardiovascular Disease: A Critical Review. *American society for Nutrition*. 136, 3, 736-740.
- Ruberto, G. Baratta, M. T. and Sari, M. (2002). Chemical composition and antioxidant activity of essential oils from Algerian Origanum glandulosum Desf. *Flavoure and Fragrance Journal*. 17, 4, 251-254.
- SAS Institute. (2007). SAS/STAT User's Guide. Version 9.2. Cary, NC: SAS Institute Inc.
- Sims, M.D. Dawson, K.A. Newman, K.E. Spring, P. and Hooge, D.M. (2004). Effect of dietary mannan oligosaccharide, bacitracine methylene disalicylate, or both on the live performance and intestinal microbiology of turkeys. *Poultry science*. 83, 7, 1148-1154.
- Toghyani, M. Gheisari, A. Ghalamkari, G. and Eghbalsaiied, S. (2011). Evaluation of cinnamon and garlic as antibiotic growth promoter substitutions on performance, immune responses, serum biochemical and haematological parameters in broiler chicks. *Livestock Science*. 138, 167-173
- Visek, W.J. (1987). The mode of growth promotion by antibiotics. *Journal of Animal Science*. 46, 5, 1447–1469.
- Windisch, W. Schedle, K. Plitzner, C. Kroismayer, A. (2008). Use of phytogenetic products as feed additives for swine and poultry. *Journal of Animal Science*. 86, 140–148.
- Yeh, Y. and Liu, L. (2001). Cholesterol lowering effect of garlic extracts and organosulfur compound:Human and animal Studies. *The Journal of Nutrition*. 131, 3, 989 - 993.

