تخمین چربی حفره بطنی با استفاده از اندازه گیری تری گلسرنه‌های پلاسما و رطوبت لاشه در جویجه‌های گوشته

چگونه

این آزمایش به منظور تعمیم رابطه تری گلسرنه‌های پلاسما و رطوبت لاشه با میزان چربی حفره بطنی به اجرا درآمد. مسئله بالا بردن چربی لاشه، به ویژه چربی حفره بطنی، به دلیل رشد سریع مرغاهای گوشته یکی از مشکلات مرغداران‌ها محصول می‌شود، ضمن این که مورد علاقه مصرف کنندگان نیز می‌باشد. تعداد ۳۰۰۰۰ قطعه جوجه‌کروزی گوشته تجاری به ۴۰۰۰ قطعه جوجه‌کروزی تجاری به ۵۰۰ قطعه یک قطعه اعیانی تعداد ۵۰۰ بر گروه تعداد ۵۰ درصد جایگزینی شده. در صورتی که میزان چربی حفره بطنی بالا می‌باشد، باید مصرف کنندگان باعث افزایش چربی حفره بطنی غلیظ گوشته و در صورتی که میزان چربی حفره بطنی پایین باشد، باید مصرف کنندگان باعث کاهش چربی حفره بطنی غلیظ گوشته و در صورتی بود که میزان چربی حفره بطنی در بین سطح میانگین قرار گیرد، مصرف کنندگان باید بهتر از هر دو حالت طبیعی باشند.

واژه‌های کلیدی - چربی حفره بطنی، رطوبت لاشه، تری گلسرنه‌های پلاسما، جویجه‌گوشته.

مقیده

مسئله بالا بردن چربی لاشه، به ویژه چربی حفره بطنی کهقطعه‌های کمی از اثر افزایش رشد مرغه‌های گوشته به وجود آمده است، یکی از مشکلات است. مرغداران محسوب می‌شود و از دید مصرف کنندگان مقبول طبع نمی‌باشد. قسمت عمده چربی ذخیره شده در بدن جویجه‌های گوشته به صورت چربی حفره بطنی است. چربی حفره بطنی در خروش می‌باشد و در میزان حدود ۳/۲ در میزان حداکثر درصد وزن لاشه باعث شکل‌گیری می‌دهد (۹). عوامل متعددی در

دانشگاه علوم دامی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان

31
پیشنهاد شده است که برخی از آنها به پزشکین و وقت گیر هستند.

بیشتر کل لاش و چربی حفره بطنی ارتباط مستقیمی وجود دارد. چربی حفره بطنی حدود ۱۲۰ درصد کل چربی لاش را تشکیل می‌دهد. (ب) نمایی از اندازه گیری و یا تخمین چربی حفره بطنی می‌توان چربی کل لاش را تخمین زد. راه دیگر که برای تخمین چربی لاش انجام شده است اندام‌گیری گربه تری‌گلیسرید و یا لیپوپروتئین‌هایی با وزن مخصوص خیلی پایین است. زیرا هم‌مرتبارگی بین تری‌گلیسرید با چربی لاشه حدود ۶۵٪ است (۱۴،۷،۵). در مورد ارتباط و همبستگی چربی حفره بطنی و تری‌گلیسریدهای خون اطلاعات کافی وجود ندارد. بنابراین یکی از چنین ارتباطی می‌تواند در تعیین چربی لاش به دو ناحیه چربی‌های اندام و جسم تسهیلی کرد.

مطابق با این مطالعات اصلاحات نوازل جهت انتخاب یکی از چربی مورد استفاده واقع گردید.

با توجه به مطالعات مذکور، پژوهش حاضر از اهداف زیر ضروری تشخیص داده شد و به مورد اجرای در مورد:

۱- تعیین رابطه کلسسترول و گلیسرید پلاسما با میزان چربی حفره بطنی.

۲- تعیین رابطه چربی حفره بطنی با رطوبت لاش.

۳- مطالعه تأثیر سن کشتار با کلسسترول، تری‌گلیسرید پلاسما و چربی حفره بطنی.

مواد و روش‌ها

در این طرح از ۳۰۰ قطعه جوجه یک‌روزه گوششی تجاری، به نام استفاده شد. جوجه‌ها به ۷۰۰ گرم و ۱۴ قطعه ای به صورتی نگهداری شدند که متوسط وزن هر گروه تقیی یکسان بود. جوجه

1- Very low density lipoprotein
2- Randox Laboratories Ltd. Diamond Road, Crumlin, Co. Antrim, U.K., BT29 4QY
جدول 1- ترکیب جیره‌های آزمایشی آگاهانی (1 تا 42 روزگی)

<table>
<thead>
<tr>
<th>اجزای مشکل‌های (درصد)</th>
<th>1</th>
<th>2</th>
<th>3</th>
<th>4</th>
<th>5</th>
<th>6</th>
<th>7</th>
<th>8</th>
<th>9</th>
<th>10</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>قسمت پایه (1)</td>
<td>18/1</td>
<td>18/1</td>
<td>18/1</td>
<td>18/1</td>
<td>18/1</td>
<td>18/1</td>
<td>18/1</td>
<td>18/1</td>
<td>18/1</td>
<td>18/1</td>
</tr>
<tr>
<td>دزت زرد</td>
<td>39/0</td>
<td>43/2</td>
<td>46/0</td>
<td>46/0</td>
<td>52/2</td>
<td>48/0</td>
<td>55/1</td>
<td>55/1</td>
<td>58/0</td>
<td>29/0</td>
</tr>
<tr>
<td>گو میوه</td>
<td>11/6</td>
<td>9/2</td>
<td>0</td>
<td>11/6</td>
<td>5/8</td>
<td>0</td>
<td>11/6</td>
<td>5/8</td>
<td>2/9</td>
<td>0</td>
</tr>
<tr>
<td>کنجاله سویا 44%</td>
<td>33/8</td>
<td>33/8</td>
<td>22/6</td>
<td>22/6</td>
<td>22/6</td>
<td>22/6</td>
<td>22/6</td>
<td>22/6</td>
<td>22/6</td>
<td>22/6</td>
</tr>
<tr>
<td>روغن ذرت</td>
<td>1/2</td>
<td>1/2</td>
<td>2/1</td>
<td>2/1</td>
<td>1/2</td>
<td>1/2</td>
<td>1/2</td>
<td>1/2</td>
<td>1/2</td>
<td>1/2</td>
</tr>
<tr>
<td>پیه</td>
<td>0</td>
<td>0</td>
<td>0</td>
<td>0</td>
<td>0</td>
<td>0</td>
<td>0</td>
<td>0</td>
<td>0</td>
<td>0</td>
</tr>
<tr>
<td>پوست برنج</td>
<td>0</td>
<td>0</td>
<td>0</td>
<td>0</td>
<td>0</td>
<td>0</td>
<td>0</td>
<td>0</td>
<td>0</td>
<td>0</td>
</tr>
</tbody>
</table>

جمع

ترکیب شیمیایی تعیین

شده (درصد)

پروتئین | 23/0 | 23/0 | 23/0 | 23/0 | 23/0 | 23/0 | 23/0 | 23/0 | 23/0 | 23/0 |
چربی    | 4/5 | 4/5 | 4/5 | 4/5 | 4/5 | 4/5 | 4/5 | 4/5 | 4/5 | 4/5 |
الیاف خام | 0/3 | 0/3 | 0/3 | 0/3 | 0/3 | 0/3 | 0/3 | 0/3 | 0/3 | 0/3 |

1- قسمت پایه شامل مواد زیر بر حسب کیلوگرم در 100 کیلوگرم جیره بود: پودرمانی 7، کنجاله پنه به مقدار 8 صدف/9، دی کلسیم فسفات/8، مکمل ویتامین‌ها

و املاح معدنی 1، نمک 25/90، میتوین/1 و آمونیوم/05. انرژی قابل سوخت و ساز جیره‌ها به طور متوسط 2898 کیلوکالری در کیلوگرم بود.
<table>
<thead>
<tr>
<th>عکس</th>
<th>عکس</th>
<th>عکس</th>
<th>عکس</th>
<th>عکس</th>
<th>عکس</th>
<th>عکس</th>
<th>عکس</th>
<th>عکس</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>۱/۱</td>
<td>۱/۲</td>
<td>۱/۳</td>
<td>۱/۴</td>
<td>۱/۵</td>
<td>۱/۶</td>
<td>۱/۷</td>
<td>۱/۸</td>
<td>۱/۹</td>
</tr>
<tr>
<td>۱/۱</td>
<td>۱/۲</td>
<td>۱/۳</td>
<td>۱/۴</td>
<td>۱/۵</td>
<td>۱/۶</td>
<td>۱/۷</td>
<td>۱/۸</td>
<td>۱/۹</td>
</tr>
<tr>
<td>۸/۱</td>
<td>۸/۲</td>
<td>۸/۳</td>
<td>۸/۴</td>
<td>۸/۵</td>
<td>۸/۶</td>
<td>۸/۷</td>
<td>۸/۸</td>
<td>۸/۹</td>
</tr>
<tr>
<td>۸/۱</td>
<td>۸/۲</td>
<td>۸/۳</td>
<td>۸/۴</td>
<td>۸/۵</td>
<td>۸/۶</td>
<td>۸/۷</td>
<td>۸/۸</td>
<td>۸/۹</td>
</tr>
<tr>
<td>۶/۱</td>
<td>۶/۲</td>
<td>۶/۳</td>
<td>۶/۴</td>
<td>۶/۵</td>
<td>۶/۶</td>
<td>۶/۷</td>
<td>۶/۸</td>
<td>۶/۹</td>
</tr>
<tr>
<td>۶/۱</td>
<td>۶/۲</td>
<td>۶/۳</td>
<td>۶/۴</td>
<td>۶/۵</td>
<td>۶/۶</td>
<td>۶/۷</td>
<td>۶/۸</td>
<td>۶/۹</td>
</tr>
<tr>
<td>۵/۱</td>
<td>۵/۲</td>
<td>۵/۳</td>
<td>۵/۴</td>
<td>۵/۵</td>
<td>۵/۶</td>
<td>۵/۷</td>
<td>۵/۸</td>
<td>۵/۹</td>
</tr>
<tr>
<td>۵/۱</td>
<td>۵/۲</td>
<td>۵/۳</td>
<td>۵/۴</td>
<td>۵/۵</td>
<td>۵/۶</td>
<td>۵/۷</td>
<td>۵/۸</td>
<td>۵/۹</td>
</tr>
<tr>
<td>۴/۱</td>
<td>۴/۲</td>
<td>۴/۳</td>
<td>۴/۴</td>
<td>۴/۵</td>
<td>۴/۶</td>
<td>۴/۷</td>
<td>۴/۸</td>
<td>۴/۹</td>
</tr>
<tr>
<td>۴/۱</td>
<td>۴/۲</td>
<td>۴/۳</td>
<td>۴/۴</td>
<td>۴/۵</td>
<td>۴/۶</td>
<td>۴/۷</td>
<td>۴/۸</td>
<td>۴/۹</td>
</tr>
<tr>
<td>۳/۱</td>
<td>۳/۲</td>
<td>۳/۳</td>
<td>۳/۴</td>
<td>۳/۵</td>
<td>۳/۶</td>
<td>۳/۷</td>
<td>۳/۸</td>
<td>۳/۹</td>
</tr>
<tr>
<td>۳/۱</td>
<td>۳/۲</td>
<td>۳/۳</td>
<td>۳/۴</td>
<td>۳/۵</td>
<td>۳/۶</td>
<td>۳/۷</td>
<td>۳/۸</td>
<td>۳/۹</td>
</tr>
<tr>
<td>۲/۱</td>
<td>۲/۲</td>
<td>۲/۳</td>
<td>۲/۴</td>
<td>۲/۵</td>
<td>۲/۶</td>
<td>۲/۷</td>
<td>۲/۸</td>
<td>۲/۹</td>
</tr>
<tr>
<td>۲/۱</td>
<td>۲/۲</td>
<td>۲/۳</td>
<td>۲/۴</td>
<td>۲/۵</td>
<td>۲/۶</td>
<td>۲/۷</td>
<td>۲/۸</td>
<td>۲/۹</td>
</tr>
<tr>
<td>۱/۱</td>
<td>۱/۲</td>
<td>۱/۳</td>
<td>۱/۴</td>
<td>۱/۵</td>
<td>۱/۶</td>
<td>۱/۷</td>
<td>۱/۸</td>
<td>۱/۹</td>
</tr>
<tr>
<td>۱/۱</td>
<td>۱/۲</td>
<td>۱/۳</td>
<td>۱/۴</td>
<td>۱/۵</td>
<td>۱/۶</td>
<td>۱/۷</td>
<td>۱/۸</td>
<td>۱/۹</td>
</tr>
</tbody>
</table>
تحمیلی چربی حفره بطنی با استفاده از...
<table>
<thead>
<tr>
<th>No</th>
<th>1/1</th>
<th>2/1</th>
<th>3/1</th>
<th>4/1</th>
<th>5/1</th>
<th>6/1</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1</td>
<td>2/1</td>
<td>3/1</td>
<td>4/1</td>
<td>5/1</td>
<td>6/1</td>
<td>7/1</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>3/1</td>
<td>4/1</td>
<td>5/1</td>
<td>6/1</td>
<td>7/1</td>
<td>8/1</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>4/1</td>
<td>5/1</td>
<td>6/1</td>
<td>7/1</td>
<td>8/1</td>
<td>9/1</td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>5/1</td>
<td>6/1</td>
<td>7/1</td>
<td>8/1</td>
<td>9/1</td>
<td>10/1</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>6/1</td>
<td>7/1</td>
<td>8/1</td>
<td>9/1</td>
<td>10/1</td>
<td>11/1</td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>7/1</td>
<td>8/1</td>
<td>9/1</td>
<td>10/1</td>
<td>11/1</td>
<td>12/1</td>
</tr>
</tbody>
</table>

(continued)
جدول ۴- نتایج تجزیه واریانس ارقام مربوط به جوجه‌های گوشته تغذیه شده با سطوح مختلف جو و یخه

<table>
<thead>
<tr>
<th>جدیدیت حفظه بطنی</th>
<th>منابع واریانس</th>
<th>گرم درصد-ژنده (درصد)</th>
<th>کلسترول کلی</th>
<th>رطوبرت لاش</th>
<th>تری-گلیسرید</th>
<th>چربی کل</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>NS</td>
<td>NS</td>
<td>NS</td>
<td>NS</td>
<td>NS</td>
<td>NS</td>
<td>NS</td>
</tr>
<tr>
<td>NS</td>
<td>NS</td>
<td>NS</td>
<td>NS</td>
<td>NS</td>
<td>NS</td>
<td>NS</td>
</tr>
<tr>
<td>NS</td>
<td>NS</td>
<td>NS</td>
<td>NS</td>
<td>NS</td>
<td>NS</td>
<td>NS</td>
</tr>
<tr>
<td>**</td>
<td>**</td>
<td>**</td>
<td>**</td>
<td>**</td>
<td>**</td>
<td>**</td>
</tr>
<tr>
<td>NS</td>
<td>NS</td>
<td>**</td>
<td>NS</td>
<td>NS</td>
<td>NS</td>
<td>NS</td>
</tr>
</tbody>
</table>

۴/۰/۰۵ < p ≤ ۴/۰/۰۱ = **

پ = ۴/۰/۰۱ = NS

جدول ۵- همبستگی ظاهری بین خصوصیات مورد مطالعه در جوجه‌های گوشته تغذیه شده

<table>
<thead>
<tr>
<th>تغییرات نسبی</th>
<th>چربی کل پلاسمای کلسترول کلی</th>
<th>رطوبرت لاش</th>
<th>تری-گلیسرید</th>
<th>وزن بدن</th>
<th>جو</th>
<th>چربی جیره</th>
<th>چربی حفظه بطنی</th>
<th>زمان کشان</th>
<th>ژنرال</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>۰/۹۷۱</td>
<td>۰/۸۷۰</td>
<td>۰/۷۷۰</td>
<td>۰/۸۴۲</td>
<td>۰/۸۱۷</td>
<td>۰/۸۶۱</td>
<td>۰/۸۷۱</td>
<td>**</td>
<td>۰/۹۷۱</td>
<td>۰/۹۷۱</td>
</tr>
<tr>
<td>۰/۸۷۰</td>
<td>**</td>
<td>۰/۹۷۱</td>
<td>۰/۸۱۷</td>
<td>۰/۸۴۲</td>
<td>۰/۷۷۰</td>
<td>**</td>
<td>۰/۹۷۱</td>
<td>**</td>
<td>۰/۸۷۰</td>
</tr>
<tr>
<td>۰/۸۴۲</td>
<td>۰/۷۷۰</td>
<td>۰/۹۷۱</td>
<td>۰/۸۱۷</td>
<td>۰/۸۷۰</td>
<td>۰/۸۴۲</td>
<td>**</td>
<td>۰/۹۷۱</td>
<td>**</td>
<td>۰/۸۴۲</td>
</tr>
<tr>
<td>۰/۸۱۷</td>
<td>۰/۸۴۲</td>
<td>۰/۸۱۷</td>
<td>۰/۹۷۱</td>
<td>۰/۸۴۲</td>
<td>۰/۷۷۰</td>
<td>**</td>
<td>۰/۸۴۲</td>
<td>**</td>
<td>۰/۸۱۷</td>
</tr>
<tr>
<td>۰/۸۴۲</td>
<td>**</td>
<td>۰/۹۷۱</td>
<td>**</td>
<td>**</td>
<td>**</td>
<td>**</td>
<td>۰/۹۷۱</td>
<td>**</td>
<td>**</td>
</tr>
<tr>
<td>۰/۷۷۰</td>
<td>**</td>
<td>۰/۸۴۲</td>
<td>**</td>
<td>**</td>
<td>**</td>
<td>**</td>
<td>۰/۸۴۲</td>
<td>**</td>
<td>**</td>
</tr>
<tr>
<td>۰/۹۷۱</td>
<td>۰/۹۷۱</td>
<td>۰/۹۷۱</td>
<td>۰/۹۷۱</td>
<td>۰/۹۷۱</td>
<td>۰/۹۷۱</td>
<td>**</td>
<td>۰/۹۷۱</td>
<td>**</td>
<td>۰/۹۷۱</td>
</tr>
<tr>
<td>۰/۹۷۱</td>
<td>**</td>
<td>۰/۹۷۱</td>
<td>۰/۹۷۱</td>
<td>۰/۹۷۱</td>
<td>۰/۹۷۱</td>
<td>**</td>
<td>۰/۹۷۱</td>
<td>**</td>
<td>۰/۹۷۱</td>
</tr>
</tbody>
</table>

۴/۰/۰۱ < p ≤ ۴/۰/۰۵ = **

پ = ۴/۰/۰۱ = NS

لایه‌ای از چربی بادینی و رویش شیمیایی می‌گردد. بنا برای نتایج هدف‌مند آمد در یک آزمایش (جدول ۶) برای بررسی و فناوری‌ها، می‌تواند برای تحقیق چربی حفظه بطنی و چربی کل لایه‌ای مورد استفاده قرار گیرد و خطاهای موجود در کاربرد این گونه معادلات بیشتر از خطاهای موجود در تعیین چربی به روشهای شیمیایی نمی‌باشد. لازم است ذکر شود که در مطالعه مختلف ژنرال و پژوهش‌های گروهی که با روش تجزیه تقریبی و علیرغم کاربرد پیک روست، در زمان‌های مختلف

ضریب همبستگی بین چربی حفظه بطنی با وزن بدن با آنچه توست کردن و همگر گردن (۷) برای وزن بدن و چربی لایه‌ای گزارش شده است مطابقت دارد و نشان می‌دهد چربی حفظه بطنی یک تابعی از چربی لایه است و می‌تواند برای تعیین چربی لایه مورد استفاده قرار گیرد. معمولاً تعیین چربی به روش تجزیه تقریبی علیرغم کاربرد پیک روست، در زمان‌های مختلف

متغیر بوده است. رابطه پیوسته بین رطوبت (با ماده خشک)
جدول ۶- ارقام مربوط به جنس، سن، رطوبت لاشه و چربی حفره بطنی و معادلات واگشته برای تخمین چربی حفره بطنی (X) از رطوبت لاشه (Y)

<table>
<thead>
<tr>
<th>معادلات واگشته</th>
<th>چربی حفره بطنی (گرم)</th>
<th>سن (درصد)</th>
<th>جنس</th>
<th>تعداد</th>
<th>مشاهدات</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Y = 194/2-2/6X</td>
<td>24/3</td>
<td>63/2</td>
<td>نر و ماده</td>
<td>80</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>±29/6±1/1</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Y = 122/6-1/2X</td>
<td>43/1</td>
<td>64/2</td>
<td>نر و ماده</td>
<td>80</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>±43/2±1/3</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Y = 308/8-0/11X</td>
<td>47/8</td>
<td>63/5</td>
<td>نر و ماده</td>
<td>80</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>±46/7±0/8</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Y = 312/8-0/2X</td>
<td>37/6</td>
<td>64/6</td>
<td>نر و ماده</td>
<td>240</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>±67/6±0/3</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Y = 38/0-0/7X</td>
<td>40/4</td>
<td>64/2</td>
<td>نر</td>
<td>40</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>±38/1±0/7</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Y = 27/1-0/3X</td>
<td>36/1</td>
<td>63/4</td>
<td>ماده</td>
<td>40</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>±27/2±0/1</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Y = 60/7-0/2X</td>
<td>12/9</td>
<td>64/6</td>
<td>نر</td>
<td>40</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>±21/8±0/1</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Y = 441/0-0/5X</td>
<td>43/9</td>
<td>65/3</td>
<td>ماده</td>
<td>40</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>±48/3±0/7</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Y = 418/4-0/5X</td>
<td>43/7</td>
<td>64/6</td>
<td>نر</td>
<td>40</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>±105/7±0/2</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Y = 29/6-3/5X</td>
<td>50/2</td>
<td>62/5</td>
<td>ماده</td>
<td>40</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>±65/7±0/1</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Y = 312/7-0/1X</td>
<td>36/7</td>
<td>64/5</td>
<td>نرها</td>
<td>120</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>±33/5±0/7</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Y = 308/0-2/1X</td>
<td>42/7</td>
<td>63/7</td>
<td>ماده ها</td>
<td>120</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>±38/1±0/5</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

ضراوی همبستگی بالا، بدون توجه به نوع گله، سن و جنس برای تخمین چربی کل لاشه ارائه دادند و نشان دادند که ماده خشک‌کیا رطوبت لاشه می‌تواند مناسبی جهت تخمین چربی کل
جدول 7- معادلات واغتشش برای تخمین چربی حفره بطنی با استفاده از رطوبت لاش و اجزای پلاسمای

<table>
<thead>
<tr>
<th>نوع معادله</th>
<th>معادله کل سطح حفره بطنی (ارقام)</th>
<th>تیم (ارقام)</th>
<th>تیم (ارقام)</th>
<th>تیم (ارقام)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1- معادله کلی سطح جو همراه با 4 درصد پیه (ارقام)</td>
<td>$y = 298/500 + 242/000 + 232/000 + 222/000 + 212/000 + 202/000 + 192/000 + 182/000 + 172/000 + 162/000 + 152/000 + 142/000 + 132/000 + 122/000 + 112/000 + 102/000 + 92/000 + 82/000 + 72/000 + 62/000 + 52/000 + 42/000 + 32/000 + 22/000 + 12/000 + 02/000</td>
<td>$10$</td>
<td>$10$</td>
<td>$10$</td>
</tr>
<tr>
<td>2- بدون ازودن چربی به جویه (ارقام 5 تیم)</td>
<td>$y = 280 + 242 + 202 + 162 + 122 + 82 + 42 + 02</td>
<td>$5$</td>
<td>$5$</td>
<td>$5$</td>
</tr>
<tr>
<td>3- وجود 4 درصد پیه در جویه همراه جو (ارقام 5 تیم)</td>
<td>$y = 315/100 + 180/0 + 202 + 122 + 82 + 42 + 02</td>
<td>$5$</td>
<td>$5$</td>
<td>$5$</td>
</tr>
<tr>
<td>4- با استفاده از تری‌گلیسرید پلاسمای در مخلوط نرها و ماده‌ها از سن 36 تا 56 روزگی</td>
<td>$y = 198/500 + 198/400 + 198/300 + 198/200 + 198/100 + 198/000$</td>
<td>$56$</td>
<td>$56$</td>
<td>$56$</td>
</tr>
<tr>
<td>5- در نرها</td>
<td>$y = 255/700 + 255/600 + 255/500 + 255/400 + 255/300 + 255/200 + 255/100 + 255/000$</td>
<td>$56$</td>
<td>$56$</td>
<td>$56$</td>
</tr>
<tr>
<td>6- در ماده‌ها</td>
<td>$y = 248/300 + 248/200 + 248/100 + 248/000$</td>
<td>$56$</td>
<td>$56$</td>
<td>$56$</td>
</tr>
</tbody>
</table>

$X_1 = \text{تری‌گلیسرید پلاسمای ماده‌ها}$

$X_2 = \text{رطوبت لاش}$

$X_3 = \text{کلسترول پلاسمای ماده‌ها}$

بود که نشان می‌دهد چربی کل پلاسمای احتمالاً می‌تواند در تخمین چربی بطن استفاده واقع گردد. این موضوع نیاز به مطالعه و بررسی بیشتری دارد. افزایش تری‌گلیسرید و چربی کل پلاسمای بلدی وارد و جویه بطنی و چربی خده در لاش، باعث کاهش رطوبت لاش گردیده و اثرات رطوبت لاش با جربی‌ها منفی است.

وجود چربی جربی در جربی سبب کاهش چربی حفره بطنی گردیده که نشان دهنده مصرف انرژی کمتر و مرطوب جوجه‌ها در مقایسه با جربی حاوی ذرت است. می‌توان چنین نتیجه گرفت که با مصرف جو احتمالاً تعداد پرینوی و سایر چربی‌های پوجا به صورت پوستی می‌تواند به جربی‌ها افزایش داشته و باید با افزایش سمن شناسی از معادلات جدول 6 نشان می‌دهد که با افزایش سمن شناسی از 40 به 50 روزگی میزان چربی حفره بطنی در مرغها و خروسها افزایش می‌بیند و در مرغها و خروسها افزایش‌یافته و در مرغها و خروسها مربوط به چربی کمتری داشته‌اند و لیگ افزایش سمن اختلاف چربی حفره بطنی بین 35/700 و 35/600، بین 35/500 و 35/400، بین 35/300 و 35/200، بین 35/100 و 35/000 به‌صورت پوستی بوده است.

یافته‌های بدین ترتیب که جوجه‌های سمن‌گی به تشکیل چربی بیشتر می‌شوند.
نیازگزاری

به‌ین وسیله دیده در مستندات پژوهشی دانشگاه و دانشکده کشاورزی دانشگاه صنعتی اصفهان به‌ین امین بودجه طرح و ایجاد تسهیلات تحقیق و وقایعی می‌شود. از زحمات آمیز مهندس سعید انصاری به خاطر همکاری در تجهیز آماری داده‌ها، همچنین از زحمات آمیز مهندس محمد رضا واقف به خاطر همکاری در تعیین روابط و لاش‌ها سپاسگزاری می‌گردد.

منابع مورد استفاده