

ÖZET

Yüksek Lisans Tezi

ETLİK PİLİÇ YEMLERİNE KARIŞTIRILAN ZEYTİN KARASUYUNUN PİLİÇLERİN BAZI VERİM ÖZELLİKLERİ İLE ET KALİTE ÖZELLİKLERİNE ETKİSİ

Gülşah DURGUT

Adnan Menderes Üniversitesi
Fen Bilimleri Enstitüsü
Zootekni Anabilim Dalı

Danışman: Doç. Dr. Mustafa AKŞİT

Bu çalışma, etlik piliç yemlerine ilave edilen zeytin karasuyu ve vitamin E maddelerinin etlik piliçlerin bazı performans özellikleri ile et rengi, et pH'sı, etin su tutma kapasitesi, etteki toplam mikroorganizma sayısı gibi bazı et kalite özelliklerine olan etkilerinin araştırılması amacıyla yürütülmüştür. Çalışmada 480 adet günlük yaştaki etlik civciv 3 tekerrürlü 4 gruba tesadüf olarak dağıtılmıştır. Araştırma kontrol grubu, vitamin E grubu ve 2 farklı karasu seviyesi olmak üzere 6 hafta süreyle yürütülmüştür. Çalışmada kontrol grubundaki civcivlere herhangi bir katkı maddesi verilmezken, vitamin E grubuna 1. günden başlayarak rasyonlarına 300 mg/kg vitamin E ilavesi yapılmıştır. Karasu I grubuna 5 g/kg toz haline getirilmiş karasu yine rasyonlarına ilave edilerek verilirken, Karasu II grubuna 10 g/kg karasu verilmiştir. Deneme sonunda kesimi yapılan etlik piliçlerden alınan göğüs eti örneklerinde yapılan çalışmalar sonucunda araştırmadan elde edilen verilere dayanılarak; etlik piliç yemlerinde karasu ve vitamin E kullanımının piliçlerin performans özelliklerini önemli düzeyde etkilemez iken, piliçlerin et kalite özelliklerinden bazılarını olumlu yönde etkilediği belirlenmiştir. Uygun dozlarda kullanıldığı takdirde zeytin karasuyunun etlik piliç etinin raf ömrünü uzatabileceği sonucuna varılmıştır.

2008, 57 sayfa

ANAHTAR KELİMELELER: Etlik piliç, Zeytin Karasuyu, Vitamin E, Raf Ömrü, Et Kalite Özellikleri