



تاثیر مکمل روغن کنجد (*Sesamum indicum* L.) و یا آلفا-توکوفریل استات خوراک بر عملکرد، ریخت‌شناسی روده و فراسنجه‌های خونی جوجه‌های گوشتی

محمد جواد آگاه^۱، ابوالقاسم گلیان^۲، حسن نصیری مقدم^۲، احمد رضا راجی^۳، اصغر زربان^۴ و رضا فرهوش^۲

۱- استادیار، مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی فارس، (نویسنده مسؤل: mjagah@yahoo.com)

۲ و ۳- استاد و دانشیار، دانشگاه فردوسی مشهد

۴- دانشیار، دانشگاه علوم پزشکی بیرجند

تاریخ دریافت: ۹۲/۲/۳۰ تاریخ پذیرش: ۹۲/۱۰/۲۸

چکیده

این پژوهش با هدف بررسی اثر روغن کنجد به‌عنوان افزودنی خوراکی حاوی ترکیبات آنتی‌اکسیدانی طبیعی و یا آلفا-توکوفریل استات بر عملکرد، فراسنجه‌های خونی و ریخت‌شناسی روده کوچک جوجه‌های گوشتی انجام شد. یک‌صد قطعه جوجه نر گوشتی سویه راس ۳۰۸ در سن ۷ روزگی به‌صورت تصادفی به چهار تیمار آزمایشی تقسیم و در هر تیمار آزمایشی، پنج تکرار با ۵ پرنده در هر قفس، تا سن ۲۸ روزگی تغذیه شدند. تیمارها شامل، یک گروه کنترل منفی تغذیه شده با جیره پایه حاوی روغن خام ذرت و بدون افزودن آلفا-توکوفریل استات، یک گروه کنترل مثبت تغذیه شده با جیره پایه و با افزودن ۲۵۰ میلی‌گرم در کیلوگرم آلفا-توکوفریل استات به آن و دو گروه آزمایشی تغذیه شده با جیره پایه و با جایگزینی ۵۰ و ۱۰۰ درصد روغن خام ذرت با روغن کنجد، بودند. جوجه‌های تغذیه شده با ۵۰ درصد جایگزینی روغن خام ذرت با روغن کنجد، بیشترین میانگین افزایش وزن روزانه را نشان دادند ($P < 0.05$). جایگزینی روغن کنجد در جیره تأثیر معنی‌داری بر مصرف خوراک و ضریب تبدیل غذایی نداشت. بیشترین و کمترین درصد لاشه را به ترتیب جوجه‌های تغذیه شده با جیره کنترل مثبت و کنترل - منفی داشتند ($P < 0.05$). گنجاندن روغن کنجد به جای روغن خام ذرت در جیره باعث افزایش معنی‌دار طول، عرض و سطح جذبی پرز در مقایسه با جیره کنترل منفی گردید ($P < 0.05$). جوجه‌های تغذیه شده با جیره حاوی ۵۰ درصد روغن کنجد کمترین غلظت گلوکز و تری‌گلیسرید سرم خون را نشان دادند ($P < 0.05$). استفاده از روغن کنجد به دلیل داشتن ترکیبات آنتی‌اکسیدانی قوی در جیره جوجه‌های گوشتی، همانند استفاده از آلفا-توکوفریل استات می‌تواند اثرات مثبتی بر عملکرد رشد، فراسنجه‌های خونی و سلامت دستگاه گوارش در هفته‌های نخست دوره پرورش داشته باشد.

واژه‌های کلیدی: روغن کنجد، عملکرد، ریخت‌شناسی روده، فراسنجه‌های خونی، جوجه‌گوشتی

مقدمه

آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی (توکوفرول‌ها و اسیداسکوربیک) به دلیل ساختار غیرشیمیایی آنها برای مصرف‌کنندگان قابل پذیرش‌تر است (۲). تحقیقات نشان داد گنجاندن آلفا-توکوفریل استات در جیره‌های حیوانی با ایجاد اختلال در واکنش‌های زنجیره‌ای اکسیداسیون چربی غشای سلولی از تشکیل هیدروپراکسیدها ممانعت کرده و باعث افزایش مدت زمان ماندگاری محصولات تولیدی می‌شود (۱۴). با این حال، آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی به اندازه آنتی‌اکسیدان‌های مصنوعی مؤثر نبوده و دارای هزینه ساخت نسبتاً بالایی می‌باشند. بنابراین، توجه پژوهشگران بر شناسایی، جداسازی، توصیف ویژگی‌ها و استفاده از تولیدات آنتی‌اکسیدانی طبیعی، مؤثر و ارزان‌تر معطوف شده است (۲۵).

بسیاری از گیاهان دارای ترکیبات با خواص آنتی‌اکسیدانی هستند که می‌توانند پایداری اکسیداتیو گوشت و تخم مرغ را بهبود بخشیده و در نتیجه ماندگاری این محصولات را افزایش دهند (۱۰). در بین

در چند سال گذشته دست‌کاری چربی جیره طیور با هدف تغییر در ترکیب اسیدهای چرب گوشت مرغ، به‌عنوان یک توصیه رایج بهداشتی برای سلامتی انسان، منجر به افزایش تمایل برای جایگزینی منابع چربی حیوانی با برخی روغن‌های گیاهی سرشار از اسیدهای چرب غیراشباع در جیره شده است. اما این روغن‌ها در مقایسه با اسیدهای چرب اشباع، بیشتر در معرض فساد اکسیداسیونی هستند (۲۰). محصولات اکسیداسیون از طریق واکنش با پروتئین‌ها، چربی‌ها و ویتامین‌های محلول در چربی موجود در جیره غذایی، منجر به کاهش محتوی مواد مغذی جیره نیز می‌شوند. برخی از این ترکیبات اکسید شده به دلیل سمی بودن، اثرات مضر بر سلول‌های مخاطی سطح پرز روده داشته و منجر به کاهش عملکرد پرنده می‌شوند (۲۰).

گرچه افزودن ترکیبات آنتی‌اکسیدانی مصنوعی معمول در جیره می‌تواند به‌عنوان راهکاری برای بهبود عملکرد پرنده و کیفیت گوشت طیور باشد، اما کاربرد

جیره‌های آزمایشی در هر دوره پرورشی (جدول ۱) از نظر انرژی و پروتئین مشابه بوده و در قالب چهار تیمار زیر و بر پایه ذرت و کنجاله سویا تهیه شدند: ۱- جیره پایه بدون افزودن آلفا-توکوفریل استات که ۱۰۰ درصد سهم روغن آن با روغن خام ذرت تأمین شد (کنترل منفی)، ۲- جیره پایه با افزودن ۲۵۰ میلی‌گرم در کیلوگرم آلفا-توکوفریل استات که ۱۰۰ درصد سهم روغن آن با روغن خام ذرت تأمین شد (کنترل مثبت)، ۳- جیره پایه با جایگزینی ۵۰ درصد روغن خام ذرت با روغن کنجد (به‌عنوان یک روغن حاوی ترکیبات آنتی‌اکسیدان طبیعی) و ۴- جیره پایه با جایگزینی ۱۰۰ درصد روغن خام ذرت با روغن کنجد.

روغن خام ذرت (روغن ذرت بدون افزودن آنتی‌اکسیدان در کارخانه پس از مراحل مختلف روغن‌کشی و تصفیه) از کارخانه گلوکوزان قزوین تهیه شد. روغن کنجد از یک کارگاه روغن‌کشی شهرستان مشهد خریداری شد. جیره‌های فوق در طول دوره آزمایش (۷ تا ۲۸ روزگی) به مدت ۳ هفته به جوجه‌ها تغذیه شدند.

ترکیب اسید چرب روغن جیره

ترکیب اسیدهای چرب روغن ذرت و کنجد مورد استفاده در جیره (جدول ۲) در آزمایشگاه آزمون گستر شیراز و بوسیله آنالیز متیل استرهای اسیدچرب با دستگاه گاز کروماتوگرافی^۱ ساخت کشور آمریکا مجهز به ستون مویینی سیلیکائی^۲ با طول ۱۲۰ متر و قطر داخلی ۰/۲۵ میلی‌متر تعیین گردید.

محتوی فنل کل و قدرت آنتی‌اکسیدانی روغن جیره

میزان فنل کل روغن ذرت و کنجد به‌کاررفته در جیره با استفاده از اسیدگالیک به‌عنوان استاندارد و با معرف فولین سیوکالچو و مطابق روش توصیف شده کاپانسی و همکاران (۶) تعیین شد. نتایج بر حسب میلی‌گرم برگرم معادل اسیدگالیک در نمونه روغن بیان شد.

قدرت آنتی‌اکسیدانی روغن‌ها به کمک آزمون اندازه‌گیری قدرت مهارکنندگی رادیکال آزاد استاندارد ۱،۱-دی‌فنیل-۲-پیکرل هیدرازیل^۳ و با روش توصیف شده سیجر و همکاران (۳۷) تعیین شد. پس از ترسیم نمودار درصد مهارکنندگی رادیکال آزاد در برابر غلظت ترکیب آنتی‌اکسیدانی، منحنی مناسب روی داده‌ها برازش داده شد و سپس غلظتی را که در آن ترکیب آنتی‌اکسیدانی قادر به مهار کردن ۵۰ درصد رادیکال‌های آزاد است، تحت عنوان IS₅₀ محاسبه گردید.

شرایط پرورش و صفات مورد بررسی

در تمام طول دوره آزمایش جوجه‌ها به آب و غذا دسترسی آزاد داشته و سیستم نوردهی یک ساعت تاریکی و ۲۳ ساعت روشنایی برای آنها فراهم شد. دمای

روغن‌های گیاهی، روغن کنجد به‌دلیل دارا بودن میزان بالای آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی به‌عنوان روغن مناسب جهت افزایش پایداری اکسیداتیو سایر روغن‌های خوراکی که حاوی مقادیر زیادی اسیدچرب غیراشباع می‌باشند، به‌کار می‌رود (۱۵،۴).

روغن کنجد شامل یک دسته بی‌نظیر از ترکیبات شناخته شده تحت عنوان لیگنان‌ها می‌باشد. لیگنان‌های کنجد شامل سیزامین، سیزامولین و مقادیر کمی سیزامول بوده و وظایف فیزیولوژیکی متنوعی از جمله: کاهش چربی خون، کاهش سطح آراشیدونیک اسید، افزایش توانایی آنتی‌اکسیدانی، افزایش قابلیت زیست‌فراهمی گاماتوکوفرول و فراهم کردن وظایف ضدالتهابی را دارا می‌باشند (۲۰). از طرفی مهارگونه‌های اکسیژن فعال توسط لیگنان‌های کنجد، می‌تواند سلول‌های بدن را از صدمات رادیکال‌های آزاد محافظت کند (۲۳). روغن کنجد قادر است سم‌زدایی کبد از مواد شیمیایی و میزان ترکیبات آنتی‌اکسیدانی آنزیمی و غیرآنزیمی را افزایش داده و نقش حفاظتی در برابر استرس اکسیداتیو داشته باشد (۲۴،۲۰). در تحقیق الدراجی و همکاران (۳) استفاده از روغن کنجد در سطوح ۰/۵ و ۱ درصد و دانه کنجد در سطوح ۱ و ۲ درصد در جیره بلدرچین تخم‌گذار تأثیر معنی‌داری بر وزن بدن و خوراک مصرفی نداشت. گرچه مکمل کردن دانه و روغن کنجد در جیره منجر به افزایش معنی‌دار وزن و تعداد تخم، درصد تولید، گرم تخم تولیدی روزانه و بهبود ضریب تبدیل غذایی در مقایسه با جیره شاهد (فاقد دانه و روغن کنجد) گردید.

این پژوهش با هدف بررسی اثر روغن کنجد به‌عنوان افزودنی خوراکی حاوی ترکیبات آنتی‌اکسیدانی طبیعی و یا آلفا-توکوفریل استات بر شاخص‌های عملکردی، فراسنجه‌های خونی و ریخت‌شناسی روده کوچک جوجه‌های گوشتی انجام شد.

مواد و روش‌ها

جیره‌ها و طرح آزمایشی

در این پژوهش ۱۰۰ قطعه جوجه گوشتی نر یک روزه سویه راس ۳۰۸ به مدت ۶ روز روی بستر با تراشه چوب با عمق ۱۰ سانتی‌متر پرورش یافتند. در این مدت کلیه جوجه‌ها با یک جیره پایه، بر اساس حداقل مقادیر مواد مغذی پیشنهاد شده احتیاجات سویه تجاری راس ۳۰۸ سال ۲۰۰۷ تغذیه شدند. در سن ۷ روزگی کلیه پرنده‌ها پس از وزن‌کشی انفرادی در قالب یک طرح کاملاً تصادفی با ۴ تیمار در بیست واحد آزمایشی (پن) هر کدام با ۵ قطعه جوجه با میانگین وزن مشابه و در قفس‌های آزمایشی به ابعاد ۹۰×۵۰ سانتی‌متر قرار گرفتند.

روزانه هر قفس در طول دوره توزین، ثبت و برای تصحیح رکورد تلفات مورد استفاده قرار گرفت. شاخص تولید با استفاده از فرمول زیر (۲۸) محاسبه شد.

$$\text{شاخص تولید} = \frac{(\text{میانگین وزن زنده} \times \text{درصد ماندگاری})}{(\text{ضریب تبدیل غذایی} \times \text{طول دوره پرورش})}$$

اولیه سالن ۳۲ درجه سانتی‌گراد بود که بر اساس راهنمای شرکت راس به ازای هر روز ۰/۵ درجه سانتی‌گراد کاسته شد تا در سن ۲۱ روزگی به ۲۱ درجه رسید و از آن پس ثابت ماند. میانگین خوراک مصرفی و افزایش وزن بر حسب گرم به ازای هر پرنده در روز و ضریب تبدیل غذایی برای هر گروه از جوجه‌ها برای سن ۷ تا ۲۸ روزگی به صورت جداگانه محاسبه شد. تلفات

جدول ۱- درصد ترکیبات و مواد مغذی جیره پایه برای دوره‌های پرورشی مختلف بر اساس کاتالوگ سویه راس ۳۰۸

اجزای خوراکی جیره	۷ تا ۱۰ روزگی	۱۱ تا ۲۴ روزگی	۲۵ تا ۲۸ روزگی
ذرت	۵۲/۵۵	۵۳/۰۵	۵۴/۱۲
کنجاله سویا	۳۴	۳۴/۶۷	۳۴/۸۶
گلوتن ذرت	۵/۶۳	۳	۱/۵
سنگ آهک	۱/۳۲	۱/۰۸	۱/۰۴
دی کلسیم فسفات	۱/۷۶	۱/۵۵	۱/۴
نمک	۰/۳۶	۰/۴۷	۰/۴۲
ترئونین	۰/۱	۰/۰۶	۰
لیزین	۰/۴۲	۰/۲	۰
متیونین	۰/۳۲	۰/۲۵	۰/۱۹
روغن ^۱	۳/۰۴	۵/۱۷	۵/۹۷
مکمل ویتامینی و معدنی ^۲	۰/۵	۰/۵	۰/۵
ترکیب محاسباتی			
انرژی قابل سوخت و ساز ظاهری (kcal/kg)	۳۰۲۵	۳۱۵۰	۳۲۰۰
پروتئین خام (%)	۲۳/۵۲	۲۲	۲۱
کلسیم (%)	۱/۰۵	۰/۹	۰/۸۵
فسفر قابل دسترس (%)	۰/۵	۰/۴۵	۰/۴۲
متیونین + سیستین (%)	۱/۰۷	۰/۹۵	۰/۸۶
متیونین (%)	۰/۷۱	۰/۶۰	۰/۵۳
لیزین (%)	۱/۴۴	۱/۲۵	۱/۰۹
سدیم (%)	۰/۱۶	۰/۲	۰/۱۸

*: چهارجیره غذایی تهیه شده در هر دوره پرورشی عبارت بودند از: (۱) کنترل منفی، جیره پایه حاوی روغن خام ذرت و بدون افزودن آلفا-توکوفرل استات. (۲) کنترل مثبت، جیره پایه حاوی روغن خام ذرت و با افزودن ۲۵۰ میلی‌گرم بر کیلوگرم آلفا-توکوفرل استات. (۳) جیره پایه با جایگزین کردن ۵۰ درصد روغن خام ذرت آن با روغن کنجد. (۴) جیره پایه با جایگزین کردن ۱۰۰ درصد روغن خام ذرت با روغن کنجد.
۱- از روغن خام ذرت در جیره‌های ۱ و ۲، از مخلوط ۵۰٪ روغن خام ذرت و ۵۰٪ روغن کنجد در جیره ۳ و از روغن کنجد در جیره ۴ مطابق درصدهای ذکر شده در جدول استفاده شد.

۲- هر کیلوگرم جیره حاوی: ویتامین A، ۱۱۰۰۰ واحد بین‌المللی، کوله کلسیفرول، ۲۳۰۰ واحد بین‌المللی، ویتامین E، ۱۲۱ واحد بین‌المللی، ویتامین K3، ۲ میلی‌گرم، ویتامین B12، ۰/۰۲ میلی‌گرم، تیامین، ۴ میلی‌گرم، ریبوفلاوین، ۴ میلی‌گرم، اسید فولیک، ۱ میلی‌گرم، بیوتین، ۰/۰۳ میلی‌گرم، پیریدوکسین، ۴ میلی‌گرم، کولین کلراید، ۸۴۰ میلی‌گرم، اتوکسی کوئین، ۰/۱۲۵ میلی‌گرم، سولفات منگنز، ۱۰۰ میلی‌گرم، سلنیوم (سلنات سدیم)، ۰/۲ میلی‌گرم، ید، ۱ میلی‌گرم، سولفات مس، ۱۰۰ میلی‌گرم، آهن، ۵۰ میلی‌گرم بود.

جدول ۲- ترکیب اسید چرب روغن کنجد و روغن ذرت (بر حسب درصد)

ترکیب اسیدهای چرب	روغن کنجد	روغن ذرت
پالمیتیک (C16:0)	۸/۶۲	۱۰/۰۷
پالمیتولنیک (C16:1)	۰/۰۷	۰/۰۸
استئاریک (C18:0)	۵/۲۵	۲/۲۲
اولئیک (C18:1)	۴۵/۱۸	۳۲/۴۷
لینولنیک (C18:2)	۳۹/۶	۵۳/۲۱
لینولنیک (C18:3)	۰/۶۷	۰/۵۷
آراشیدونیک (C20:4)	۰/۵۸	۰/۸۴
ایکوزنیک (C20:1)	۰/۲۳	۰/۰۴
اسیدهای چرب اشباع	۱۴/۴۵	۱۳/۱۳
اسیدهای چرب با یک پیوند دوگانه	۴۵/۴۸	۳۲/۵۹
اسیدهای چرب با چند پیوند دوگانه	۴۰/۲۷	۵۲/۷۸

وریدبال در سرنگ‌های فاقد ماده ضد انعقاد اخذ شده و پس از جداسازی سرم در میکروتیوب‌های ۰/۵ سی‌سی

به‌منظور اندازه‌گیری فراسنجه‌های خونی در پایان دوره (سن ۲۸ روزگی) از هر تکرار یک نمونه خون از

از زمان آنالیز در دامی ۲۰- درجه نگهداری شد. مقدار گلوکز، کلسترول، تری گلیسرید، پروتئین کل، آلومین و گلوبولین نمونه‌های سرم خون پس از یخ‌گشایی، توسط دستگاه اتوانالیزر^۱ و با استفاده از کیت‌های تجاری زیست‌شیمی^۲ اندازه‌گیری شد. غلظت مالون‌دی‌آلدئید سرم با روش توصیف شده در اپر و همکاران (۹) و براساس واکنش مواد با تیوباربیتوریک اسید^۳ اندازه‌گیری شد. به‌طور خلاصه، ۳ میلی لیتر از محلول آماده به کار (۷/۵) گرم تری کلرواستیک، ۱۸۷ میلی گرم ۲-تیوباربیتوریک اسید و ۶/۲۵ میلی لیتر اسید کلریدریک ۲ نانومول بر لیتر) را با ۳۰۰ میکرولیتر از پلاسما داخل لوله آزمایش دردار ریخته و به مدت ۲۰ دقیقه در حمام آب گرم با دمای ۹۰ درجه سانتی‌گراد قرار دادیم. سپس بلافاصله لوله‌ها را با آب سرد خنک کرده و به هر لوله آزمایش ۲ میلی لیتر ایزو بوتانول اضافه نموده و به مدت ۲۰ ثانیه با شیکر مخلوط کردیم. در نهایت پس از سانتریفیوژ کردن به مدت ۱۰ دقیقه با سرعت ۲۵۰۰ دور در دقیقه، چگالی نوری با دستگاه اسپکتروفتومتر در طول موج ۵۳۲ نانومتر برای اندازه‌گیری غلظت مالون‌دی‌آلدئید به‌عنوان شاخص اکسیداسیون چربی خوانده شد.

$$\text{میانگین طول پرز} \times (۲) = \text{سطح جذبی پرزها} \\ (۲) / \text{میانگین عرض پرز} \times$$

تجزیه و تحلیل آماری

داده‌های مربوط به هر عامل توسط نرم‌افزار SAS (۳۵) و با استفاده از رویه GLM در قالب طرح کاملاً تصادفی مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفتند. برای تعیین تفاوت‌های معنی‌دار بین میانگین از آزمون چنددامنه‌ای دانکن در سطح احتمال ۰/۰۵ استفاده شد.

نتایج و بحث

ترکیب اسید چرب روغن جیره

مطابق جدول ۲ عمده ترکیب اسیدهای چرب هر دو روغن ذرت و کنجد (در حدود ۸۵ درصد) را مجموع دو اسید چرب اولئیک و لینولئیک اسید تشکیل می‌دهند که با نتایج تحقیقات کوه (۲۱) مطابقت دارد.

محتوی فنل کل و قدرت آنتی‌اکسیدانی روغن جیره

محتوی فنل کل موجود در روغن کنجد و ذرت به ترتیب ۰/۷۸۸ و ۰/۳۷۶ میلی گرم بر گرم معادل اسیدگالیک نمونه روغن محاسبه شد. اندازه‌گیری قدرت آنتی‌اکسیدانی این روغن‌ها به کمک آزمون DPPH نشان داد که غلظت IC₅₀ دو روغن کنجد و ذرت به ترتیب ۷/۵۱ و ۴۹/۹ میلی گرم بر میلی لیتر می‌باشد. نتایج پژوهش حاضر نشان داد روغن کنجد در مقایسه با روغن خام ذرت از محتوی فنل کل بالاتر و قدرت مهار رادیکال آزاد بیشتری برخوردار است. سیگر و همکاران (۳۷) نیز

تا زمان آنالیز در دامی ۲۰- درجه نگهداری شد. مقدار گلوکز، کلسترول، تری گلیسرید، پروتئین کل، آلومین و گلوبولین نمونه‌های سرم خون پس از یخ‌گشایی، توسط دستگاه اتوانالیزر^۱ و با استفاده از کیت‌های تجاری زیست‌شیمی^۲ اندازه‌گیری شد. غلظت مالون‌دی‌آلدئید سرم با روش توصیف شده در اپر و همکاران (۹) و براساس واکنش مواد با تیوباربیتوریک اسید^۳ اندازه‌گیری شد. به‌طور خلاصه، ۳ میلی لیتر از محلول آماده به کار (۷/۵) گرم تری کلرواستیک، ۱۸۷ میلی گرم ۲-تیوباربیتوریک اسید و ۶/۲۵ میلی لیتر اسید کلریدریک ۲ نانومول بر لیتر) را با ۳۰۰ میکرولیتر از پلاسما داخل لوله آزمایش دردار ریخته و به مدت ۲۰ دقیقه در حمام آب گرم با دمای ۹۰ درجه سانتی‌گراد قرار دادیم. سپس بلافاصله لوله‌ها را با آب سرد خنک کرده و به هر لوله آزمایش ۲ میلی لیتر ایزو بوتانول اضافه نموده و به مدت ۲۰ ثانیه با شیکر مخلوط کردیم. در نهایت پس از سانتریفیوژ کردن به مدت ۱۰ دقیقه با سرعت ۲۵۰۰ دور در دقیقه، چگالی نوری با دستگاه اسپکتروفتومتر در طول موج ۵۳۲ نانومتر برای اندازه‌گیری غلظت مالون‌دی‌آلدئید به‌عنوان شاخص اکسیداسیون چربی خوانده شد.

در سن ۲۸ روزگی دوره پرورش، یک پرند از هر واحد آزمایشی با میانگین وزن همان واحد آزمایشی جهت تفکیک لاشه کشتار شد. پس از تفکیک لاشه اندام‌های لنفاوی: تیموس، بورس فابریسیوس و طحال، اندام‌های گوارشی از جمله: سنگدان، روده کوچک، روده کور، لوزالمعده، کبد و بخش‌های مختلف لاشه شامل: ماهیچه‌سینه، ران‌ها، قسمت پشت و گردن و بال‌ها و چربی حفره بطنی جدا شده و توزین گردید. همچنین طول قسمت‌های مختلف روده کوچک دئودنوم (از سنگدان تا ناحیه اتصال مجاری صفراوی-لوزالمعده)، ژژونوم (از ناحیه اتصال مجاری صفراوی-لوزالمعده تا زائده مکل)، ایلئوم (از زائده مکل تا محل اتصال ایلئوم به روده کور) اندازه‌گیری و برحسب سانتی‌متر به‌ازای ۱۰۰ گرم وزن زنده محاسبه شد.

ریخت‌شناسی روده کوچک

به‌منظور بررسی ریخت‌شناسی ژژونوم جوجه‌ها در سن ۲۸ روزگی، به‌ازای هر تکرار یک جوجه با میانگین وزن همان واحد آزمایشی انتخاب و پس از کشتار، محتویات داخل بدن تخلیه و روده کوچک جدا شد. از نقطه میانی ژژونوم یک نمونه بافتی به ابعاد ۵×۵×۰/۵ سانتی‌متر تهیه شد و با محلول سالین ۰/۹٪ برای حذف بقایای مواد غذایی شسته و در فرمالین ۱۰ درصد برای مطالعه بافت تثبیت شد. نمونه‌های بافتی سپس در دستگاه آماده‌سازی خودکار بافت^۴ قرار گرفتند و با عبور

1 - Model Selectra E, Vitalab, Spain 2- Ziest Chem Diagnostic, Tehran, Iran 3 -Thiobarbituric acid-reactive substances (TBARS)
4 - Model KP110, Tehran, Iran 5 - Model Leica RM 2145 6 - Hematoxylin and Eosin
7 - Model U- TV0.5 XC-2, Olympus corporation, BX41 8- Villi 9 - Crypts of lieberkühn

به گونه‌ای که ترکیبات حاصل از اکسیداسیون چربی‌ها از جمله آلدئیدها، کتون‌ها، استرها و روغن‌های پلیمریزه ممکن است با کاهش ابقای چربی و مقدار انرژی جیره، در نهایت منتهی به کاهش وزن بدن شوند (۸). در پژوهش حاضر نیز به نظر می‌رسد یکی از دلایل کاهش اضافه وزن روزانه جوجه‌های گوشتی تغذیه شده با تیمار کنترل منفی اثرات منفی یاد شده ناشی از اکسیداسیون چربی‌های غیراشباع بالای موجود در این جیره بر عملکرد جوجه‌ها باشد.

از طرفی تحقیقات نشان داد اثرات منفی اکسیداسیون چربی‌ها می‌تواند با افزودن آنتی‌اکسیدان‌های مصنوعی به جیره جوجه‌های گوشتی کاهش یابد، که دلیل آن ممانعت ترکیبات آنتی‌اکسیدانی از صدمات بیشتر به سایر اجزای جیره می‌باشد (۸). در تأیید نتایج فوق توارز و همکاران (۴۰) گزارش کردند مکمل کردن جیره حاوی روغن گیاهی سویا با ترکیبات آنتی‌اکسیدانی (اتوکسی کوئین و پروپیل گالات) باعث افزایش خوراک مصرفی و افزایش وزن جوجه‌های گوشتی شد، اما تأثیر معنی‌داری بر ضریب تبدیل غذایی آنها نداشت.

در پژوهش حاضر نیز احتمالاً بخشی از اثرات بهبود عملکرد جوجه‌های گوشتی تغذیه شده با روغن کنجد را می‌توان به اثرات آنتی‌اکسیدانی موجود در لیگنان‌های روغن کنجد، در کاهش اثرات منفی اکسیداسیون چربی‌ها و در نتیجه مهار گونه‌های اکسیژن فعال توسط لیگنان‌های کنجد، که می‌تواند سلول‌های بدن را از صدمات رادیکال‌های آزاد محافظت کند (۲۳) ارتباط داد. از طرفی دیگر به نظر می‌رسد حفاظت چربی‌ها از اکسیداسیون بیشتر، با افزایش طول و سطح پرزها بر مورفولوژی روده کوچک اثرگذار بوده و در نهایت منجر به بهبود عملکرد طیور شده باشد (۸).

صفات لاشه

نتایج ارائه شده در جدول ۴ نشان داد که اثر جایگزینی سطوح مختلف روغن کنجد به عنوان یک ماده خوراکی طبیعی حاوی ترکیبات مختلف آنتی‌اکسیدانی با بخشی از روغن خام ذرت در جیره جوجه‌های گوشتی بر درصد لاشه بدون پوست و طول دئودنوم جوجه‌ها معنی‌دار بود ($P < 0.05$). کمترین و بیشترین درصد لاشه (۵۸/۸۳ در برابر ۶۲/۹۸) به ترتیب در جوجه‌های تغذیه شده با تیمارهای کنترل منفی و مثبت مشاهده شد. میانگین درصد لاشه جوجه‌های تغذیه شده با جیره‌های حاوی سطوح ۵۰ و ۱۰۰ درصد جایگزینی روغن خام ذرت با روغن کنجد، از نظر عددی بین دو تیمار کنترل منفی و مثبت قرار گرفتند.

همبستگی مثبت معنی‌داری بین محتوی فنل کل موجود در نمونه روغن‌های گیاهی مختلف و میزان مهار رادیکال آزاد استاندارد DPPH مشاهده کردند.

پارامترهای عملکردی و خصوصیات لاشه

اثرات آنتی‌اکسیدانی روغن کنجد بر پارامترهای عملکردی در جدول ۳ نشان داده شده است. خوراک مصرفی پرندگان تحت تأثیر افزودن منابع مختلف آنتی‌اکسیدانی به جیره قرار نگرفت. جوجه‌های تغذیه شده با جیره‌های حاوی سطوح ۵۰ و ۱۰۰ درصد جایگزینی روغن خام ذرت با روغن کنجد و نیز جیره کنترل مثبت در مقایسه با جیره کنترل منفی افزایش وزن بالاتری را نشان دادند، به طوری که بیشترین افزایش وزن (۵۱/۴۹ گرم/ پرنده/ روز) را جوجه‌های تغذیه شده با ۵۰ درصد جایگزینی روغن خام ذرت با روغن کنجد و کمترین افزایش وزن (۴۶/۱۵ گرم/ پرنده/ روز) را جوجه‌های تغذیه شده با جیره کنترل منفی نشان دادند ($P < 0.05$).

اختلاف معنی‌داری بین ضریب تبدیل غذایی و شاخص تولیدی جوجه‌های گوشتی تغذیه شده با جیره‌های حاوی روغن کنجد و تیمارهای کنترل مشاهده نشد. میانگین درصد تلفات پرندگان در تیمارهای آزمایشی در کل دوره آزمایشی تفاوت معنی‌داری نشان نداد و به طور متوسط برابر با ۳ درصد در کل دوره (۷ تا ۲۸ روزگی) بود.

این مشاهدات با نتایج الدراجی و همکاران (۳) همخوانی دارد. آنها نیز با جایگزینی سطوح مختلف روغن گیاهی هیدروژنه با روغن و یا دانه کنجد در جیره بلدرچین تخم‌گذار در مقایسه با جیره کنترل، تأثیر معنی‌داری بر مقدار خوراک مصرفی پرنده‌ها در طول دوره آزمایش مشاهده نکردند. اما صفات عملکردی شامل درصد تولید تخم، گرم تخم تولیدی روزانه و ضریب تبدیل غذایی بهبود یافت. در تحقیق نجل و همکاران (۲۶) نیز میانگین خوراک مصرفی جوجه‌های گوشتی تغذیه شده با جیره‌های حاوی ۵ و ۱۰ درصد دانه کنجد خام و برشته در سن ۱ تا ۴ هفتگی اختلاف معنی‌داری نشان نداد. این نتایج با یافته‌های پژوهش حاضر در مورد اثر جایگزینی روغن خام ذرت با روغن کنجد در جیره جوجه‌های گوشتی بر بهبود عملکرد پرورشی مطابقت دارد. همچنین محققان ثابت کردند که با جایگزینی چربی‌های حیوانی با روغن‌های گیاهی^۱ تغذیه طیور میزان اسیدهای چرب غیراشباع چندگانه^۱ (PUFA) در جیره و محصولات تولیدی (لاشه و تخم) افزایش می‌یابد. این امر علی‌رغم اثرات مثبت بر سلامت محصولات تولیدی، می‌تواند منجر به افزایش تخریب اکسیداتیو و اکسیداسیون این چربی‌ها شود (۲۰، ۳۰).

1 - Poly unsaturated fatty acid (PUFA)

جدول ۳- تاثیر آنتی اکسیدانی روغن کنجد و آلفا-توکوفریل استات در جیره بر مصرف خوراک، افزایش وزن، ضریب تبدیل غذایی و شاخص تولیدی در سن ۷ تا ۲۸ روزگی

P-value	SEM	تیمارهای غذایی			صفت مورد بررسی	
		جایگزینی ۱۰۰٪ روغن جیره با روغن کنجد	جایگزینی ۵۰٪ روغن جیره با روغن کنجد	آلفا- ۲۵۰ mg/kg توکوفریل استات (کنترل مثبت)		جیره پایه (کنترل منفی)
۰/۸۰	۱/۱۹	۷۶/۸۵	۷۴/۷۰	۷۵/۷۳	۷۳/۴۳	خوراک مصرفی (گرم/ پرنده/ روز)
۰/۰۲	۰/۷۷	۵۰/۴۹ ^{ab}	۵۱/۴۹ ^a	۴۷/۹۰ ^{ab}	۴۶/۱۵ ^b	افزایش وزن (گرم/ پرنده/ روز)
۰/۴۰	۰/۰۳	۱/۵۳	۱/۴۶	۱/۵۹	۱/۶۰	ضریب تبدیل غذایی
۰/۱۹	۱۲/۹۰	۳۶۸/۸	۳۹۵/۴	۳۲۵/۶	۳۱۸/۸	شاخص تولید

میانگین‌های هر ردیف که دارای حرف مشترک نمی باشند دارای اختلاف معنی‌دار هستند ($P < 0.05$).

جدول ۴- تاثیر آنتی اکسیدانی روغن کنجد و آلفا-توکوفریل استات در جیره بر خصوصیات لاشه و طول سن بخش‌های مختلف روده کوچک در سن ۲۸ روزگی (٪)

P-value	SEM	تیمارهای غذایی			صفت لاشه	
		جایگزینی ۱۰۰٪ روغن جیره با روغن کنجد	جایگزینی ۵۰٪ روغن جیره با روغن کنجد	آلفا- ۲۵۰ mg/kg توکوفریل استات (کنترل مثبت)		جیره پایه (کنترل منفی)
g/100 g of BW						
۰/۰۵	۰/۵۹	۶۱/۰۳ ^{ab}	۶۰/۵۸ ^{ab}	۶۲/۹۸ ^a	۵۸/۸۳ ^b	لاشه خالی بدون پوست
۰/۰۷	۰/۳۱	۲۱/۳۵ ^{ad}	۲۱/۶۰ ^{ad}	۲۲/۴۵ ^a	۲۰/۱۹ ^d	سینه
۰/۰۶	۰/۱۷	۱۸/۸۲ ^{ab}	۱۸/۸۴ ^{ab}	۱۹/۷۷ ^a	۱۸/۵۸ ^b	ران
۰/۶۹	۰/۳۷	۱۸/۱۲	۱۷/۴۶	۱۷/۶۵	۱۷/۲۰	پشت و گردن
۰/۱۸	۰/۱۰	۳/۲۱	۳/۵۷	۳/۵۹	۳/۵۱	سنگدان
۰/۴۶	۰/۰۶	۰/۹۳	۰/۸۸	۱/۱۲	۰/۹۸	چربی حفره بطنی
۰/۶۷	۰/۰۵	۰/۶۷	۰/۷۹	۰/۶۹	۰/۷۸	سکوم
۰/۰۹	۰/۰۳	۰/۷۳	۰/۶۵	۰/۷۸	۰/۸۰	قلب
۰/۲۹	۰/۰۰۸	۰/۳۲	۰/۳۰	۰/۳۰	۰/۳۲	لوزالمعده
۰/۵۹	۰/۱۴	۲/۴۴	۲/۳۵	۲/۳۲	۲/۵۷	کبد
۰/۸۰	۰/۰۴	۰/۸۸	۰/۹۱	۰/۹۵	۰/۸۵	تیموس
۰/۸۳	۰/۰۲	۰/۲۰	۰/۲۴	۰/۲۷	۰/۲۲	بوس
۰/۴۴	۰/۰۱	۰/۱۱	۰/۱۱	۰/۱۱	۰/۱۲	طحال
سانتی‌متر / ۱۰۰ گرم وزن بدن						
۰/۰۴	۰/۱۱	۲/۳۳ ^{ab}	۲/۲۹ ^b	۲/۳۱ ^{ab}	۲/۰۶ ^a	طول نسبی دئودنوم
۰/۷۶	۰/۱۹	۵/۳۱	۴/۹۲	۴/۸۴	۵/۳۵	طول نسبی ژژونوم
۰/۶۱	۰/۰۲	۴/۸۴	۵/۰۶	۴/۸۳	۵/۵۴	طول نسبی ایلیوم

میانگین‌های هر ردیف که دارای حرف مشترک نمی‌باشند دارای اختلاف معنی‌دار هستند ($P < 0.05$).

گوشتی بیانگر اثرات مثبت آنها بر صفات لاشه جوجه‌ها بود. از جمله در تحقیق یسیلینگ و همکاران (۴۳) درصد لاشه جوجه‌های گوشتی تغذیه‌شده با اسانس روغنی گیاه رزماری در مقایسه با گروه کنترل منفی (حاوی سطح پایین ۵۰ میلی‌گرم در کیلوگرم آلفا-توکوفریل استات) افزایش معنی‌داری نشان داد ($P < 0.05$). در تحقیقی دیگر استفاده از مخلوط اسانس روغنی گیاه میخک و دارچین موجب افزایش معنی‌دار درصد سینه در مقایسه با گروه کنترل گردید ($P < 0.05$). بهبود سلامتی دستگاه گوارش و افزایش مقاومت جوجه‌ها در مقابل تنش‌های محیطی متفاوت و افزایش جذب مواد غذایی منجر به رشد و افزایش درصد لاشه به‌ویژه درصد سینه شد (۱۹). این نتایج با یافته‌های پژوهش حاضر در مورد تأثیر مثبت افزودن

گرچه درصد سینه و ران پرندگان تحت تأثیر افزودن منابع مختلف آنتی‌اکسیدانی به جیره قرار نگرفت. اما کمترین و بیشترین درصد سینه (۲۰/۱۹) در برابر (۲۲/۴۵) و ران (۱۸/۵۸) در برابر (۱۹/۷۷) را به‌ترتیب جوجه‌های تغذیه‌شده با تیمارهای کنترل منفی و مثبت داشتند ($P = 0.07$).

در تحقیق نجیدا و همکاران (۲۷) نیز درصد لاشه خرگوش‌های تغذیه‌شده با سطوح مختلف دانه کنجد در مقایسه با گروه کنترل افزایش یافت. این در حالی است که اختلاف معنی‌داری بین درصد قلب، کبد و کلیه تیمارهای تغذیه‌شده با دانه کنجد و تیمار شاهد مشاهده نشد. همچنین نتیجه برخی از تحقیقات انجام شده در مورد استفاده از ترکیبات و اسانس‌های روغنی گیاهی دارای خاصیت آنتی‌اکسیدانی در جیره جوجه‌های

خصوصیات ریخت‌شناسی روده مشاهده نشد. اما گزارشات متعددی در مورد اثر سایر افزودنی‌های گیاهی با خصوصیات آنتی‌اکسیدانی و یا آنتی‌باکتریال در جیره بر بافت‌شناسی روده وجود دارد. از جمله حسن‌پور و همکاران (۱۶) افزایش طول و سطح پرز و ضخامت لایه ماهیچه‌ای در بخش‌های دئودنوم و ژژونوم روده کوچک جوجه‌های گوشتی تغذیه‌شده با ۲ و ۴ درصد چای سبز را گزارش کردند که می‌تواند بیانگر اثرات آنتی‌اکسیدانی چای سبز بر مورفولوژی روده و احتمالاً مربوط به اثر این عصاره گیاهی بر علیه مرگ سلولی و افزایش رشد سلول‌های اپیتلیال باشد. دکانسکی و همکاران (۷) نیز گزارش کردند که خصوصیات آنتی‌اکسیدانی ترکیبات مختلف موجود در عصاره برگ زیتون در مهار رادیکال‌های آزاد و حفاظت از پراکسیداسیون چربی، با افزایش فعالیت آنزیم‌های آنتی‌اکسیدانی سوپراکسیددیسموتاز و کاتالاز، منجر به تنظیم تعادل اکسیداتیو و حفاظت از بافت مخاط معده موش‌های صحرایی تحت استرس گردید. علاوه بر آن فوایدی از قبیل اثرات مفید بر قابلیت هضم و جذب مواد مغذی و ریخت‌شناسی روده و تثبیت جمعیت میکروبی روده توسط ویندیچ و همکاران (۴۲) نیز گزارش شده است. این نتایج با یافته‌های پژوهش حاضر در مورد اثرات مثبت جایگزینی روغن خام ذرت با روغن کنجد در جیره جوجه‌های گوشتی بر ریخت‌شناسی ژژونوم مطابقت دارد.

فراسنجه‌های خونی

تأثیر جایگزینی روغن خام ذرت جیره با روغن کنجد حاوی ترکیبات آنتی‌اکسیدانی طبیعی بر فراسنجه‌های خونی جوجه‌های گوشتی در سن ۲۸ روزگی قبل از کشتار در جدول ۶ نشان داده شده است. جایگزینی ۵۰ درصد روغن ذرت جیره با روغن کنجد کمترین و جیره فاقد روغن کنجد و آلفا-توکوفرل استات (کنترل منفی) بیشترین مقدار گلوکز و تری‌گلیسرید سرم خون در جوجه‌های گوشتی تغذیه‌شده با این تیمارها را نشان داد ($P=0/08$). با جایگزینی روغن ذرت در جیره با روغن کنجد تمایل به کاهش در مقدار کلسترول سرم خون جوجه‌های گوشتی مشاهده شد ($P=0/09$). کمترین و بیشترین غلظت مالون‌دی‌آلدئید به ترتیب $2/63$ در برابر $3/05$ نانومول بر میلی‌لیتر) در سرم خون جوجه‌های تغذیه‌شده با جیره‌های کنترل مثبت و منفی مشاهده شد.

غلظت مالون‌دی‌آلدئید سرم خون جوجه‌هایی که ۵۰ و ۱۰۰ درصد روغن خام ذرت در جیره آنها با روغن کنجد جایگزین شد، از نظر عددی بین دو تیمار کنترل مثبت و منفی قرار گرفتند. استفاده از روغن کنجد در جیره تأثیر معنی‌داری بر میزان پروتئین کل، آلبومین و

آلفا-توکوفرل استات و روغن کنجد به‌عنوان یک منبع گیاهی حاوی آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی در جیره بر درصد لاشه جوجه‌های گوشتی مطابقت دارد.

جایگزینی روغن خام ذرت با روغن کنجد و نیز استفاده از آلفا-توکوفرل استات به‌عنوان منابع آنتی‌اکسیدانی در جیره موجب کاهش معنی‌دار طول نسبی دئودنوم در مقایسه با جوجه‌های تغذیه‌شده با جیره فاقد روغن کنجد و آلفا-توکوفرل استات (کنترل منفی) گردید ($P<0/05$). به‌طور مشابه ساریکا و همکاران (۳۴) نیز کاهش معنی‌دار طول روده در جیره‌های مکمل شده با آنتی‌بیوتیک و یا عصاره آویشن به‌عنوان یک افزودنی خوراکی گیاهی را گزارش کردند ($P<0/05$).

ریخت‌شناسی روده کوچک

مطابق نتایج جدول ۵، استفاده از روغن کنجد در جیره جوجه‌های گوشتی به‌عنوان یک منبع ترکیبات آنتی‌اکسیدانی گیاهی باعث افزایش معنی‌دار طول پرز، عرض پرز، سطح پرز و ضخامت لایه موکوسی و زیرموکوسی در مقایسه با جیره کنترل منفی شد ($P<0/05$). گرچه عمق کریپت تحت تأثیر افزودن منابع مختلف آنتی‌اکسیدانی به جیره قرار نگرفت ($P=0/06$).

ولجیک و همکاران (۴۱) گزارش کردند مصرف ناکافی آنتی‌اکسیدان‌ها، مصرف بالای پرواکسیدان‌ها و یا هر دو ممکن است منجر به بروز استرس اکسیداتیو در پرند شوند. در این شرایط عوامل استرس‌زا با ایجاد آشفتگی در جمعیت میکروب‌های همزیست روده، کاهش مکانیزم‌های حفاظتی ذاتی و افزایش پتانسیل عوامل بیماری‌زایی نظیر سالمونلا برای اتصال به بافت پوششی را موجب می‌شوند، که نهایتاً منجر به کاهش سلامت بافت پوششی روده خواهد شد. تحقیقات انجام شده توسط بورخوردل و همکاران (۵) در مورد تأثیر عوامل استرس‌زای تغذیه‌ای بر ریخت‌شناسی روده نیز نشان‌دهنده اثرات مخرب این استرس‌ها بر قابلیت جذب بافت پوششی روده بود، که منجر به کاهش ارتفاع پرزها و عمق کریپت‌ها گردید. اما هسو و همکاران (۱۸) گزارش کردند که روغن کنجد به‌نحو مؤثری توانایی کاهش تحریک استرس اکسیداتیو به‌وسیله اندوتوکسین لیپوپولی‌ساکاریدها در موش‌ها را دارا می‌باشد. اگرچه مکانیزم دقیقی که استفاده از روغن کنجد در جیره منجر به کاهش استرس اکسیداتیو می‌شود به‌خوبی روشن نیست، اما باور قوی بر این است که اثرات حفاظتی ناشی از حضور لیگنان‌ها (سیزامین، سیزامول و سیزامولین) و ویتامین E در این رابطه موثر بوده است (۱).

بر اساس بررسی‌های ما گزارشی در مورد اثر جایگزینی روغن کنجد در جیره انواع طیور بر

گلوبولین نداشت. ساهین و همکاران (۳۱) نیز کاهش معنی‌دار غلظت گلوکز و تری‌گلیسرید سرم خون در جوجه‌های گوشتی تغذیه شده با جیره پایه حاوی ۲۵۰ میلی‌گرم در کیلوگرم آلفا-توکوفریل استات را در مقایسه با جیره شاهد و تحت تنش گرمایی مشاهده کردند ($P < 0.05$) که با نتایج پژوهش حاضر مطابقت دارد.

جدول ۵- تاثیر آنتی‌اکسیدانی روغن کنجد و آلفا-توکوفریل استات در جیره بر ریخت‌شناسی روده کوچک جوجه‌های گوشتی در سن ۲۸ روزگی

P-value	SEM	تیمارهای غذایی				صفات مورد بررسی
		جایگزینی ۱۰۰٪ روغن جیره با روغن کنجد	جایگزینی ۵۰٪ روغن جیره با روغن کنجد	۲۵۰ mg/kg آلفا-توکوفریل استات (کنترل مثبت)	جیره پایه (کنترل منفی)	
μm						
۰/۰۱	۲۴/۷	۱۵۴۸ ^a	۱۳۵۲ ^b	۱۳۹۴ ^b	۱۰۹۷ ^c	طول پرز
۰/۰۴	۱/۵۹	۱۱۱/۶ ^a	۱۰۷/۶ ^{ab}	۱۰۰/۲ ^{bc}	۹۵/۰ ^c	عرض پرز
۰/۰۶	۱۰/۶۳	۲۹۶/۸ ^a	۳۰۴/۴ ^a	۲۹۴/۴ ^a	۲۲۶/۰ ^d	عمق کریپت
۰/۰۳	۱/۴۷	۴۴/۰ ^{ab}	۵۱/۰ ^a	۴۰/۰ ^d	۳۷/۲ ^d	ضخامت اپیتلیوم
۰/۸۱	۱۹/۱۲	۳۷۸/۰	۳۸۷/۲	۳۹۷/۴	۳۴۶/۴	ضخامت لایه ماهیچه‌ای
۰/۰۱	۲۷/۷۸	۱۸۴۵ ^a	۱۶۵۷ ^b	۱۶۸۹ ^{ab}	۱۳۲۳ ^c	ضخامت لایه موکوسی و زیر موکوسی
μm^2						
۰/۰۱	۱۰۳۸۳	۵۴۱۹۳۷ ^a	۴۵۶۲۱۲ ^b	۴۳۹۲۵۰ ^b	۳۲۷۶۹۶ ^c	سطح پرز
۰/۵۹	۰/۱۶	۵/۲۴	۴/۶۰	۴/۸۴	۴/۸۸	نسبت طول پرز به عمق کریپت

میانگین‌های هر ردیف که دارای حرف مشترک نمی‌باشند دارای اختلاف معنی‌دار هستند ($P < 0.05$).

جدول ۶- اثرات آنتی‌اکسیدانی روغن کنجد و آلفا-توکوفریل استات در جیره بر فراسنجه‌های خونی جوجه‌های گوشتی در سن ۲۸ روزگی

P-value	SEM	تیمارهای غذایی				صفات مورد بررسی
		جایگزینی ۱۰۰٪ روغن جیره با روغن کنجد	جایگزینی ۵۰٪ روغن جیره با روغن کنجد	۲۵۰ mg/kg آلفا-توکوفریل استات (کنترل مثبت)	جیره پایه (کنترل منفی)	
mg/dl						
۰/۰۸	۵/۱۹	۱۲۸/۵۰ ^{ab}	۱۰۲/۷۵ ^b	۱۳۵/۷۵ ^{ab}	۱۴۳/۲۵ ^a	گلوکز
۰/۰۹	۱/۳۶	۱۲۲/۵۰ ^b	۱۲۷/۲۵ ^{ab}	۱۳۲/۵۰ ^a	۱۳۱/۲۵ ^{ab}	کلسترول
۰/۰۶	۰/۷۵	۴۸/۲۵ ^{ab}	۴۵/۰۰ ^b	۴۹/۵۰ ^{ab}	۵۱/۲۵ ^a	تری‌گلیسرید
g/dl						
۰/۷۶	۰/۰۸	۳/۴۳	۳/۴۳	۳/۵۵	۳/۳۰	پروتئین کل
۰/۲۲	۰/۰۴	۱/۶۰	۱/۶۸	۱/۸۳	۱/۸۰	آلبومین
۰/۴۱	۰/۰۷	۱/۸۳	۱/۷۵	۱/۷۳	۱/۵۰	گلوبولین
nmol/ml						
۰/۰۶	۰/۰۵	۲/۹۳ ^{ab}	۲/۷۸ ^{ab}	۲/۶۳ ^b	۳/۰۵ ^a	مالون دی‌آلدئید

میانگین‌های هر ردیف که دارای حرف مشترک نمی‌باشند دارای اختلاف معنی‌دار هستند ($P < 0.05$).

قابل مقایسه دو نوع روغن کنجد و ذرت، تمایل به کاهش سطوح کلسترول سرم خون در موش صحرایی تغذیه شده با روغن کنجد در مقایسه با روغن ذرت وجود داشت (۲۱). در تحقیق هیروس و همکاران (۱۷) نیز کلسترول سرم و کبد در موش‌ها با تغذیه جیره حاوی ۰/۵ درصد سیزامین کاهش یافت ($P < 0.05$)، که حداقل بخشی از فعالیت هیپوکلستریمیک درمورد سیزامین می‌تواند بوسیله ممانعت از جذب کلسترول، در نتیجه بازتاب کاهش معنی‌دار در کلسترول جریان لطف صدری و یک کاهش معنی‌دار در میزان فعالیت ۳- هیدروکسی-۳- متیل گلووتاریل کوآنزیم A ردوکتاز میکروزوم کبد (آنزیم محدود کننده سرعت بیوسنتز کلسترول) توضیح داده شود. از طرفی اسیداولئیک

گرچه در مورد اثر ترکیبات آنتی‌اکسیدانی روغن کنجد در جیره بر میزان کلسترول، سایر لیپیدهای سرمی و پارامترهای خونی جوجه‌های گوشتی در طیور تاکنون گزارشی ارائه نشده است. اما تحقیقات زیادی در این مورد روی سایر حیوانات آزمایشگاهی انجام شده است. در تحقیق نجیدا و همکاران (۲۷) با افزودن سطوح ۴، ۸ و ۱۲ درصد دانه کنجد در جیره خرگوش‌ها تأثیر معنی‌داری در میزان آلبومین و پروتئین تام سرم خون مشاهده نشد. در حالی که مقادیر به دست آمده برای آلبومین و پروتئین تام در حد نرمال بود، که مشخص کننده کیفیت تغذیه‌ای پروتئین جیره می‌باشد. نتایج این تحقیق با یافته‌های پژوهش حاضر مطابقت داشت. مشاهدات نشان داد که به‌رغم ترکیب اسیدهای چرب

دیابتی روغن کنجد در انسان، موش صحرایی و خرگوش انجام شده است. اما تاکنون گزارشی از تأثیر مصرف روغن کنجد بر سطح چربی و قند خون جوجه‌های گوشتی ارائه نشده است. نتایج تحقیق رامش و همکاران (۲۹) نیز تأییدکننده کاهش معنی‌دار سطح قند خون با مصرف روغن کنجد در موش‌های صحرایی دیابتی (از ۳۲۲/۶۱ به ۲۲۲/۰۲) و موش‌های سالم (از ۸۸/۰۹ به ۷۶/۱۸) میلی‌گرم بر دسی‌لیتر سرم بود ($P < 0/05$). محققین استفاده از رژیم‌های خوراکی حاوی اسیدهای چرب با یک پیوند دوگانه با مقدار زیاد را دلیل کاهش سطح گلوکز پلازما می‌دانند و با توجه به آن که روغن کنجد حاوی ۴۰ درصد اسیدهای چرب با یک پیوند دوگانه می‌باشد، بنابراین استفاده از آن در جیره ممکن است یکی از فاکتورهای موثر در کاهش گلوکز پلازما باشد (۲۹). این نتایج با یافته‌های پژوهش حاضر در مورد تأثیر کاهندگی گلوکز سرم خون جوجه‌های گوشتی تغذیه‌شده با سطوح مختلف روغن کنجد مطابقت داشت. در پژوهش حاضر غلظت مالون‌دی‌آلدئید سرم خون جوجه‌های گوشتی تغذیه‌شده با تیمارهای آزمایشی حاوی روغن کنجد در مقایسه با تیمار کنترل منفی تمایل به کاهش داشت ($P = 0/06$). میزان مالون‌دی‌آلدئید تولیدی حاصل از پراکسیداسیون چربی سلولی مدتهاست که به‌عنوان شاخص ترشیدگی اکسیداتیو در نظر گرفته می‌شود. محققان گزارش کردند با استفاده از ترکیبات آنتی‌اکسیدانی مختلف از جمله آلفا-توکوفریل استات در جیره می‌توان تا حد زیادی بر اثرات منفی اکسیداسیون چربی‌ها غلبه کرد (۴۳، ۴۱). مشابه نتایج پژوهش حاضر، گوانی و همکاران (۱۲) نیز با افزودن ۲۰۰ میلی‌گرم در کیلوگرم آلفا-توکوفریل استات و یا سطوح ۵، ۱۵ و ۳۰ گرم در کیلوگرم تغاله‌انگور به‌عنوان منبع پلی‌فنل‌ها با ظرفیت آنتی‌اکسیدانی قوی در جیره جوجه‌های گوشتی کاهش معنی‌دار میزان مالون‌دی‌آلدئید در بافت سینه و ران جوجه‌ها را در مقایسه با جیره کنترل مشاهده کردند ($P < 0/05$). همچنین در تحقیق رامش و همکاران (۲۹) مقدار مالون‌دی‌آلدئید پلازما در موش‌های صحرایی سالم و دیابتی تغذیه‌شده با روغن کنجد در مقایسه با گروه‌های کنترل کاهش یافت، اما این کاهش تنها در موش‌های دیابتی در مقایسه با گروه کنترل معنی‌دار بود ($P < 0/05$). همچنین کاهش معنی‌داری در میزان مالون‌دی‌آلدئید پلاسمای خون افراد بالغ با فشار خون بالا با مصرف روزانه ۳۵ گرم روغن کنجد به‌مدت ۴۵ روز گزارش شد (۳۳). سونتاج و همکاران (۳۹) گزارش کردند سیزامین به‌عنوان لیگن‌مان موجود در روغن کنجد می‌تواند پراکسیداسیون چربی در موش‌ها را کاهش دهد. از طرفی سیزامین و سیزامولین اثر آنتی‌اکسیدانی

موجود در روغن کنجد نیز با افزایش لیپوپروتئین با دانسیته بالا، باعث جذب و انتقال هرچه بیشتر کلسترول خون می‌شود (۱۳). همچنین لسیترین موجود در روغن کنجد می‌تواند با تحریک فعالیت‌های آنزیمی کلسترول استراز و لیپوپروتئین لیپاز و مهار تری‌گلیسرید سنتتاز در کبد، موجب کاهش کلسترول شود (۱۱).

از آن‌جا که جذب چربی‌ها به محلولیت میسلی لیپیدهای داخل لومنی بستگی دارد. روغن کنجد محلولیت میسلی را مختل نموده و باعث تغییر در زیست‌فراهمی چربی می‌شود، در نتیجه انتقال میسل‌های حاوی ذرات چربی و آگزوسیتوز لیپیدها به لنف و خون تقلیل یافته که سبب کاهش سطح چربی‌های خون می‌شود (۳۶). نتایج به‌دست آمده از آزمایشات فوق با یافته‌های پژوهش حاضر در مورد کاهش سطح کلسترول سرم خون در جوجه‌های گوشتی تغذیه‌شده با سطوح مختلف روغن کنجد مطابقت دارد. در پژوهش حاضر جایگزینی روغن خام ذرت با روغن کنجد منجر به کاهش مقدار تری‌گلیسرید سرم خون در جوجه‌های گوشتی شد. نتایج تحقیقات سیراتو-یاسوموتو و همکاران (۳۸) نیز بیانگر کاهش غلظت تری‌گلیسرید سرم در موش‌های صحرایی تغذیه‌شده با جیره حاوی دانه کنجد بود. این محققین پیشنهاد کردند که تغذیه دانه کنجد ممکن است اثر کاهش تری‌گلیسرید را از طریق افزایش اکسیداسیون اسیدچرب و کاهش بیوسنتز اسید چرب در کبد اعمال کند. کاشیرو و همکاران (۲۲) بیان کردند که سیزامین تا حد زیادی نرخ اکسیداسیون اسیدچرب کبدی را افزایش می‌دهد. فعالیت و بیان ژن آنزیم‌های اکسیداسیون اسیدچرب کبدی (آسیل کوآنزیم A اکسیداز، کارنتین پالمیتویل ترانس‌فراز، ۳-هیدروکسی آسیل-کوآنزیم A دی‌هیدروژناز و ۳-کتوآسیل-کوآنزیم A تیولاز) احتمالاً از طریق فعال‌سازی یک رسپتور کلیدی درگیر در این پروسه به‌نام پروکسیزوم پرولیفاتور-اکتیواتور رسپتور آلفا^۱ صورت می‌گیرد. در مقابل سیزامین موجود در دانه کنجد فعالیت و بیان ژن آنزیم‌های درگیر در سنتز اسیدهای چرب از جمله: FA- سنتتاز، پیرووات کیناز و آنزیم‌های لیپوژنیک آنها را کاهش داده و موجب کاهش سنتز اسیدچرب کبدی می‌شود. این نتایج بیانگر نحوه عملکرد روغن کنجد در کاهش سطح تری‌گلیسرید سرم بوده و با یافته‌های پژوهش حاضر مطابقت دارد.

در پژوهش حاضر جایگزینی روغن خام ذرت در دو سطح ۵۰ و ۱۰۰ درصد با روغن کنجد حاوی ترکیبات آنتی‌اکسیدانی طبیعی در مقایسه با تیمار کنترل منفی منجر به کاهش مقدار گلوکز سرم خون در جوجه‌های گوشتی شد. گرچه مطالعات زیادی در مورد نقش ضد

جایگزین کردن روغن کنجد به دلیل داشتن ترکیبات آنتی‌اکسیدانی قوی در جیره جوجه‌های گوشتی همانند استفاده از آلفا-توکوفریل استات می‌تواند اثرات مثبتی برش در هفت عملکرد رشدی، فراسنجه‌های خونی و سلامت دستگاه گواره‌های در هفته‌های نخست دوره پرورش داشته باشد.

ویتامین E را تقویت کرده و خودشان نیز به‌عنوان آنتی‌اکسیدان عمل می‌کنند، که به نوبه خود می‌توانند پراکسیداسیون چربی‌ها را کاهش دهند. سیزامین همچنین با ممانعت از کاتابولیسم گاما-توکوفرول قابلیت زیست‌فراهمی آن را در مطالعات انسانی و حیوانی افزایش می‌دهد (۲۴).

منابع

1. Ahmad, S., S. Yousuf, T. Ishrat, M.B. Khan, K. Bhatia, I.S. Fazli, J.S. Khan, N.H. Ansari and F. Islam. 2006. Effect of dietary sesame oil as antioxidant on brain hippocampus of rat in focal cerebral ischemia. *Life Science*. 79: 1921-1928.
2. Ajum, M.I., I.H. Mirza, A.G. Khan and A. Azim. 2004. Effect of fresh versus oxidized soybean oil on growth performance, organ weights and meat quality of broiler chicks. *Pakistan Veterinary Journal*. 24: 173-178.
3. Al-Daraji, H.J., H.A. Al-Mashadani and W.K. Al-Hayani. 2010. Effect of feeding diets containing sesame oil or seeds on productive and reproductive performance of laying quail. *Al-Anbar Journal of Veterinary Sciences*. 1: 56-67.
4. Bendich, A. and P.E. Brock. 1996. Rationale for the introduction of long chain polyunsaturated fatty acid and for concomitant increase in the level of vitamin E in infant formulas. *International Journal for Vitamin and Nutrition Research*. 67: 13-31.
5. Burkholder, K.M., K.L. Thompson, M.E. Einstein, T.J. Applegate and J.A. Patterson. 2008. Influence of stressors on normal intestinal microbiota, intestinal morphology, and susceptibility to salmonella enteritidis colonization in broilers. *Poultry Science*. 87: 1734-1741.
6. Capannesi, C., I. Palchetti, M. Mascini and A. Parenti. 2000. Electrochemical sensor and biosensor for polyphenols detection in olive oils. *Food Chemistry*. 71: 553-562.
7. Dekanski, D., S. Risti and D.M. Mitrovi. 2009. Antioxidant effect of dry olive (*Olea europaea* L.) leaf extract on ethanol-induced gastric lesions in rats. *Mediterr. Journal of Nutrition and Metabolism*. 2: 205-211.
8. Dibner, J.J., M.L. Kitchell, C.A. Atwell and F.J. Ivey. 1996. The effect of dietary ingredients and age on the microscopic structure of the gastrointestinal tract in poultry. *The Journal of Applied Poultry Research*. 5: 70-77.
9. Draper, H.H. and M. Hadley. 1990. MDA determination as index of lipid peroxidation. *Methods Enzymol*. 186: 421-430.
10. Durape, N.M. 2007. Phytochemicals improve semen quality and fertility. *World Poultry magazine*. 23: 18-20.
11. Galeone, F.S., F. Salvadorini and E. Pagliai. 1978. Effects of soybean polyunsaturated phosphatidylcholine (Lipostabil) on hyperlipoproteinemia. *Current Therapeutic Research*. 24: 299-305.
12. Goni, I., A. Brenes, C. Centeno, A. Viveros, F. Saura-Calixto, A. Rebole, I. Arija and R. Estevez. 2007. Effect of dietary grape pomace and vitamin E on growth performance, nutrient digestibility and susceptibility to meat lipid oxidation in chickens. *Poultry Science*. 86: 508-516.
13. Grundy, S.M. and M.A. Denke. 1990. Dietary influences on serum lipids and Lipoproteins. *Journal of Lipid Research*. 31: 1149-72.
14. Haak, L., K. Raes, S. Van Dyck and S. De Smet. 2008. Effect of dietary rosemary and -tocopheryl acetate on the oxidative stability of raw and cooked pork following oxidized linseed oil administration. *Meat Science*. 78: 239-247.
15. Hassanien, M.M. and A.G. Abdel-Razek. 2012. Improving the stability of edible oils by blending with roasted sesame seed oil as a source of natural antioxidants. *The Journal of Applied Poultry Research*. 8: 4074-4083.
16. Hassanpour, H., A.K. Zamani Moghaddam, A. Yazdani and M. Cheraghchi Bashi. 2010. Evaluation of intestinal morphology and nitric oxide metabolites in broiler chickens supplemented by green tea. *Comparative Clinical Pathology*. 19: 43-47.
17. Hirose, N., T. Inoue, K. Nishihara, M. Sugano, K. Akimoto, S. Shimizu and S. Yamada. 1991. Inhibition of cholesterol absorption and synthesis in rats by sesamin. *Journal of Lipid Research*. 32: 629-638.
18. Hsu, D.Z. and M.Y. Liu. 2002. Sesame oil attenuates multiple organ failure and increases survival rate during endotoxemia in rats. *Critical Care Medicine*. 30: 1859-1862.
19. Isabel, B. and Y. Santos. 2009. Effects of dietary organic acids and essential oils on growth performance and carcass characteristics of broiler chickens. *The Journal of Applied Poultry Research*. 18: 472-476.
20. Kanu, P.J., J.Z. Bahsoon, J.B. Kanu and J.B.A. Kandeh. 2010. Nutraceutical importance of sesame seed and oil: a review of the contribution of their lignans. *Sierra Leone Journal of Biomedical Research*. 2: 4-16.
21. Koh, E.T. 1987. Comparison of hypolipemic effects of corn oil, sesame oil, and soybean oil in rats. *Nutrition Reports International*. 36: 903-917.

22. Kushiro, M., T. Masaoka, S. Hageshita, Y. Takahashi, T. Ide and M. Sugano. 2002. Comparative effect of sesamin and episesamin on the activity and gene expression of enzymes in fatty acid oxidation and synthesis in rat liver. *Journal of Nutritional Biochemistry*. 13: 289-295.
23. Lee, J., Y. Lee and E. Choe. 2008. Effects of sesamol, sesamin and sesamolol extracted from roasted sesame oil on the thermal Euno oxidation of methyl linoleate. *LWT - Food Science and Technology*. 41: 1871-1875.
24. Miyahara, Y., H. Hibasami, H. Katsuzaki, K. Imai and T. Komiya. 2001. Sesamolol from sesame seed inhibits proliferation by inducing apoptosis in human lymphoid leukemia molt 4b cells. *International Journal of Molecular Medicine*. 7: 369-371.
25. Moure, A., J.M. Cruz, D. Franco, J.M. Dominquez, J. Sinerio, H. Dominquez and M.J. Numez. 2001. Natural antioxidants from residual sources- A review. *Food Chemistry*. 72: 145-171.
26. Ngele, G.T., E.O. Oyawoye and U.D. Doma. 2011. Performance of broiler chickens fed raw and toasted sesame seed (*Sesamum indicum*, L) as a source of methionine. *Continental Journal of Agricultural Science*. 5: 33-38.
27. Njidda, A.A. and C.E. Isidahomen. 2011. Hematological parameters and carcass characteristics of weanling rabbits fed sesame seed meal (*Sesamum indicum*) in a semi-arid region. *Pakistan Veterinary Journal*. 3: 35-39.
28. Pavlovski, Z., Z. Škrbi, M. Luki, V. Petri evi and S. Trenkovski. 2009. The effect of genotype and housing system on production results of fattening chickens. *Biotechnology in Animal Husbandry*. 25: 221-229.
29. Ramesh, B., R. Saravanan and K.V. Pugalendi. 2005. Influence of sesame oil on blood glucose, lipid peroxidation and antioxidants' status in streptozotocin diabetic rats. *Journal of Medicinal Food*. 8: 377-381.
30. Rey, A.I., C.J. Lopez-Bote, J.P. Kerry, P.B. Lynch, D.J. Buckley and P.A. Morrissey. 2004. Modification of lipid composition and oxidation in porcine muscle and muscle microsomes as affected by dietary supplementation of n-3 with either n-9 or n-6 fatty acids and α -tocopheryl acetate. *Animal Feed Science and Technology*. 113: 223-238.
31. Sahin, N., K. Sahin and O. Kucuk. 2001. Effects of vitamin E and vitamin A supplementation on performance, thyroid status and serum concentrations of some metabolites and minerals in broilers reared under heat stress (32°C). *Vet. Med. Cze.* 46: 286-292.
32. Sakamoto, K., H. Hirose, A. Onizuka, M. Hayashi, N. Futamura, Y. Kawamura and T. Ezaki. 2000. Quantitative study of changes in intestinal morphology and mucus gel on total parenteral nutrition in rats. *Journal of Surgical Research*. 94: 99-106.
33. Sankar, D., M. Ramakrishna Rao, G. Sambandam and K.V. Pugalendi. 2006. Effect of sesame oil on diuretics or β -blockers in the modulation of blood pressure, anthropometry and lipid profile and redox status. *Yale Journal of Biology and Medicine*. 79: 19-26.
34. Sarica, S., A. Ciftci, E. Demir, K. Kilinc and Y. Yildirim. 2005. Use of an antibiotic growth promoter and two herbal natural feed additives with and without exogenous enzymes in wheat based broiler diets. *South African Journal of Animal Science*. 35: 61-72.
35. SAS Institute. 2008. SAS Stat User's Guide. Version 9.2 ed. SAS Inst. Inc., Cary, NC.
36. Satchithanandam, S., R. Chanderbhan, A.T. Kharroubi, R.J. Calvert, D. Klurfeld, S.A. Tepper and D. Kritchevsky. 1996. Effect of sesame oil on serum and liver lipid profiles in the rat. *International Journal for Vitamin and Nutrition Research*. 66: 386-92.
37. Siger, A., M. Nogala-Kaluka and E. Lampart-Szczapa. 2008. The content and antioxidant activity of phenolic compounds in cold-pressed plant oils. *Journal of Food Lipids*. 15: 137-149.
38. Sirato-Yasumoto, S., M. Katsuta, Y. Okuyama, Y. Takahashi and T. Ide. 2001. Effect of sesame seeds rich in sesamin and sesamolol on fatty acid oxidation in rat liver. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 49: 2647-2651.
39. Sontag, T.J. and R.S. Parker. 2002. Cytochrome P450 α -hydroxylase pathway of tocopherol catabolism. *Biological Chemistry*. 277: 25290-25296.
40. Tavares, M.A., D.D. Boler, K.N. Bess, J. Zhao, F. Yan, A.C. Dilger, F.K. Mckeith and J. Killefer. 2011. Effect of antioxidant inclusion and oil quality on broiler performance, meat quality and lipid oxidation. *Poultry Science*. 90: 922-930.
41. Volj, M., T. Franki, A. Levart, M. Nemeč and J. Salobir. 2011. Evaluation of different vitamin E recommendations and bioactivity of α -tocopherol isomers in broiler nutrition by measuring oxidative stress in vivo and the oxidative stability of meat. *Poultry Science*. 90: 1478-1488.
42. Windisch, W., K. Schedle, C. Plitzner and A. Kroismayr. 2008. Use of phyto-genic products as feed additives for swine and poultry. *Journal of Animal Science*. 86: E140-E148.
43. Yesilbag, D., M. Eren, H. Agel, A. Kovanlikaya and F. Balci. 2011. Effects of dietary rosemary, rosemary volatile oil and vitamin E on broiler performance, meat quality and serum SOD activity. *British Poultry Science*. 4: 472-482.

Effect of Dietary Supplementation of Sesame (*Sesamum Indicum* L.) Oil and/or -Tocopheryl Acetate on Performance, Intestinal Morphology and Blood Metabolites in Male Broiler Chickens

Mohammad Javad Agah¹, Abolghasem Golian², Hassan Nassiri-moghaddam², Ahmad Reza Raji³, Asghar Zarban⁴ and Reza Farhosh²

1- Assistant Professor, Agriculture and Natural Resources Research Center of Fars Province
(Corresponding author: mjagah@yahoo.com)

2 and 3- Professor and Associate Professor, Ferdowsi University of Mashhad

4- Associate Professor, Birjand University of Medical Science

Received: May 20, 2013

Accepted: January 18, 2014

Abstract

This experiment was conducted to investigate the effects of dietary sesame oil contains natural antioxidant and/or -tocopheryl acetate on growth performance, blood metabolites and small intestinal morphology of male broilers. A total of 100 Ross male broilers with 7 days of age, were randomly divided into four dietary treatments. Each diet was randomly fed to five replicates of 5 chicks each. The treatments including: a corn soybean meal based diet with added crude corn oil and without feed additive supplementation (negative control diet, NC), a NC diet with 250 mg of -tocopheryl acetate/kg (positive control, PC) and two test diets, one with 50 and other with 100 percent of crude corn oil in NC diet replaced with sesame oil. Chicks fed with diet in which 50 percent of corn oil replaced with sesame oil, had the highest average daily gains ($P < 0.05$). Sesame oil replacement in the diet had not any significant effect on feed intake and feed conversion ratios. Chicks fed with positive and negative control diets, had the highest and lowest dressing percentages, respectively ($P < 0.05$). Replacing of sesame oil for corn oil in diet significantly increased the length, width and apical surface absorption as compared with those fed the negative control diet ($P < 0.05$). Chickens fed diet containing 50 percent sesame oil had the lowest serum glucose and triglyceride concentrations ($P < 0.05$). Using of sesame oil in diet like supplementation with -tocopheryl acetate could have positive effects on growth performance, blood metabolites concentrations and gastrointestinal health of young broiler chickens, due to its strong antioxidant compounds in first weeks of age.

Keywords: Sesame oil, Performance, Intestinal morphology, Blood metabolites, Broiler chicken