

ẢNH HƯỞNG CỦA CÁC MỨC BÃ SẴN LÊN MEN TRONG KHẨU PHẦN ĂN ĐẾN HIỆU QUẢ SINH TRƯỞNG, NĂNG SUẤT VÀ CHẤT LƯỢNG THỊT CỦA GÀ RI

Trần Thị Thu Hồng, Hoàng Quốc Hùng,
Lê Văn An, Hidenori Harada

TÓM TẮT

Nghiên cứu ảnh hưởng của các mức bã sắn lên men trong khẩu phần ăn đến hiệu quả sinh trưởng, năng suất và chất lượng thịt đã được tiến hành trên 240 con gà Ri lúc 4 tuần tuổi, được bố trí theo phương pháp phân lô hoàn toàn ngẫu nhiên vào 4 nghiệm thức, mỗi nghiệm thức gồm có 60 con, được lặp lại 3 lần (20 con/ô chuồng/lần lặp lại, trong đó có 13 mái và 7 trống). Khẩu phần thí nghiệm gồm có: ĐC (đối chứng, thức ăn hỗn hợp có cám đậm đặc, ngô, cám gạo), BSLM10 (thức ăn hỗn hợp có cám đậm đặc, ngô, cám gạo + 10% bã sắn lên men), BSLM20 (thức ăn hỗn hợp có cám đậm đặc, ngô, cám gạo + 20% bã sắn lên men), BSLM30 (thức ăn hỗn hợp có cám đậm đặc, ngô, cám gạo + 30% bã sắn lên men). Kết quả cho thấy khẩu phần ăn có chứa các mức khác nhau của bã sắn lên men đã không làm ảnh hưởng đến khối lượng cơ thể, tốc độ sinh trưởng tuyệt đối của gà Ri khi so sánh với khẩu phần ĐC. Lượng ăn vào là thấp nhất ở gà Ri ăn khẩu phần ĐC và khẩu phần BSLM10. Hệ số chuyển hóa thức ăn (HSCHTĂ) và chi phí thức ăn/kg tăng trọng là không khác nhau giữa các khẩu phần thí nghiệm ($P>0,05$). Có thể thay thế 30% BSLM trong khẩu phần ăn của gà Ri mà không ảnh hưởng đến năng suất, chất lượng và thành phần phân hóa học của thịt gà Ri.

Từ khóa: Gà Ri, bã sắn lên men, năng suất, chất lượng thịt.