



남은 음식물과 녹차 부산물의 첨가가 육계의 성장과 체조성에 미치는 영향

양철주, D. Uuganbayar, 박일철, 조미란

순천대학교 동물자원학과

Effects of Leftover Food and Green Tea By-product on Productivity and Body Composition in Broiler

Chul-Ju Yang, D. Uuganbayar, Il-Chul Park, Mi-Ran Cho

Department of Animal Science, Suncheon National University

초록

본 시험에서는 무첨가구인 대조구와 대조구에 남은 음식물을 수준별로 첨가하고 단백질의 수준을 높여준 leftover food 10%와 leftover food 20% 및 leftover food 30%의 4처리구와 각 처리구에 녹차 부산물을 1%씩 첨가한 4처리로 총 8처리 5반복으로 반복 당 6수씩 총 240수를 임의 배치하여 사양 시험을 실시하고, 증체량 과 사료섭취량 및 사료효율, 폐사율과 체조성 및 혈중 콜레스테롤 및 도체 콜레스테롤을 측정된 결과는 다음과 같다.

1. 사육후기의 증체량은 대조구가 1,364g으로 가장 높은 증체를 보였으며 ($P < 0.05$), 남은 음식물 10%, 20% 및 30% 그리고 이 4처리구에 녹차 부산물을 첨가한 처리구에서는 모두 대조구 보다 낮은 증체를 보였다. 개시체중과 사료 섭취량에서는 통계적 유의차를 보이지 않았다 ($P > 0.05$).
2. 폐사는 남은 음식물 10% + GTB 1%첨가구 에서만 나타났다. 남은 음식물 첨가가 육계의 폐사에는 영향을 미치지 않는 것으로 사료된다.
3. 조섬유 (16.70)와 조단백질 (20.09)의 함량은 유사한 결과를 보였으나 조지방 (10.55)함량은 다소 낮게 나타났다.
5. 혈중 cholesterol 함량은 남은 음식물 20% + GTB 1%와 남은 음식물 30% + GTB 1%에서 각각 146.96mg/100ml와 172.03mg/100ml로 높은 수치를 보였으며 통계적 유의차를 보였다 ($P < 0.05$).
6. 도체 cholesterol은 대조구에서 98.57mg/100g으로 가장 높은 수치를 보였으며 남은 음식물 30% + GTB 1%가 72.10mg/100g으로 낮게 나타났으며 통계적 유의차를 보였다 ($P < 0.05$).

핵심용어 : 녹차부산물, 남은음식물, 육계, 사료효율, 체조성 