



日粮中添加姜黄对断奶后羔羊生产性能、胴体和肉品质的影响

K.H. Sultan*

University of Mosul, College of Agriculture and Forestry, Animal Production Department, 41002 Mosul, Iraq

* 通讯作者邮箱：dr.khalid.h@uomosul.edu.iq

摘要：本研究旨在研究日粮中添加姜黄（CL）对断奶后羔羊生产效率和胴体品质的影响。选取28只断奶后（12~14周龄）阿瓦西公羔羊，随机分为4组，每组7只。第1组（T1）饲喂标准日粮，第2组（T2）、第3组（T3）和第4组（T4）分别饲喂在标准日粮中添加100、200和300 mg/kg CL粉的试验饲粮，治疗持续12周。数据分析显示，与对照组相比，添加CL可提高（ $P \leq 0.05$ ）总增重、日增重、屠宰重和热冷胴体重。此外，与对照组相比，CL处理（200和300 mg/kg剂量）组的动物空体重、屠宰率、宽尾脂肪和肋眼面积显著增加。在3根肋骨的物理解剖方面，与其他处理相比，CL在T3和T4显著提高了3根肋骨重量和瘦肉率。与其他处理相比，T2和T3组骨率显著降低（ $P \leq 0.05$ ），脂肪率显著升高（ $P < 0.05$ ）。由此可见，在断奶后羔羊日粮中添加300 mg CL可改善羔羊生产性状和肉质，提高胴体重、屠宰率和瘦肉率。此外，羔羊的脂肪代谢途径从体脂型向宽尾型转变，从而可生产消费者青睐的脂肪含量少的胴体。