

تأثیر استفاده از دانه و تفالۀ گوجه‌فرنگی در جیره غذایی بر عملکرد جوجه‌های گوشتی

آرش چکرائی^{۱*}، جواد پوررضا^۲ و سید علی تبعیدیان^۳

(تاریخ دریافت: ۸۴/۵/۱۷؛ تاریخ پذیرش: ۸۶/۲/۱۲)

چکیده

این آزمایش به منظور تعیین ارزش غذایی و مطالعه اثرات استفاده از سطوح مختلف دانه و تفالۀ گوجه‌فرنگی بر عملکرد جوجه‌های گوشتی انجام شد. دانه گوجه‌فرنگی در سطوح ۶، ۱۲ و ۱۸ درصد و تفالۀ گوجه‌فرنگی در سطوح ۳، ۹ و ۱۲ درصد در جیره جایگزین ذرت و کنجاله سویا شد. ابتدا انرژی قابل سوخت و ساز دانه و تفالۀ گوجه‌فرنگی به روش سیبالد تعیین شد. در این آزمایش از ۵۰۴ قطعه جوجه گوشتی تجاری (راس ۳۰۸) به مدت ۸ هفته (از سن ۱ تا ۵۶ روزگی) به صورت یک طرح کاملاً تصادفی در ۷ تیمار و ۴ تکرار (۱۸ قطعه جوجه در هر تکرار) استفاده شد. در ۲۱ روزگی قابلیت هضم ایلنومی پروتئین جیره‌ها تعیین شد. میزان انرژی قابل سوخت و ساز ظاهری دانه ۳۳۹۴ و تفالۀ ۲۳۲۹ کیلوکالری در کیلوگرم و میزان پروتئین خام آنها به ترتیب ۳۱ و ۲۲/۷ درصد بود. نتایج نشان داد که سطوح مختلف دانه و تفالۀ گوجه‌فرنگی بر وزن بدن، قابلیت هضم ایلنومی پروتئین جیره و درصد لاشه اثر معنی‌داری نداشت. بهترین ضریب تبدیل انرژی و پروتئین در سطح ۶ درصد دانه و ۹ درصد تفالۀ بوده که با تیمار شاهد اختلاف معنی‌داری نداشتند. جوجه‌هایی که با دانه و ۱۲ درصد تفالۀ گوجه‌فرنگی تغذیه شدند نسبت به تیمار شاهد مصرف خوراک بیشتری داشتند. جیره‌های حاوی ۶ درصد دانه، ۳ و ۹ درصد تفالۀ از نظر ضریب تبدیل خوراک با تیمار شاهد اختلاف معنی‌داری نداشتند.

واژه‌های کلیدی: تفالۀ گوجه‌فرنگی، دانه گوجه‌فرنگی، انرژی قابل سوخت و ساز، قابلیت هضم ایلنومی پروتئین، جوجه‌های گوشتی

مقدمه

زائد می‌باشد (۱۳) و تقریباً ۵۰ درصد این ضایعات را دانه تشکیل می‌دهد (۸)، در صورتی‌که دانه از تفالۀ جدا گردد دارای ارزش غذایی بالایی در تغذیه طیور خواهد بود. بر اساس گزارش پرسیا و همکاران (۱۴) میزان کلسیم دانه گوجه‌فرنگی ۰/۱۲ درصد، فسفر ۰/۵۸ درصد، انرژی قابل سوخت و ساز حقیقی تصحیح شده براساس ازت ۳۲۰۴ کیلوکالری در کیلوگرم، پروتئین ۲۵ درصد و میزان متیونین - سیستین ۰/۸۷ می‌باشد. طبق گزارش اسکویز و همکاران (۱۹) میزان کلسیم

تفالۀ گوجه‌فرنگی به‌عنوان یک محصول زاید زمانی مورد توجه قرار گرفت که در بسیاری از مناطق می‌توانست در تأمین بسیاری از مواد مغذی مورد نیاز کمک کند. از کل میزان گوجه‌فرنگی تولید شده، حدود ۶۰ درصد در صنایع تبدیلی مصرف (۳) و ضایعات باقی‌مانده حاصل از آن عمدتاً به‌عنوان مواد زاید دور ریخته شده و یا به صورت کود جهت گیاهان به‌کار می‌رود (۱۸). تفالۀ گوجه‌فرنگی شامل پوست، دانه و مواد

۱. دانشجوی سابق کارشناسی ارشد علوم دامی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد خوراسگان

۲. استاد علوم دامی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان

۳. دانشجوی دکتری علوم دامی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان و در حال حاضر مربی علوم دامی دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد خوراسگان

*: مسئول مکاتبات، پست الکترونیکی: chakraee@yahoo.com

آنتی اکسیدانت جهت ذخیره در گوشت جوجه‌های گوشتی استفاده می‌شود (میزان آلفاتوکوفرول در تفاله گوجه‌فرنگی ۲۴۲ قسمت در میلیون است) (۱۰). پرسیا و همکاران (۱۴) در سال ۲۰۰۲ نشان دادند که دانه گوجه‌فرنگی در سطح ۱۵ درصد می‌تواند جایگزین ذرت و سویا شود بدون این‌که اثر معنی‌داری روی وزن، خوراک مصرفی و ضریب تبدیل غذایی در سن ۸ تا ۲۱ روزگی داشته باشد.

هدف از اجرای این آزمایش تعیین ارزش غذایی دانه و تفاله گوجه‌فرنگی و بررسی تأثیر استفاده از آن در جیره غذایی بر عملکرد رشد جوجه‌های گوشتی بود.

مواد و روش‌ها

تفاله گوجه‌فرنگی مورد نیاز طرح از دو کارخانه رب گوجه‌فرنگی تهیه شد. خشک کردن تفاله‌ها در شرایط طبیعی (آفتاب) انجام گرفت و جهت جداسازی دانه از تفاله گوجه‌فرنگی از روش شستشوی تفاله استفاده شد (۱). به این ترتیب که تفاله‌های گوجه‌فرنگی را در دیگ‌های بزرگی که حاوی آب بود ریخته، با توجه به این‌که پوست سبک‌تر از بذر گوجه‌فرنگی می‌باشد روی سطح آب جمع شده و دانه‌های حاصل پس از جمع‌آوری با استفاده از حرارت آفتاب کاملاً خشک شدند.

در این آزمایش از ۵۰۴ قطعه جوجه گوشتی مخلوط نژاد راس از سن ۷ تا ۵۶ روزگی استفاده شد. در مرحله اول آزمایش انرژی قابل سوخت و ساز با استفاده از خروس‌های بالغ لگهورن به روش سیبالد (۱۶) و ترکیب شیمیایی (۶) دانه و تفاله گوجه‌فرنگی تعیین شد. در مرحله دوم آزمایش تأثیر جایگزینی آن بر عملکرد جوجه‌ها مورد ارزیابی قرار گرفت. جیره‌های آزمایشی شامل جیره شاهد و جیره‌های حاوی ۶، ۱۲ و ۱۸ درصد دانه ۳، ۹ و ۱۲ درصد تفاله بود و بر اساس توصیه موسسه تحقیقات ملی آمریکا (۱۲) تنظیم شدند. در مجموع ۷ جیره آزمایشی در ۴ تکرار (۱۸ قطعه جوجه در هر تکرار) مورد آزمایش قرار گرفت. ترکیب جیره‌های رشد، آغازین و پایانی در جدول ۱ آمده است. در سن ۲۱ روزگی از هر تکرار ۶ جوجه

تفاله گوجه‌فرنگی ۴۱/۰ درصد، فسفر ۵۴/۰ درصد، انرژی قابل سوخت و ساز ۱۷۶۰ کیلوکالری در کیلوگرم، متیونین - سیستین بین ۱/۰ تا ۵/۰ درصد بوده و میزان پروتئین آن در حدود ۱۸/۸ درصد می‌باشد (۱۳). مطالعات هم‌چنین نشان داده است که دانه گوجه‌فرنگی از منابع پروتئینی با کیفیت بالا (۱۸) بوده و از نظر اسکور شیمیایی مشابه سایر منابع پروتئینی (۱۷) و منبع خوبی از پروتئین خالص به حساب می‌آید (۱۰ و ۱۸).

پیرایش فر (۱) گزارش کرد که چنانچه روغن موجود در بذر استخراج شود، میزان پروتئین آن به ۳۸/۶۲ درصد افزایش می‌یابد (براساس ماده خشک). پوست گوجه‌فرنگی حاوی بیشترین مقدار کربوهیدرات (قسمت اعظم کربوهیدرات‌های آن به فیبر خام اختصاص دارد) و کمترین مقدار پروتئین در میان نمونه‌های مورد بررسی در آزمایش وی بود. تجنگی (۲) در تحقیق خود حدود ۲۹ درصد روغن خوراکی از بذر گوجه‌فرنگی و ۱۷ درصد از ضایعات کامل آن به‌دست آورد. بدیهی است استحصال روغن از بذر یا ضایعات کامل نیاز به تجهیزات خاصی ندارد و این عمل با امکانات موجود در کارخانه‌های روغن‌کشی قابل انجام است. از جنبه تغذیه‌ای روغن بذر گوجه‌فرنگی بیشتر دارای اسیدهای چرب غیراشباع و ضروری (لینولئیک اسید، اولئیک اسید و لینولنیک اسید) بوده (۱۱) و فاقد مواد سمی، لپازها و واکس‌ها می‌باشد (۲).

نتایج نشان می‌دهد که سطح عوامل ضد تغذیه‌ای موجود در جیره حاوی تفاله گوجه‌فرنگی حرارت داده نشده هیچ کاهش محسوسی در پارامترهای تولیدی اندازه‌گیری شده ایجاد نمی‌کند، از این رو به‌نظر می‌رسد که تفاله گوجه‌فرنگی حرارت داده نشده ممکن است به‌عنوان یک جزء خوراک برای تأمین پروتئین و سایر مواد مغذی مورد نیاز، به‌کار گرفته شود (۱۹) و تنها محدودیت احتمالی در مصرف آن می‌تواند بالا بودن سطح سموم دفع آفات در لایه مومی پوست باشد (۱۳). عامل ضد تغذیه‌ای در دانه گوجه‌فرنگی گزارش نشده است این خود باعث می‌شود که آن را از نظر منبع پروتئین نسبت به دیگر منابع پروتئین گیاهی متمایز کند (۱۷).

دانه و تفاله منبع خوبی از آلفاتوکوفرول بوده که به‌عنوان

جدول ۱. ترکیب جیره‌های آغازین (۷ تا ۲۱ روزگی)، رشد (۲۱ تا ۴۲ روزگی) و پایانی (۴۲ تا ۵۶ روزگی)

تیمار	آغازین									
	شاهد	۱۲ درصد	۱۸ درصد	۲۸ درصد	۳ درصد	۹ درصد	۱۲ درصد	۱۸ درصد	۲۸ درصد	۳۰ درصد
اجزاء تشکیل دهنده										
ذرت	۵۷/۶۶	۵۶/۰۳	۵۰/۱۵	۴۶/۵	۵۵/۳	۵۱/۲۴	۶۲/۴۵	۵۱/۲۴	۵۲/۶۴	۵۷/۳۷
کنجاله سویا	۴۳/۶۱	۳۷/۳۰	۳۰/۱۴	۲۷/۷۶	۳۴/۸۵	۲۹/۵	۳۱/۷	۲۹/۵	۳۱	۲۶/۹
دانه گوجه‌فرنگی	-	۶	۱۲	۱۸	-	-	۶	-	-	۱۲
تفاله گوجه‌فرنگی	-	-	-	-	۳	۱۲	-	۱۲	۹	-
پودر ماهی	۲/۵	۲/۵	۲/۵	۲/۵	۲/۵	۲/۵	۲/۵	۲/۵	۲/۵	۲/۵
چربی	۱/۵	۱/۵	۱/۵	۱/۵	۱/۵	۱/۵	۱/۵	۱/۵	۱/۵	۱/۵
دقی کلسیم فسفات	۱/۳	۱/۳۴	۱/۳۸	۱/۴	۱/۳	۱/۳	۱/۳	۱/۳	۱/۳	۱/۳۴
صدف	۱/۵	۱/۴	۱/۴	۱/۴	۱/۳۳	۱/۴	۱/۸	۱/۴	۱/۴	۱/۴
نمک	۰/۲	۰/۲	۰/۲	۰/۲	۰/۲	۰/۲	۰/۳	۰/۲	۰/۲	۰/۳
متیونین	۰/۱۳	۰/۱۳	۰/۱۳	۰/۱۴	۰/۱۲	۰/۱۲	۰/۱	۰/۱۲	۰/۱۲	۰/۱۳
مکمل ویتامینی	۰/۳	۰/۳	۰/۳	۰/۳	۰/۳	۰/۳	۰/۳	۰/۳	۰/۳	۰/۳
مکمل معدنی	۰/۳	۰/۳	۰/۳	۰/۳	۰/۳	۰/۳	۰/۳	۰/۳	۰/۳	۰/۳
ویتامین C	-	-	-	-	-	-	۰/۱۵	-	-	-
مواد محاسبه شده										
انرژی قابل سوخت و ساز (کیلوکالری/کیلوگرم)	۲۹۱۰	۲۹۴۳	۲۹۶۱	۲۹۹۲	۲۸۸۵	۲۸۵۱	۲۹۲۷	۲۹۷۰	۲۹۱۴	۳۰۰۲
پروتئین خام (درصد)	۲۰/۹۴	۲۱/۶	۲۲/۱۶	۲۲/۸	۲۲/۸	۲۱/۰۶	۱۸/۹۵	۱۸/۹۵	۱۸/۴۴	۱۹/۴۵
متیونین + سیستین (درصد)	۰/۹۰	۰/۸۱	۰/۸۴	۰/۸۶	۰/۸۹	۰/۸۶	۰/۸۰	۰/۸۱	۰/۸۱	۰/۸۳
لیزین (درصد)	۱/۴۳	۱/۴۰	۱/۳۳	۱/۳۳	۱/۲۱	۱/۲۰	۱/۰۲	۱/۰۳	۱/۰۵	۱/۰۴
کلسیم (درصد)	۰/۹۵	۰/۹۲	۰/۹۶	۰/۹۹	۰/۹۰	۰/۹۱	۰/۹۰	۰/۹۰	۰/۹۱	۰/۹۱
فسفر قابل دسترس (درصد)	۰/۴۳	۰/۴۲	۰/۴۳	۰/۴۶	۰/۴۱	۰/۴۱	۰/۳۵	۰/۳۵	۰/۳۶	۰/۳۶

جدول ۲. انرژی قابل سوخت و ساز و ترکیب شیمیایی دانه و تفاله گوجه‌فرنگی

تفاله گوجه‌فرنگی	دانه گوجه‌فرنگی	ترکیب شیمیایی
۲۴۵۷	۳۵۸۰	انرژی قابل سوخت و ساز ظاهری (کیلوکالری در کیلوگرم)
۲۳۲۹	۳۳۹۴	انرژی قابل سوخت و ساز ظاهری تصحیح شده بر اساس ازت (کیلوکالری در کیلوگرم)
۲۷۳۴	۳۸۵۷	انرژی قابل سوخت و ساز حقیقی (کیلوکالری در کیلوگرم)
۲۲/۷	۳۱	پروتئین خام (درصد)
۱۶/۸	۲۹/۷	عصاره اتری (درصد)
۱/۱	۰/۶	کلسیم (درصد)
۰/۲۱	۰/۲۷	فسفر (درصد)
۴۱/۷۵	۲۰/۵	فیبر خام (درصد)
۴/۴	۴/۳	خاکستر (درصد)
۹۷/۲	۹۷	ماده خشک (درصد)
۰/۸	۱/۱	متیونین + سیستین (درصد)*
۱/۰۸	۱/۴۸	لیزین*

* : میزان متیونین + سیستین و لیزین دانه و تفاله گوجه‌فرنگی براساس نتایج پرسیا و همکاران (۱۴) تخمین زده شد.

مقایسه میانگین‌ها از آزمون دانکن استفاده شد.

نتایج و بحث

میزان انرژی قابل سوخت و ساز و ترکیب شیمیایی دانه و تفاله گوجه‌فرنگی در جدول ۲ نشان داده شده است. اختلاف بین ترکیب شیمیایی دانه و تفاله گوجه‌فرنگی مورد استفاده در این تحقیق با ترکیب شیمیایی ارائه شده به وسیله پرسیا و همکاران (۱۴) و اسکویرز و همکاران (۱۹) و دیگر محققین احتمالاً ناشی از اختلاف واریته‌های گوجه‌فرنگی،

جهت تعیین درصد قابلیت هضم ظاهری پروتئین در ایلنوم به طریق شکستن مهره گردن خفه شدند (از اکسید کروم به عنوان مارکر به میزان ۰/۴ درصد در جیره‌های آزمایشی استفاده شد). درصد اکسید کروم در جیره و نمونه‌های ایلنومی به روش اسپکتروفتومتری (۹) اندازه‌گیری شد. در طی دوره آزمایش میزان مصرف خوراک، اضافه وزن، ضریب تبدیل غذایی و راندمان انرژی و پروتئین محاسبه شده و اجزای لاشه در پایان آزمایش مورد ارزیابی قرار گرفت. ارقام با استفاده از نرم افزار SAS (۱۵) در غالب طرح کاملاً تصادفی تجزیه و تحلیل شدند، جهت

حجمی بودن جیره‌های حاوی دانه به دلیل فیبر بالا عامل افزایش مصرف خوراک است.

با توجه به جدول ۳ از نظر ضریب تبدیل خوراک تنها تیمار ۶ درصد دانه و ۳ و ۹ درصد تفالۀ با شاهد اختلاف معنی‌دار نداشتند. عدم اختلاف معنی‌دار در وزن بدن بین تیمارها و افزایش مصرف خوراک در مورد تیمارهای حاوی دانه و تفالۀ نسبت به شاهد دلیل افزایش ضریب تبدیل غذایی بود که احتمالاً با فیبر جیره توجیه‌پذیر است. شاید تجمع سموم دفع آفات در لایه مومی پوست گوجه‌فرنگی روی ضریب تبدیل غذایی مؤثر باشد (۱۳).

با توجه به جدول ۴ بهترین ضریب تبدیل پروتئین در کل دوره مربوط به تیمارهای ۳ و ۹ درصد تفالۀ و ۶ درصد دانه بود.

همان‌گونه که در جدول ۴ مشهود است بهترین ضریب تبدیل انرژی در کل دوره مربوط به تیمارهای ۶ درصد دانه و ۳ و ۹ درصد تفالۀ بود که تفاوت معنی‌داری با تیمار شاهد نداشتند. ضریب تبدیل انرژی بالا ناشی از فیبر بالای جیره، مصرف غذای بیشتر و بالطبع آن مصرف انرژی بیشتر و ثابت بودن وزن بدن است. عدم نفوذ آنزیم‌های گوارشی به درون دانه جهت فعالیت‌های هضمی می‌تواند دلیل افزایش ضریب تبدیل انرژی باشد. احتمالاً خراش دادن یا خرد کردن دانه‌های گوجه‌فرنگی بتواند مشکل را مرتفع سازد و در صورتی‌که روش‌های مختلف عمل‌آوری بتواند بهبودی در این زمینه ایجاد کند مغایر با نتایج به‌دست آمده مبنی بر عدم وجود عوامل ضد تغذیه‌ای در دانه و تفالۀ گوجه‌فرنگی است (۱۹).

با توجه به جدول ۵ گروه‌های تغذیه شده با دانه و تفالۀ گوجه‌فرنگی از نظر راندمان لاشه با درصد کبد، سنگدان و چربی محوطه بطنی با گروه شاهد تفاوت معنی‌داری نداشتند.

با توجه به جدول ۵ میانگین قابلیت هضم ظاهری پروتئین جیره‌های مربوط به تیمارهای مختلف در پایان ۲۱ روزگی تفاوت معنی‌داری نشان نداد و نشان‌دهنده این است که دانه و تفالۀ گوجه‌فرنگی از کیفیت پروتئین خوبی برخوردار می‌باشد. با توجه به این‌که سوگی و همکاران (۱۸) نشان دادند که دانه‌های

شرایط رشد و روش‌های عمل‌آوری می‌باشد (۵، ۱۰ و ۱۴). با توجه به این‌که دانه ذرت منبع اصلی تأمین‌کننده انرژی جیره طیور است و میزان انرژی دانه گوجه‌فرنگی بیشتر از ذرت می‌باشد لذا استفاده از دانه گوجه‌فرنگی در جیره اقتصادی‌تر به نظر می‌رسد. البته جداسازی دانه از پوسته و خشکاندن آن در سطح وسیع بر ارزش اقتصادی کاربرد آن تأثیرگذار است. همچنین انرژی دانه ذرت در مقایسه با تفالۀ گوجه‌فرنگی به مراتب بیشتر بوده و جایگزینی تفالۀ گوجه‌فرنگی به‌جای ذرت موجب کمبود انرژی در جیره می‌شود که در چنین شرایطی می‌توان برای تأمین انرژی جیره از مکمل چربی استفاده نمود.

دانه گوجه‌فرنگی از نظر درصد پروتئین حاوی حدوداً ۳/۵ برابر پروتئین دانه ذرت می‌باشد و در صورت استفاده از دانه گوجه‌فرنگی به‌عنوان منبع انرژی در جیره طیور میزان زیادی از پروتئین جیره نیز تأمین شده که به این ترتیب از میزان کنجاله سویا در جیره کاسته می‌شود. آنچه میزان استفاده از دانه و تفالۀ گوجه‌فرنگی را در جیره محدود می‌سازد میزان فیبر خام است (۱۳).

با توجه به جدول ۳ میانگین وزن بدن بین تیمارهای مختلف تفاوت معنی‌داری نشان نداد. بدین معنی که جوجه‌های مصرف‌کننده جیره‌های حاوی دانه و تفالۀ گوجه‌فرنگی نسبت به جوجه‌های گروه شاهد از افزایش وزن روزانه یکسانی برخوردار بودند. نتایج این آزمایش با یافته‌های پرسیا و همکاران (۱۴) مطابقت می‌کند.

با توجه به جدول ۳ میانگین مصرف خوراک در ۵۶ روزگی بین تیمارهای آزمایشی و تیمار شاهد اختلاف معنی‌داری را نشان داد ($P > 0/05$). تیمارهای حاوی دانه گوجه‌فرنگی به همراه تیمار ۱۲ درصد تفالۀ گوجه‌فرنگی نسبت به تیمار شاهد اختلاف معنی‌داری داشتند ($P > 0/05$). دلیل مصرف خوراک بیشتر در مورد جیره‌های حاوی دانه نسبت به شاهد احتمالاً اختلاف در ضریب تبدیل انرژی می‌باشد با افزایش میزان دانه در جیره راندمان انرژی کاهش یافت و این موضوع نشان‌دهنده این است که جوجه توانسته از انرژی دانه به‌خوبی استفاده کند،

جدول ۳. مقایسه میانگین‌های وزن بدن، مصرف خوراک و ضریب تبدیل خوراک جوجه‌های گوشتی

تیمار	مصرف خوراک				وزن بدن			
	روزگی ۲۱	روزگی ۴۲	روزگی ۵۶	روزگی ۷۱	روزگی ۲۱	روزگی ۴۲	روزگی ۵۶	روزگی ۷۱
۲/۱۳ ^c	۱/۹۵ ^c	۱/۷۱	۴۶۳۲/۹ ^b	۲۵۹۲/۱۱ ^b	۷۲۱/۰۷۰	۲۲۷۳/۹۲	۱۴۲۹/۲۳	۵۲۲/۵۷
۲/۲۵ ^{b,c}	۲/۰۳ ^{b,c}	۱/۶۵	۵۰۴۴/۱ ^a	۲۸۲۲/۵۱ ^a	۷۲۱/۱۰۵	۲۳۴۰/۹۵	۱۴۹۲/۱۸	۵۳۷/۰۹
۲/۳۶ ^{ab}	۲/۱۷ ^{ab}	۱/۸۰	۵۰۴۰/۰ ^a	۲۷۸۴/۴۸ ^{ab}	۷۲۰/۲۳۰	۲۲۳۶/۷۶	۱۳۸۶/۷۵	۵۰۲/۴۳
۲/۴۰ ^a	۲/۱۸ ^a	۱/۷۲	۵۰۶۶/۳ ^a	۲۷۶۶/۲۵ ^{ab}	۷۲۱/۴۲۰	۲۲۱۳/۵۹	۱۳۶۷/۸۰	۵۱۹/۵۱
۲/۱۵ ^c	۳ ^c	۱/۷۵	۴۷۷۹/۳ ^{ab}	۲۶۰۴/۶۵ ^b	۷۱۹/۸۸۰	۲۳۲۰/۳۰	۱۴۰۴/۸۳	۵۱۲/۱۵
۲/۲۰ ^c	۱/۹۸ ^c	۱/۷۸	۴۸۸۳/۴ ^{ab}	۲۷۰۵/۱۰ ^{ab}	۷۲۰/۸۹۵	۲۳۲۰/۴۳	۱۴۷۲/۷۶	۵۰۷/۵۷
۲/۳۷ ^{ab}	۲/۰۸ ^{ab}	۱/۷۴	۴۹۶۶/۳ ^a	۲۷۱۳/۹۲ ^{ab}	۷۲۱/۴۲۰	۲۱۹۴/۶۸	۱۴۰۱/۴۴	۵۱۷/۰۱
۰/۰۸۸۴	۰/۰۹۱۶	۰/۱۲۹۸	۲۰۹/۶۰۵۵	۱۲۴/۵۸۱۲	۱/۵۶۴۸	۱۲۰/۱۵۰۹	۸۷/۵۹۸	۲۹/۱۱۲
								SEM

در هر ستون میانگین‌های دارای حروف غیر مشترک با یکدیگر اختلاف معنی دار دارند (P < ۰/۰۵).

جدول ۴. مقایسه میانگین‌های ضریب تبدیل پروتئین و انرژی جوجه‌های گوشتی در سنین مختلف

کل دوره	ضریب تبدیل انرژی			ضریب تبدیل پروتئین			تیمار
	روزگی ۵۶ تا ۷۲	روزگی ۴۲ تا ۵۱	روزگی ۲۱ تا ۲۷	روزگی ۵۶ تا ۷۲	روزگی ۴۲ تا ۵۱	روزگی ۲۱ تا ۲۷	
۶/۴۰ d	۷/۴۰ ab	۶/۰۴ c	۵/۰۴	۰/۴۱۵ bc	۰/۳۷۷۵ d	۰/۳۶	شاهد
۶/۷۸ bcd	۷/۹۷ ab	۶/۵۷ bc	۴/۸۹	۰/۴۵۷ abc	۰/۴۲۰۰ b	۰/۳۵	۶ درصد دانه
۷/۱۳ ab	۸/۳۶ a	۷/۰۲ ab	۵/۲۱	۰/۴۹۰ a	۰/۴۵۷۵ a	۰/۳۸	۱۲ درصد دانه
۷/۲۷ a	۸/۴۲ a	۷/۲۹ a	۴/۹۶	۰/۴۹۷ a	۰/۴۸۲۵ a	۰/۳۹	۱۸ درصد دانه
۶/۳۵ d	۷/۰۹ b	۶/۱۶ c	۵/۰۲	۰/۴۰۵ c	۰/۳۸۷۵ bcd	۰/۳۷	۳ درصد تفاله
۶/۵۱ cd	۷/۶۴ ab	۵/۹۹ c	۵/۰۷	۰/۴۳۷ abc	۰/۳۸۲۵ cd	۰/۳۷	۹ درصد تفاله
۶/۹۱ abc	۸/۳۴ a	۶/۴۷ bc	۴/۹۸	۰/۴۸۰ ab	۰/۴۱۵۰ bc	۰/۳۶	۱۲ درصد تفاله
۰/۲۸۹	۰/۱۵۱	۰/۱۰۷	۰/۰۵۴	۰/۰۱	۰/۰۰۸	۰/۰۰۴	SEM

در هر ستون میانگین‌های دارای حروف غیر مشترک با یکدیگر اختلاف معنی دار دارند. ($P < 0/05$).

جدول ۵. اثر استفاده از دانه و تفالله گوجه‌فرنگی بر اجزاء لاشه جوجه‌های گوشتی در سن ۵۶ روزگی (درصدی از وزن زنده) و مقایسه میانگین‌های ضریب قابلیت هضم پروتئین در نمونه‌های ایلنوم

ضریب قابلیت هضم (درصد)	اجزاء لاشه				تیمار
	درصد چربی محوطه بطنی	درصد سنگدان	درصد کبد	درصد لاشه	
۶۴/۲	۲/۱۶	۴/۳۶	۳/۵۰ ^{ab}	۷۲/۰۲	شاهد
۷۲/۸	۲/۱۵	۳/۶۰	۳/۱۴ ^{ab}	۷۲/۸۳	۶ درصد دانه
۶۴/۲	۲/۲۴	۳/۶۲	۲/۸۱ ^b	۷۲/۸۵	۱۲ درصد دانه
۶۵/۱	۲/۴۸	۴/۳۶	۳/۸۸ ^a	۷۰/۳۲	۱۸ درصد دانه
۶۷/۲	۱/۹۹	۴/۱۱	۳/۱۴ ^{ab}	۷۰/۳۲	۳ درصد تفالله
۶۸/۸	۲/۱۷	۳/۸۲	۳/۴۶ ^{ab}	۷۱/۲۵	۹ درصد تفالله
۷۵/۶	۱/۷۰	۴/۰۲	۳/۶۱ ^{ab}	۷۰/۸۳	۱۲ درصد تفالله
۱/۵۳	۰/۱۷۸	۰/۱۲۳	۰/۱۱۲	۰/۴۰۲	SEM

در هر ستون میانگین‌های دارای حروف غیر مشترک با یکدیگر اختلاف معنی‌دار دارند ($P < 0.05$).

گوجه‌فرنگی دارای پروتئین گیاهی با کیفیت بالاست نتایج تحقیق حاضر با نتایج آنان مطابقت دارد. به دلیل این‌که فاکتور ضد تغذیه‌ای در دانه گوجه‌فرنگی گزارش نشده (۱۱ و ۱۷) این موضوع می‌تواند دلیلی بر این نتیجه باشد.

منابع مورد استفاده

۱. پیرایش‌فر، ب. ۱۳۷۱. بررسی امکان تولید کنسانتره پروتئینی از ضایعات گوجه‌فرنگی. پایان‌نامه کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی(صنایع غذایی)، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تهران.
۲. تنجنگی، م. ص. ۱۳۷۴. استفاده از ضایعات کارخانه‌های فرایند گوجه‌فرنگی به‌عنوان منبع روغن. پایان‌نامه کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی(صنایع غذایی)، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تهران.
۳. فلاحی، م. ۱۳۷۵. صنایع تبدیلی گوجه‌فرنگی (رب). انتشارات بارثاوا، تهران.
۴. کاظمین خواه، ک. ۱۳۷۰. طراحی و ساخت ماشین بزرگ‌گیر گوجه‌فرنگی. پایان‌نامه کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی (ماشین آلات)، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تهران.
۵. مک‌گریگور، چ. ۱۳۸۲. مواد خوراکی در تغذیه گاوهای شیری. انتشارات به نشر آستان قدس رضوی، مشهد.
6. Association of Official Analytical Chemistes. 1980 . Official Methods of Analysis. 13th ed. Association of Official Analytical Chemists, Washington, DC.
7. Dotas, D., S. Zamanidis and J. Balios. 1999. Effect of dried tomato pulp on the performance and egg traits of laying hens. Brit. Poult. Sci. 40: 695-697.
8. Eggers, L.K. and J. R. Geisman. 1976. Studies concerning the protein of tomato seeds recovered from tomato cannery waste. The Ohio State University, USA. Res. Circular 213:23-28.
9. Fenton, T. W. and M. Fenton. 1979. Determination of chromic oxide in feed and feces. Can. J. Anim. Sci. 58: 631-642.
10. King, A. J. and G. Zeidler. 2004. Tomato pomace may be a good source of vitamin E in broiler diets. Calif. Agric. 58(1): 59-62.
11. Liadakid, G. N., C. Tzia, V. Oreopoulou and C. D. Thomopoulos. 1995. Protein isolation from tomato seed meal, extraction optimization. J. Food Sci. 60(3): 477-482.
12. National Research Council. 1994. Nutrient Requirement of Poultry. 9th Rev., National Academy Press, Washington DC.
13. National Research Council. 1983. Underutilized Resources as Animal Feed Stuffs. National Academy Press, Washington, DC.
14. Persia, M. E., C. M. Parsons, M. Schang and J. Azcona. 2003. Nutritional evaluation of dried tomato seeds. Poult. Sci. 82: 141-146.
15. SAS Institute. 2001. SAS user Guide: Statistics. Version 8.2 Edition. SAS Institute Inc., Cary, NC.
16. Sibbald, I. R. 1986. The T. M. E. system of feed evaluation. Animal Research Center Contribution. Canada, Ottawa.
17. Sogi, D. S. , M. S. Arora, S. K. Garg and A. S. Bawa. 2002. Fractionation and electrophoresis of tomato waste seed proteins. Food. Chem. 76: 449-454.
18. Sogi, D. S., R. Bhatia, S. K. Garg and A. S. Bawa. 2005. Biological evaluation of tomato waste seed meals and protein concentrate. Food. Chem. 89: 53-56.
19. Squires, M. W., E. C. Naber and V. D. Toelle. 1992. The effects of heat, water, acid and alkali treatment of tomato cannery wastes on growth, metabolizable energy value, and nitrogen utilization of broiler chicks. Poult. Sci. 71: 522-529.