

## بررسی تاثیر تعداد سلول‌های سوماتیک در بیماری ورم پستان تحت‌بالینی گاو، بر کیفیت شیرخام دامداری‌های استان خوزستان

محمد حسینی نژاد<sup>۱</sup>، زهره مشاک<sup>۲\*</sup>

۱- دانش آموخته دامپزشکی، دانشکده دامپزشکی، واحد کرج، دانشگاه آزاد اسلامی، کرج، ایران.

۲- استادیار گروه بهداشت مواد غذایی، واحد کرج، دانشگاه آزاد اسلامی، کرج، ایران.

\*تویینده مسئول مکاتبات: mashak@kiau.ac.ir

(دریافت مقاله: ۹۴/۷/۱۱ پذیرش نهایی: ۹۴/۱۱/۱۰)

### چکیده

ابتلا به ورم پستان در گاوهای شیری سبب کاهش ۱۵ درصدی تولید شیر و تغییر در ترکیبات شیمیایی آن شده و به این ترتیب باعث وارد آمدن خسارت به صنعت تولید شیر گردیده و تهدیدی جدی برای سلامت مصرف کنندگان محسوب می‌شود. در این مطالعه تاثیر تعداد سلول‌های سوماتیک که متأثر از بیماری ورم پستان می‌باشد، بر کیفیت شیرخام در گاوهای مبتلا به ورم پستان تحت‌بالینی مورد بررسی قرار گرفت. بدین‌منظور، با مراجعه به دامداری‌های استان خوزستان، تعداد ۲۴۰ نمونه شیرخام از گاوهای مبتلا به ورم پستان تحت‌بالینی از دامداری‌های صنعتی و سنتی این استان طی ماه‌های مختلف سال ۹۳ (اوائل و اواسط هر ماه) جمع‌آوری شد و به ترتیب آزمایشات مربوط به شمارش سلول‌های سوماتیک، پروتئین، چربی و اسیدیته در مورد آنها انجام گردید. در نمونه‌های اخذ شده، تعداد سلول‌های سوماتیک  $SCC/ml = 10^0 \pm 1/37 \times 10^0 \pm 3/20 \times 10^0 \pm 3/12 \pm 0/06$  درصد و چربی  $3/23 \pm 0/14$  درصد و اسیدیته  $14/50 \pm 0/62$  محاسبه شد. ضریب همبستگی بین داده‌ها نشانگر رابطه مستقیم بین درصد پروتئین و درصد چربی بود. همچنین رابطه معکوسی بین تعداد سلول‌های سوماتیک با درصد چربی و پروتئین نمونه‌های شیر مشاهده گردید ( $R = -0.14$ ). میزان چربی و پروتئین در فصل زمستان و تعداد سلول‌های سوماتیک در فصول تابستان و پاییز بیشتر از بقیه فصول بود، در حالی که بیشترین میزان اسیدیته مربوط به فصول بهار و زمستان بود. مقایسه فاکتورهای نامبرده نیز در بین دو نوع دامداری صنعتی و سنتی نشان‌دهنده بالاتر بودن میزان پروتئین و پایین تر بودن تعداد سلول‌های سوماتیک در نمونه‌های شیرخام دامداری‌های صنعتی نسبت به دامداری‌های سنتی بود ( $R = -0.05$ ). لذا به نظر می‌رسد، تعداد سلول‌های سوماتیک که عمده‌تاً متأثر از بیماری ورم پستان در گاو می‌باشد، بر اسیدیته، چربی و پروتئین شیرخام که خود تحت تأثیر فصل و نوع سیستم پرورش نیز هستند، موثر می‌باشد.

**کلید واژه‌ها:** ورم پستان تحت‌بالینی، سلول‌های سوماتیک، کیفیت شیرخام، دامداری‌های سنتی و صنعتی، استان خوزستان.

## مقدمه

رفتن تعداد سلول‌های سوماتیک در شیر می‌شوند. با افزایش تعداد این سلول‌ها در شیر، کیفیت فرآوری و راندمان تولید بعضی از محصولات لبنی، به دلیل افزایش تغییرات در ترکیبات شیر، کاهش می‌یابد، به‌طوری‌که کاهش لاکتوز، چربی و کاژئن موجود در شیر و در نتیجه پروتئولیز و لیپولیز حاصل از آنزیم‌های سلول‌های سوماتیک سبب کاهش راندمان و سایر ویژگی‌های مورد نظر در تولید بعضی از فرآورده‌های شیری نظیر پنیر گردیده است (نجف نجفی، ۱۳۸۸). همچنین تغییرات میزان اسیدیته شیر نیز، تحت تأثیر سلول‌های سوماتیک، در مطالعات متعددی گزارش شده است (Bianchi *et al.*, 2004; Yarabbi *et al.*, 2014).

اثرات متفاوت این سلول‌ها بر ترکیبات مختلف شیر در کشورهای مختلف جهان به دلیل تفاوت در نژاد، منطقه، آب و هوا، تغذیه دام و سایر عوامل محیطی گزارش شده است (Koc, 2008). این مطالعه، به منظور بررسی تاثیر تعداد سلول‌های سوماتیک در بیماری ورم پستان تحت‌بالینی گاو بر کیفیت شیر خام در گاوداری‌های صنعتی و سنتی استان خوزستان انجام گرفت.

## مواد و روش‌ها

این مطالعه در سال ۱۳۹۳ در دامداری‌های استان خوزستان (۵ صنعتی و ۵ سنتی) انجام شد. در این بررسی، تقسیم‌بندی دو دامداری صنعتی و سنتی با در نظر گرفتن خصوصیاتی نظیر تفاوت‌های نژادی و تعداد گاوها، نحوه شیردوشی و وجود یا عدم وجود شیردوش مرکزی، شیر سردکن و پلیت کولر، تانکرهای بهداشتی ذخیره شیر روزانه، سیستم تهویه در سالن شیردوشی،

شیر یکی از مهم‌ترین، کامل‌ترین و ضروری‌ترین غذاهای طبیعی بشر بوده که به صورت انواع فرآورده‌های لبنی برای سینه مختلف قابل استفاده می‌باشد. از عوارض مهم عدم مصرف شیر و فرآورده‌های آن می‌توان به پوکی استخوان، دردهای استخوانی و در نهایت شکستگی استخوانی اشاره نمود (کریم، ۱۳۸۵).

با توجه به خصوصیات شیر، کترل این فرآورده بالارزش و اندازه‌گیری ترکیبات موجود در آن برای تولیدکنندگان شیر و صنایع تولیدی فرآورده‌های لبنی کاملاً ضروری است. این امر از آن جهت حائز اهمیت می‌باشد که در کشور ما نیز کیفیت شیر تأثیر مستقیمی بر فرآوری شیر و کیفیت محصولات تولیدی دارد. کیفیت شیر می‌تواند تحت تأثیر عوامل محیطی و مدیریتی و خصوصیات دام قرار بگیرد، لذا حفظ کیفیت شیر خام به منظور حفظ جایگاه رقابتی در بازار فروش امری مهم به شمار می‌رود و هر گونه تغییر در ترکیب شیمیایی آن تهدیدی جدی برای تولیدکنندگان شیر (کاهش کیفیت و تولید شیر خام)، کارخانجات لبنی (کاهش کیفیت و تولید فرآورده‌های لبنی) و مصرفکنندگان (مخاطره سلامتی) محسوب می‌شود. تعداد سلول‌های سوماتیک، یکی از شاخص‌های مهم ارزیابی کیفیت و سلامت شیر است و به منظور قیمت‌گذاری شیر خام از آن استفاده می‌شود. تمامی شیرهای دوشیده شده دارای تعدادی سلول سوماتیک هستند. این سلول‌ها از نوتروفیل‌ها، لنفوцит‌ها و ماکروفازها تشکیل شده‌اند. عفونت باکتریایی در گاو، صدمه‌دیدگی بافت‌ها یا سایر عواملی که منجر به التهاب و تورم در پستان می‌گردد، سبب افزایش انتقال گلبول‌های سفید خون به غدد پستانی و در نتیجه بالا

سوماتیک به عنوان متغیرهای مطالعه در نظر گرفته شد. داده‌ها به صورت میانگین $\pm$ انحراف معیار ارائه شد. تحلیل داده‌ها با استفاده از نرم‌افزار آماری SPSS نسخه ۲۳ انجام گردید. جهت تجزیه و تحلیل اطلاعات مربوط به تعداد سلول‌های سوماتیک و میزان چربی، پروتئین و اسیدیته از آزمون همبستگی پیرسون با فرض  $p < 0.05$  و  $p < 0.01$  استفاده شد. جهت مقایسه میانگین و انحراف معیار به دست آمده در بین داده‌ها در دو دامداری صنعتی و سنتی از آزمون تحلیل واریانس یک‌طرفه (ANOVA) استفاده گردید. تحلیل روند تغییرات اسیدیته، چربی، پروتئین و تعداد سلول‌های سوماتیک نیز در طی ماه‌های مختلف سال با استفاده از تحلیل واریانس یک‌طرفه و بررسی اختلافات شاخص میان فصول و ماه‌های مختلف با استفاده از آزمون توکی (Tukey) انجام شد.

### یافته‌ها

مقادیر میانگین $\pm$ انحراف معیار برای اسیدیته برابر  $14.50 \pm 0.62$  درجه دورنیک، میزان پروتئین برابر  $3.12 \pm 0.06$  درصد و چربی برابر  $14.23 \pm 0.06$  درصد و تعداد سلول‌های سوماتیک  $1.37 \times 10^5 \pm 1.05 \times 10^5$  عدد در میلی‌لیتر محاسبه شد (جدول ۱).

نحوه تمیز کردن بستر و محل استراحت دام و نحوه مدیریت و همچنین پیشگیری و درمان بیماری‌های دام‌ها توسط دامپزشک صورت گرفت.

گاو‌های مبتلا به ورم پستان تحت‌بالینی پس از انجام معاینات بالینی، به کمک تست کالیفرنیایی تشخیص داده شدند. تست کالیفرنیایی یک آزمایش غربالگری سریع و ارزانی جهت تشخیص بیماری ورم پستان بوده و از حساسیت و ویژگی مناسبی برخوردار می‌باشد (قراگوزلو و همکاران، ۱۳۸۲). مقدار  $500$  میلی‌لیتر نمونه شیرخام از دام‌های مبتلا به ورم پستان تحت‌بالینی در روزهای اول و پانزدهم هر ماه و در مجموع  $240$  نمونه، در بطری‌های استریل جمع‌آوری و در کنار بسته‌های حاوی یخ در اسرع وقت به آزمایشگاه منتقل گردید. نمونه‌های شیر از لحظه میزان اسیدیته با استفاده از روش تیتراسیون (استاندارد ملی ایران ۲۰۸۹)، پروتئین با استفاده از روش پیوند با آمیدوبلاک (استاندارد ملی ایران ۳۷۶۸)، چربی با استفاده از روش ژربر (استاندارد ملی ایران ۳۶۶) و تعداد سلول‌های سوماتیک با استفاده از روش رنگ‌آمیزی و شمارش با میکروسکوپ (استاندارد ملی ایران ۵۰۲۸-۱) مورد بررسی قرار گرفتند.

### تحلیل آماری داده‌ها

در این مطالعه نوع دامداری و زمان نمونه‌برداری (ماه و فصل) و اسیدیته، پروتئین، چربی و تعداد سلول‌های

جدول ۱- میانگین و انحراف معیار (کمینه و بیشینه) مقدار اسیدیته، پروتئین، چربی و تعداد سلول‌های سوماتیک نمونه‌های شیرخام جمع‌آوری شده از دامداری‌های استان خوزستان

میانگین $\pm$ انحراف معیار	اسیدیته (درجه دورنیک)	پروتئین (درصد)	چربی (درصد)	شمارش سلول‌های سوماتیک (SCC/ml)
کمینه	$14.50 \pm 0.62$	$3.12 \pm 0.06$	$14.23 \pm 0.14$	$1.37 \times 10^5 \pm 1.05 \times 10^5$
بیشینه	$15.50$	$3.01$	$14.00$	$1.02 \times 10^5$
	$15.00$	$2.77$	$14.09$	$5.82 \times 10^4$

میزان میانگین  $\pm$  انحراف معیار اسیدیته در فصل بهار و همچنین زمستان بیشتر از بقیه فصول بود و در تابستان و پاییز به طور معنی‌داری کاهش یافت ( $p < 0.01$ ). میزان میانگین  $\pm$  انحراف معیار پروتئین و چربی نمونه‌های شیر در فصل تابستان کاهش یافته و در زمستان و سپس پاییز به طور معنی‌داری افزایش یافت ( $p < 0.05$ ). البته تغییرات پروتئین در طی همه فصول سال کمتر از میزان تعیین شده در استاندارد ایران قرار داشت و فقط تغییرات چربی در فصل زمستان بیشتر از میزان تعیین شده در استاندارد ایران بود.

میانگین  $\pm$  انحراف معیار سلول‌های سوماتیک نیز در فصل تابستان به طور معنی‌داری افزایش و در فصل زمستان مجددًا کاهش یافت ( $p < 0.01$ ).

ضریب همبستگی میان اسیدیته و سلول‌های سوماتیک نمونه‌های شیر خام ( $r = -0.275$ ) نشانگر رابطه معکوس میان اسیدیته با تعداد سلول‌های سوماتیک می‌باشد ( $p < 0.01$ ). همچنین ضریب همبستگی بین درصد پروتئین و درصد چربی نمونه‌های شیر ( $r = +0.811$ ) دال بر همبستگی معکوس میان تعداد سلول‌های سوماتیک با درصد چربی ( $r = -0.535$ ) و درصد پروتئین ( $r = -0.754$ ) برقرار می‌باشد ( $p < 0.01$ ).

مقادیر میانگین  $\pm$  انحراف معیار برای اسیدیته، درصد پروتئین، درصد چربی و تعداد سلول‌های سوماتیک به تفکیک فصل در جدول ۲ ارائه شده است.

جدول ۲- میانگین  $\pm$  انحراف معیار (کمینه و بیشینه) اسیدیته، پروتئین، چربی و تعداد سلول‌های سوماتیک نمونه‌های شیر خام جمع آوری شده از دامداری‌های استان خوزستان به تفکیک فصل نمونه‌برداری

فصل نمونه‌برداری	اسیدیته (درجه دورنیک)	پروتئین (درصد)	چربی (درصد)	شمارش سلول‌های سوماتیک (SCC/ml)
فصل بهار	۱۴/۸۲ $\pm$ ۰/۴۲	۳/۰۹ $\pm$ ۰/۰۴	۳/۱۶ $\pm$ ۰/۰۳	۲/۷۹ $\times$ ۱۰ <sup>۰</sup> $\pm$ ۱/۳۲ $\times$ ۱۰ <sup>۰</sup> (۵/۰۰ $\times$ ۱۰ <sup>۰</sup> ) <sup>۱/۰۲ <math>\times</math> ۱۰<sup>۰</sup> (۵)</sup>
	(۱۳/۵۰ ) (۱۵/۵۰ )	(۳/۱۶ ) (۳/۳۰۲ )	(۳/۲۲ ) (۳/۱۱ )	
فصل تابستان	۱۴/۱۸ $\pm$ ۰/۳۹	۳/۰۷ $\pm$ ۰/۰۴	۳/۱۱ $\pm$ ۰/۰۵	۴/۲۰ $\times$ ۱۰ <sup>۰</sup> $\pm$ ۸/۴۳ $\times$ ۱۰ <sup>۰</sup> (۵/۶۰ $\times$ ۱۰ <sup>۰</sup> ) <sup>۲/۹۴ <math>\times</math> ۱۰<sup>۰</sup> (۵)</sup>
	(۱۳/۰۰ ) (۱۵/۰۰ )	(۳/۱۲ ) (۳/۳۰۱ )	(۳/۱۸ ) (۳/۰۰ )	
فصل پاییز	۱۴/۴۰ $\pm$ ۰/۳۴	۳/۱۱ $\pm$ ۰/۰۴	۳/۲۰ $\pm$ ۰/۰۴	۳/۶۹ $\times$ ۱۰ <sup>۰</sup> $\pm$ ۱/۲۹ $\times$ ۱۰ <sup>۰</sup> (۵/۸۲ $\times$ ۱۰ <sup>۰</sup> ) <sup>۱/۳۴ <math>\times</math> ۱۰<sup>۰</sup> (۵)</sup>
	(۱۳/۵۰ ) (۱۵/۰۰ )	(۳/۱۸ ) (۳/۳۰۴ )	(۳/۳۲ ) (۳/۱۵ )	
فصل زمستان	۱۴/۵۸ $\pm$ ۰/۹۴	۳/۱۹ $\pm$ ۰/۰۳	۳/۴۴ $\pm$ ۰/۱۰	۲/۱۱ $\times$ ۱۰ <sup>۰</sup> $\pm$ ۹/۳۹ $\times$ ۱۰ <sup>۰</sup> (۴/۲۰ $\pm$ ۱۰ <sup>۰</sup> ) <sup>۱/۲۰ <math>\times</math> ۱۰<sup>۰</sup> (۴)</sup>
	(۱۲/۵۰ ) (۱۵/۵۰ )	(۳/۲۷ ) (۳/۳۱۵ )	(۳/۵۹ ) (۳/۱۵ )	
میانگین کل	۱۴/۵۰ $\pm$ ۰/۶۲	۳/۱۲ $\pm$ ۰/۰۶	۳/۲۳ $\pm$ ۰/۱۴	۳/۲۰ $\times$ ۱۰ <sup>۰</sup> $\pm$ ۱/۳۷ $\times$ ۱۰ <sup>۰</sup> (۵/۸۲ $\times$ ۱۰ <sup>۰</sup> ) <sup>۱/۰۲ <math>\times</math> ۱۰<sup>۰</sup> (۵)</sup>
	(۱۲/۵۰ ) (۱۵/۵۰ )	(۳/۲۷ ) (۳/۳۰۱ )	(۳/۵۹ ) (۳/۰۰ )	

در حالی که، مقادیر شمارش سلول‌های سوماتیک در نمونه‌های شیرخام دامداری‌های سنتی به طور معنی‌داری بیشتر از نمونه‌های شیرخام دامداری‌های صنعتی می‌باشد ( $p<0.01$ ) (جدول ۳) (نمودارهای ۱ الی ۴).

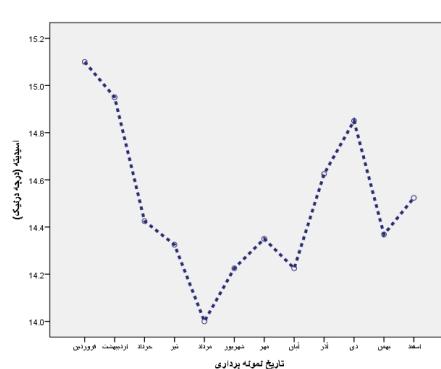
بر اساس واکاوی آماری با آزمون تحلیل واریانس یک‌طرفه، مقادیر پروتئین در نمونه‌های شیرخام دامداری‌های صنعتی به‌طور معنی‌داری بیشتر از نمونه‌های شیرخام دامداری‌های سنتی می‌باشد ( $p<0.05$ ).

جدول ۳- مقایسه میانگین  $\pm$  انحراف معیار (کمینه و بیشینه) اسیدیته، پروتئین، چربی و شمارش سلول‌های سوماتیک بین شیرخام دامداری‌های سنتی و صنعتی استان خوزستان

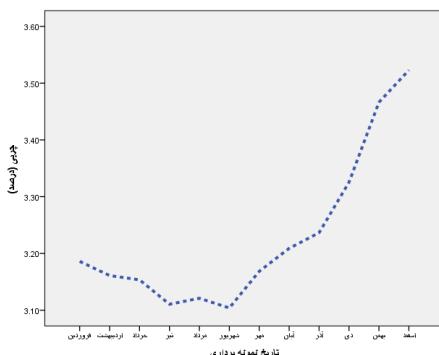
محل نمونه‌برداری	اسیدیته (درجه درنیک)	پروتئین (درصد)	چربی (درصد)	شمارش سلول‌های سوماتیک (SCC/ml)
دامداری‌های صنعتی	۱۴/۶۵ $\pm$ ۰/۵۰	۳/۱۵ $\pm$ ۰/۰۴	۲/۲۴ $\pm$ ۰/۱۴	۲/۲۸ $\times 10^9 \pm 9/28 \times 10^4$ (۳/۹۷ $\times 10^9$ الی $1/02 \times 10^9$ )
	۱۳/۵۰ $\pm$ ۰/۵۰	۳/۱۰ $\pm$ ۰/۲۷	۳/۵۹ $\pm$ ۰/۱۰	(۳/۳ الی ۱۵/۵۰)
دامداری‌های سنتی	۱۴/۶۷ $\pm$ ۰/۶۷	۳/۰۹ $\pm$ ۰/۰۶	۲/۲۲ $\pm$ ۰/۱۴	۴/۰۱ $\times 10^9 \pm 1/26 \times 10^9$ (۵/۸۲ $\times 10^9$ الی $1/40 \times 10^9$ )
	۱۳/۰۰ $\pm$ ۰/۰۰	۳/۰۱ $\pm$ ۰/۲۱	۳/۵۶ $\pm$ ۰/۰۰	(۳/۳ الی ۱۷/۰۰)

( $p<0.05$ ). همچنین درصد چربی در ماه‌های تیر الی شهریور کاهش یافته و در طی ماه‌های آذر الی اسفند نسبت به ابتدای سال افزایش معنی‌داری داشت ( $p<0.05$ ). درصد پروتئین نیز در ماه‌های سرد یعنی آذر الی اسفند افزایش معنی‌داری نسبت به ابتدای سال نشان داد ( $p<0.05$ ) (نمودارهای ۱ الی ۴).

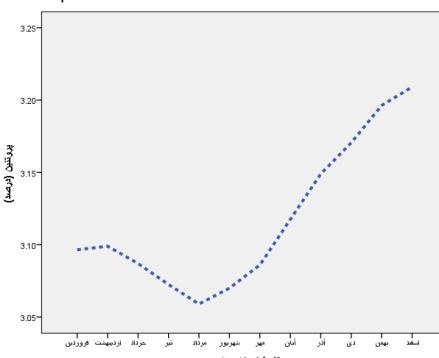
با بررسی روند تغییرات طی ماه‌های مختلف، مشاهده شد که تعداد سلول‌های سوماتیک در نمونه‌های شیر در ماه‌های تیر الی آبان بیشتر از سایر ماه‌ها بود و در مقایسه با ابتدای سال اختلاف معنی‌داری داشت ( $p<0.05$ ). اسیدیته در طی ماه‌های خرداد الی آبان به طور معنی‌داری نسبت به ابتدای سال کاهش نشان داد



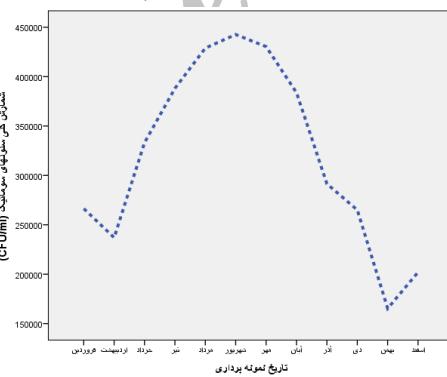
نمودار ۱- روند تغییرات اسیدیته (درجه درنیک) طی ماه‌های مختلف در نمونه‌های شیرخام دامداری‌های استان خوزستان در سال ۱۳۹۳



نمودار ۲- روند تغییرات چربی (درصد) در طی ماههای مختلف در نمونه‌های شیر خام دامداری‌های استان خوزستان در سال ۱۳۹۳



نمودار ۳- روند تغییرات پروتئین (درصد) در نمونه‌های شیر خام دامداری‌های استان خوزستان در سال ۱۳۹۳



نمودار ۴- روند تغییرات سلول‌های سوماتیک (SSC/ml) در نمونه‌های شیر خام دامداری‌های استان خوزستان در سال ۱۳۹۳

## حیوانی شیر به دلیل ارزان بودن و خواص غذایی‌ای

بی‌شمار از اهمیت ویژه‌ای برخوردار می‌باشد. در اغلب کشورها از شاخص تعداد سلول‌های سوماتیک جهت ارزیابی بهداشتی شیر و به منظور قیمت‌گذاری آن استفاده می‌گردد. بسیاری از مطالعات

## بحث و نتیجه‌گیری

با افزایش روزافزون جمعیت، تهیه مواد غذایی سالم و کافی و حاوی پروتئین یکی از مسائل مهم جهان به شمار می‌رود. نیمی از پروتئین مصرفی روزانه یک فرد باید از پروتئین حیوانی تهیه شود. از بین پروتئین‌های

رقابت شدید بین گونه‌های بیماری‌زای موجد بیماری تورم و التهاب پستان در این فصل ذکر نمودند که خود منجر به کاهش مدت زمان نگهداری شیر و کاهش راندمان تولید محصولات لبنی می‌گردد (De Haas *et al.*, 2002).

از دیگر عوامل موثر بر کیفیت شیرخام، اسیدیته می‌باشد. اسیدیته شیر به محض دوشش کمتر از ۱۴ درجه دورنیک می‌باشد. دما و نحوه نگهداری شیر، عمر شیر و افزودن مواد بازدارنده رشد میکروب یا خشی‌کننده اسیدیته، تعداد سلول‌های سوماتیک و وجود کلستروم در شیر از عوامل موثر بر میزان اسیدیته می‌باشند (نواب-پور و شهbazlu, ۱۳۷۹). در مطالعه کنونی، میانگین اسیدیته در فصل بهار و همچنین زمستان بیشتر از بقیه فضول بود و در تابستان و پاییز به طور معنی‌داری کاهش یافت.

میزان چربی شیر تحت تأثیر عوامل متعددی نظیر دما و فصل، تغذیه دام، استرس حرارتی، بیماری‌ها از جمله ورم پستان درمانگاهی، نوع روش شیردوشی، میزان شیر تولیدی، دفعات شیردوشی، وضعیت بدنی حیوان، سن دام و اصلاحات زننیکی می‌باشد. همچنین، تقلباتی نظیر برداشت چربی شیر و یا افزودن آب بر میزان درصد چربی شیر تاثیر می‌گذارد. مشابه مطالعه یرابی و همکاران، در این بررسی بیشترین و کمترین میزان چربی، به ترتیب در فصل زمستان ( $3/44 \pm 0/11$  درصد) و فصل تابستان ( $3/11 \pm 0/05$  درصد) مشاهده گردید (Yarabbi *et al.*, 2014).

چون میزان چربی شیر تا حدود زیادی تحت تأثیر تغییرات درجه حرارت محیط می‌باشد، لذا به نظر می‌رسد در مطالعه کنونی، کاهش میزان چربی شیر علاوه

انجام شده نشانگر کاهش تولید شیر و افت کیفیت فرآورده‌های آن همگام با افزایش تعداد سلول‌های سوماتیک می‌باشد.

افزایش تمامی انواع سلول‌های سوماتیک در اثر استرس‌هایی مانند تغییر در جیره غذایی دام، تأثیر مرحله خاصی از شیردوشی، تغییرات فصلی، دفعات شیردوشی و یا ترکیبی از موارد ذکر شده می‌باشد. مهم‌ترین عامل این افزایش عفونت‌های پستانی در فرم بالینی و تحت بالینی می‌باشد. در مطالعات مختلف به تأثیرات فصلی روی تعداد سلول‌های سوماتیک اشاره شده است (Koc, 2008). در مطالعه حاصل بیشترین تعداد سلول‌های سوماتیک در طی ماه‌های تیر تا آبان مشاهده شد و میانگین تعداد سلول‌های سوماتیک شمارش شده در فصل تابستان بیشتر از بقیه فضول بود.

نتایج مطالعه یرابی و همکاران در سال ۲۰۱۴ نشان داد که تعداد سلول‌های سوماتیک اندازه‌گیری شده در فصل‌های تابستان و بهار بیشتر از بقیه فضول سال بود و بیشترین تعداد را در ماه‌های خرداد، اردیبهشت و تیر گزارش نمودند (Yarabbi *et al.*, 2014).

گرین و همکاران در سال ۲۰۰۶، اسکرژیپک در سال ۲۰۰۲ و نورمن و همکاران در سال ۲۰۰۰، نتایج مشابه این بررسی را در خصوص افزایش تعداد سلول‌های سوماتیک در فصل تابستان گزارش کردند و افزایش تعداد سلول‌های سوماتیک در فصل تابستان را به شیوع عفونت‌های داخلی پستان و بروز انواع استرس‌ها مرتبط دانستند (Green *et al.*, 2006; Norman *et al.*, 2000; Skrzypek, 2002).

دی‌هاس و همکاران در سال ۲۰۰۲ نیز علت افزایش سلول‌های سوماتیک در ماه‌های تابستان را به دلیل

نتایج تحقیقات پاسکوئینی و همکاران در سال ۱۹۹۳ نیز نشان داد که رابطه مثبتی بین تعداد سلول‌های سوماتیک و پروتئولیز در شیر گاو، گوسفند و بز وجود دارد (Pasquini *et al.*, 1993). همچنین آلبنزو و همکاران در سال ۲۰۰۴ و بیانچی و همکاران در سال ۲۰۰۴ گزارش کردند که شیر گوسفند با سلول‌های سوماتیک بالاتر دارای مقدار پروتئین کل بیشتری در مقایسه با شیرهای با تعداد کمتر سلول‌های سوماتیک Bianchi *et al.*, 2002; Albenzio *et al.*, 2002; Albenzio *et al.*, 2002; Albenzio *et al.*, 2002).

در حالی که در مطالعه لیندمارک و همکاران در سال ۲۰۰۶ و باربانو و همکاران در سال ۱۹۹۱ افزایش سلول‌های سوماتیک سبب کاهش لاکتوز، چربی Barbano *et al.*, 2006 و کازائین در شیر دام‌ها شده بود (Barbano *et al.*, 2006; Lindmark-Måansson *et al.*, 1991; Lindmark-Måansson *et al.*, 2006). در مطالعه کنونی نیز رابطه معکوسی بین تعداد سلول‌های سوماتیک با میزان پروتئین مشاهده گردید.

از مهم‌ترین آنزیم‌هایی که سلول‌های سوماتیک مخصوصاً لوکوسیتها در پاسخ به عفونت غده پستان تولید می‌کنند، آنزیم‌های لیپولیتیک می‌باشند (Pisoni *et al.*, 2004). این آنزیم‌ها، لیپوپروتئین موجود در غشاء گلbulول‌های چربی شیر را مورد حمله قرار داده و سبب ازدیاد اسیدهای چرب آزاد گشته که در ادامه می‌تواند Azzara and منجر به توسعه طعم تنی در شیر گردد (Azzara and Dimick, 1985; Yarabbi *et al.*, 2014). مشابه مطالعه کنونی، در مطالعه یرابی و همکاران در سال ۲۰۱۴ و بیانچی و همکاران در سال ۲۰۰۴ تعداد سلول‌های سوماتیک شیر تأثیر منفی معنی‌داری بر میزان چربی شیر داشت و با افزایش تعداد سلول‌های سوماتیک،

بر بیماری تحت درمانگاهی ورم پستان، به علت وضعیت جغرافیایی و تغییرات درجه حرارت و آب و هوایی در استان خوزستان می‌باشد، لذا در ماههای تیر و شهریور کمترین میزان چربی و در طی ماههای فصل پاییز و زمستان سیر صعودی داشت، به‌طوری که در اسفندماه بیشترین میزان چربی مشاهده شد.

میزان پروتئین نیز تحت تأثیر عواملی نظیر ژنتیک و نژاد دام، دما و فصل، استرس حرارتی، تغذیه وضعیت میکرووارگانیسم‌های شکمبه و بالانس انرژی می‌باشد. در بررسی کنونی اختلاف معنی‌داری بین میزان پروتئین در فصل‌های زمستان ( $3/19 \pm 0/03$  درصد) و پاییز ( $3/11 \pm 0/04$  درصد) وجود نداشت، ولی مقدار پروتئین اندازه‌گیری شده در این دو فصل بیشتر از فصول تابستان ( $3/07 \pm 0/04$  درصد) و بهار ( $3/09 \pm 0/04$  درصد) بود. مشابه مطالعه حاضر، در مطالعه یرابی و همکاران در سال ۲۰۱۴ نیز در فصول گرم سال درصد پروتئین روند کاهشی داشت، به‌طوری که در ماههای تیر و مرداد معمولاً به کمترین حد خود و در ماههای سرد زمستان به بیشترین میزان رسیده بود و علت این کاهش در بررسی فوق به تغییرات درجه حرارت محیط نسبت داده شده است (Yarabbi *et al.*, 2014).

در مورد تأثیر تعداد سلول‌های سوماتیک بر دیگر اجزا ترکیبات شیر، مطالعات متعددی انجام شده است، به‌طوری که در مطالعه استرزالکووسکی و همکاران در سال ۲۰۱۴ و نجفی و همکاران در سال ۱۳۸۸ افزایش تعداد سلول‌های سوماتیک در شیر گاو با افزایش پروتئین همراه بوده است (Strzałkowska *et al.*, 2014).

نجف نجفی، ۱۳۸۸).

شرایط مدیریتی، بهداشت و درمان و نحوه شیردوشی و میزان شیوع بیماری تحت درمانگاهی ورم پستان در دامداری‌های صنعتی و سنتی از جمله عواملی می‌باشد که بر ترکیبات شیر از جمله پروتئین، چربی، اسیدیته و سلول‌های سوماتیک مؤثر می‌باشد، به‌طوری‌که تعداد سلول‌های سوماتیک در دامداری‌های سنتی برخلاف میزان پروتئین در مقایسه با دامداری‌های صنعتی بیشتر می‌باشد. به هر حال، به نظر می‌رسد دامداری‌های صنعتی از کیفیت شیر بهتری در مقایسه با دامداری‌های سنتی برخوردار باشند. بنابراین، توصیه می‌شود ضمن توسعه و تبدیل دامداری‌های سنتی به صنعتی، زنجیره بهداشتی شیردوشی از فارم تا کارخانه رعایت گردد و سیستم‌های بهداشتی نظیر HACCP، GMP و GHP جهت کنترل و پیشگیری از ورم پستان، به منظور بالا بردن کیفیت شیر خام اجرا گردد.

مقدار چربی کاهش یافته است (Bianchi *et al.*, 2002; Yarabbi *et al.*, 2014).

از دیگر ترکیبات موجود در شیر که بر کیفیت شیر خام تأثیرگذار می‌باشد و می‌توانند تحت تأثیر تعداد سلول‌های سوماتیک قرار گیرند، میزان اسیدیته می‌باشد. در مطالعه نودا و همکاران در سال ۲۰۰۱، بیانچی و همکاران در سال ۲۰۰۴، پلگرینی و همکاران در سال ۲۰۰۰ و آلبنژیو و همکاران در سال ۲۰۰۵ مشابه تحقیق کنونی، افزایش تعداد سلول‌های سوماتیک اثر معنی‌داری بر کاهش اسیدیته شیر داشت (Nudda *et al.*, 2001; Bianchi *et al.*, 2002; Pellegrini *et al.*, 1997; Albenzio *et al.*, 2004). البته نتایج تحقیقات پاسکوئینی و همکاران در سال ۱۹۹۳ نشان داد که اثر سلول‌های سوماتیک شیر بز بر میزان تغییرات اسیدیته تقریباً بی‌اثر است (Pasquini *et al.*, 1993).

## منابع

- قرگوزلو، ف.، بلورچی، م.، حسنی طباطبائی، ع.، قاسم زاده، ن. و وجگانی، م. (۱۳۸۲). بررسی حساسیت و ویژگی تست کالیفرنیایی در تشخیص اورام پستان تحت بالینی در گاو شیری. پژوهش و سازندگی، جلد ۱۶، شماره ۲، صفحات: ۵۹-۶۲.
- کریم، گ. (۱۳۸۵). شیر و کیفیت آن، انتشارات دانشگاه تهران. فصول دوم و چهارم، پنجم و هشتم.
- مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران. (۱۳۷۴). اندازه‌گیری مقدار پروتئین شیر به روش پیوند با آمیدوبلاک. چاپ اول، شماره استاندارد ۳۷۶۸.
- مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران. (۱۳۸۲). شیر و فرآورده‌های آن- تعیین مقدار اسیدیته شیر خشک (روش مرجع- روش آزمون). چاپ اول، شماره استاندارد ۲۰۸۹.
- مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران. (۱۳۸۷). شیر، یاخته‌های پیکری، قسمت اول، روش میکروسکوپی. روش مرجع، شماره استاندارد ۵۰۲۸.

- مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران. (۱۳۸۸). اندازه‌گیری چربی شیر به روش ژربر. تجدید نظر دوم، چاپ چهارم، شماره استاندارد ۳۶۶.
- نجف نجفی، م. و مرتضوی، س. (۱۳۸۸). بررسی اثر تعداد سلول‌های سوماتیک بر ترکیبات شیر استان خراسان رضوی. *فصلنامه علوم و صنایع غذایی*، دوره ۶، صفحات: ۶۳-۷۳.
- نواب پور، ث. و شهبازلو، ف. (۱۳۷۹). آین کار آزمایشگاه‌های شرکت سهامی صنایع شیر ایران- شمارش سلول‌های سوماتیک در شیر به روش میکروسکوپی، صفحات: ۱۱۸-۱۲۱.
- Albenzio, M., Caroprese, M., Santillo, A., Marino, R., Taili, L. and Sevi, A. (2004). Effects of somatic cell count and stage of lactation on the plasmin activity and cheese making properties of ewe milk. *Journal of Dairy Science*, 87: 533-542.
- Azzara, C.D. and Dimick, P.S. (1985). Lipolytic enzyme activity of macrophages in bovine mammary gland secretions. *Journal of Dairy Science*, 68: 1804-1812.
- Barbano, D.M., Rasmussen, R.R. and Lynch, J.M. (1991). Influence of milk somatic cell count and milk age on cheese yield. *Journal of Dairy Science*, 74: 369-388.
- Bianchi, L., Bolla, A., Budelli, E., Caroli, A., Casoli, C., Pauselli, M., et al. (2004). Effect of udder health status and lactation phase on the characteristics of Sardinian ewe milk. *Journal of Dairy Science*, 87: 2401-2408.
- Dehaas, Y., Barkema, H.W. and Veerkamp, R.F. (2002). The effect of pathogen-specific clinical mastitis on the lactation curve for somatic cell count. *Journal of Dairy Science*, 85: 1314-1323.
- Green, M.J., Bradley, A.J. and Newton, H. (2006). Seasonal variation of bulk milk somatic cell counts in UK dairy herds: Investigations of the summer rise. *Preventive Veterinary Medicine*, 74(4): 293-308.
- Koc, A. (2008). A study of somatic cell counts in the milk of Holstein-Friesian. *Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences*, 32(1): 13-18.
- Lindmark-Måansson, H., Brännung, C. and Aldén, G. (2006). Relationship between somatic cell count, individual leukocyte populations and milk components in bovine udder quarter milk. *International Dairy Journal*, 16: 717-727.
- Najaf Najafi, M. and Nakhchian, H. (2003). *Dairy Microbiology*. Pajoohesh Toos, pp: 87- 96.
- Norman, H.D., Miller, R.H. and Wright, J.R. (2000). Herd and state means for somatic cell count from dairy herd improvement. *Journal of Dairy Science*, 83: 2782-2788.
- Nudda, A., Feligini, M., Battaccone, G., Murgia, P. and Pulina, G. (2001). Relationship between somatic cells count, whey protein and coagulation properties in sheep milk. In: Proceedings of the A.S.P.A XIV Congress, Firenze, Italy, pp: 511-513.
- Pasquini, L.U., Greppi, G.F., Ballou, R.D. and Bremel, R.D. (1993). Determination of plasmin and plasminogen in goat and sheep. *Milk Journal of Dairy Science*, 76: 108.
- Pellegrini, O., Remeuf, F., Rivemale, M. and Bariellet, F. (1997). Renneting properties of milk from individual ewes: Influence of genetic and non-genetic variables, and relationship with physico-chemical characteristics. *Journal of Dairy Research*, 64: 355-366.
- Pisoni, G., Fusi, E., Cheli, F., Rebucci, R., Moroni, P. and Baldi, A. (2004a). Mammary gland health status and plasmin-plasminogen system in dairy goat. In: Book of abstracts of the Eighth International Conference on Goats, South Africa, July 4-9, 2004, pp: 90.
- Skrzypek, R. (2002). Somatic cell count in bulk tank milk in relation to management and technological factors (in Polish, English abstract). *Medycyna Weterynaryjna Journal*, 58: 632-635.
- Strzałkowska, N., Józwik, A., Poławska, E., Zdanowska-Sąsiadek, Z., Bagnicka, E., Pyzel, B., et al. (2014). A relationship between somatic cell count, polymorphic form of  $\beta$ 4-defensin and susceptibility of cow milk fat to lipolysis . *Animal Science Papers and Reports*, 32 (4): 307-316.

- Yarabbi, H., Mortazavi, A., Mehraban, M. and Sepehri, N. (2014). Effect of somatic cells on the physico-chemical and microbial properties of raw milk in different seasons. International Journal of Plant, Animal and Environmental Sciences, 4(3): 289-298.

Archive of SID