

未定

日粮中添加天门冬氨酸镁对肉仔鸡肝脏和腿肌脂质过氧化状态的影响

刘永祥,刘艳丽,刘太宇,芮于明

郑州牧业工程高等专科学校

收稿日期 2007-10-8 修回日期 2008-3-10 网络版发布日期 2008-4-23 接受日期

**摘要** [目的] 研究日粮添加天门冬氨酸镁 (MgAsp) 对肉仔鸡肝脏和腿肌脂质过氧化状态的影响及其机理。[方法] 128只22日龄AA肉仔鸡随机分配到对照组和加镁日粮组, 每组8个重复, 每个重复8只鸡, 以玉米、豆粕为主要原料配制对照组日粮, 在此基础上添加1%的MgAsp作为加镁组日粮。[结果] 与对照组相比, 加镁组肉仔鸡血清镁、肌肉镁、肝脏镁的含量分别提高了 22%、21%、29% ( $P<0.01$ ), 加镁组肉仔鸡肝脏和腿肌中丙二醛 (MDA) 的含量分别降低了24% ( $P<0.01$ )、29% ( $P<0.01$ ), 加镁组肉仔鸡肝脏中过氧化氢酶 (CAT) 和总超氧化物歧化酶 (SOD) 的活性分别提高了25% ( $P<0.01$ ) 和14% ( $P<0.05$ ), 腿肌 CAT的活性提高了37% ( $P<0.01$ ), 日粮中添加镁显著降低肌肉中活性氧 (ROS) 的产量 ( $P<0.01$ )。两组肉仔鸡腿肌和肝脏中不饱和脂肪酸的总含量差异不显著 ( $P>0.05$ )。[结论] 玉米-豆粕日粮中添加MgAsp可以有效降低肝脏和腿肌中MDA的产量; 腿肌中CAT活性的提高和ROS产量的降低是日粮添加镁降低腿肌中脂质过氧化水平的原因; 肝脏中CAT和SOD活性的提高是日粮添加镁降低肝脏中脂质过氧化水平的原因。

**关键词** [天门冬氨酸镁](#) [肝脏](#) [腿肌](#) [脂质过氧化](#) [肉仔鸡](#)

分类号

**DOI:**

通讯作者:

刘永祥 [yxliu225@163.com](mailto:yxliu225@163.com)

作者个人主页: 刘永祥; 刘艳丽; 刘太宇; 芮于明

## 扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDF](#) (OKB)

▶ [\[HTML全文\]](#) (OKB)

▶ [参考文献\[PDF\]](#)

▶ [参考文献](#)

服务与反馈

▶ [把本文推荐给朋友](#)

▶ [加入我的书架](#)

▶ [加入引用管理器](#)

▶ [引用本文](#)

▶ [Email Alert](#)

▶ [文章反馈](#)

▶ [浏览反馈信息](#)

相关信息

▶ [本刊中 包含“天门冬氨酸镁” 的相关文章](#)

▶ 本文作者相关文章

· [刘永祥](#)

· [刘艳丽](#)

· [刘太宇](#)

· [芮于明](#)