

שיפור יעילות הטבחה של פטמים באמצעות מונעי-חימצון

תקציר, מתוך „דו"ח התקדמות 1977/78 של המחלקה לעופות במינהל המחקר החקלאי", פרסום מיוחד מס' 116.

מאת ע. ברטוב, ש. בורנשטיין

נערכו ארבעה ניסויים בפטמים, במטרה לברר השפעת גורמים משקיים ותזונתיים על יציבות הטבחה בפני קלקול חימצוני.

תוצאות הניסויים מראות:

1. שומן גופם של פטמים מגזע רוק לבן — היה יציב יותר משומן גופם של פטמים מהכלאת קורניש \times רוק לבן, כנראה בגלל הריכוז הרב יותר של ויטמין E שבו. לעומת זאת לא נראו הבדלים ביציבות בשרם של הפטמים משני הגזעים.

2. תוספת אַתּוּפּסיקוּין ברמה מעשית (125 מ"ג/ק"ג) למזון המכיל חלב בקר — שיפרה באופן ניכר את יציבות השומן, אך לא את יציבות הבשר. הגדלת שיעור מונע-החימצון הנ"ל ל-300 מ"ג/ק"ג — שיפרה באופן ניכר גם את יציבות הבשר. בהעדר

תוספת שומנית במזון, הרי שגם הרמה הנמוכה של אַתּוּפּסיקוּין שיפרה באופן ניכר את יציבות הבשר.

3. קיים שוני בהרכב התוספות השומניות הצמ-חיות המצויות בשוק והמשמשות להזנת פטמים. כתוצאה מכך יש הבדלים בין להקות שונות בהרכב שומן הגוף, בתכולתו בוויטמין E, ביציבות הטבחה, ובפרט בתגובה למתן ויטמין E למזון. סופסטוק כותנה כשלעצמו גורם קבלת טבחה יציבה, בהשוואה לוואה לסופסטוק הסויה. תוספת ויטמין E למזון המכיל סופסטוק כותנה או לציטין סויה — משפרת במידה ניכרת את יציבות הטבחה, בהשוואה לתגובה המתקבלת לסופסטוק הסויה.