

اثرات تغذیه با عصاره چای سبز (*Camellia sinensis*) و روغن ماهی اکسیدشده بر پاسخ استرس در تاس ماهی هیبرید (*Huso huso* ♂ × *Acipenser ruthenus* ♀)

چکیده

در مطالعه حاضر اثر تغذیه تاس ماهی هیبرید (*Huso huso* ♂ × *Acipenser ruthenus* ♀) با سطوح مختلف عصاره چای سبز (GTE) و روغن ماهی اکسیدشده (OFO) در پاسخ به استرس حاد مورد بررسی قرار گرفت. جهت انجام آزمایش ۹ جیره شامل جیره پایه، GT_{50} (GTE ۵۰mg/kg)، GT_{100} (GTE ۱۰۰mg/kg)، OFO_{50} (OFO ۵۰٪)، OFO_{100} (OFO ۱۰۰٪)، $GT_{50}OFO_{50}$ (GTE ۵۰mg/kg و OFO_{50} ۵۰٪)، $GT_{50}OFO_{100}$ (GTE ۵۰mg/kg و OFO_{100} ۱۰۰٪)، $GT_{100}OFO_{50}$ (GTE ۱۰۰mg/kg و OFO_{50} ۵۰٪) و $GT_{100}OFO_{100}$ (GTE ۱۰۰mg/kg و OFO_{100} ۱۰۰٪) طراحی شد. ماهی‌های مورد استفاده جهت سازگاری با شرایط آزمایشگاهی قبل از شروع آزمایش به مدت ۲ هفته با جیره پایه مورد تغذیه قرار گرفتند. تعداد ۱۲۰ عدد ماهی (میانگین وزن اولیه $± 0.7$ گرم) به صورت تصادفی در ۱۲ مخزن فایبرگلاس ۱۰۰۰ لیتری تقسیم شد. هر گروه شامل ۳ تکرار بوده که به صورت دستی ۳ بار در روز (۸:۰۰، ۱۴:۰۰ و ۲۰:۰۰) و در حد سیری به مدت ۶ هفته مورد تغذیه قرار گرفتند. بعد از این مدت، جهت اعمال استرس حاد ماهی‌ها به مدت ۱ دقیقه در معرض هوا قرار گرفتند. در طول دوره بهبود پس از استرس، در زمان‌های ۱، ۲، ۵ و ۱۲ ساعت بعد از استرس، خون‌گیری انجام شد. برای ارزیابی پاسخ استرس در تیمارهای مختلف کورتیزول، گلوکز و لاکتات سرم اندازه‌گیری گردید. قرار گرفتن در معرض هوا باعث افزایش میزان کورتیزول سرم در همه گروه‌های آزمایشی شد که در ماهیان تغذیه‌شده با جیره حاوی OFO و فاقد GTE برجسته‌تر بود ($P < 0.05$). در ماهیان تغذیه‌شده با جیره حاوی GTE میزان کورتیزول سرم بعد از استرس سریع‌تر از گروه شاهد و گروه تغذیه‌شده با OFO به حالت طبیعی بازگشت ($P < 0.05$). برای گلوکز نیز الگوی مشابه کورتیزول مشاهده شد. همچنین تغذیه با عصاره چای سبز میزان لاکتات سرم را در ماهیان تغذیه‌شده با OFO کاهش داد ($P < 0.05$). یافته‌های این مطالعه نشان داد که چای سبز در مقادیر ۵۰ و ۱۰۰ میلی‌گرم در کیلوگرم جیره می‌تواند باعث شود تا شدت پاسخ به استرس در مقایسه با گروه شاهد و گروه‌های تغذیه‌شده با روغن ماهی اکسیدشده کمتر بوده و سریع‌تر به حالت پایه بازگردد؛ بنابراین می‌توان چای سبز را برای کاهش پاسخ به استرس در ماهی‌های تغذیه‌شده با چربی اکسیدشده در جیره به کار برد.

واژگان کلیدی: کورتیزول، گلوکز، لاکتات، چای سبز، روغن ماهی اکسیدشده.

ویان ابراهیمی^۱

امیر پرویز سلاطی^{۲*}

حمید محمدی آذر^۳

حسین پاشا زانوسی^۴

۱. دانش‌آموخته کارشناسی ارشد، گروه شیلات، دانشکده منابع طبیعی دریا، دانشگاه علوم و فنون دریایی خرمشهر، خرمشهر، ایران
 ۲، ۳. استادیار گروه شیلات، دانشکده منابع طبیعی دریا، دانشگاه علوم و فنون دریایی خرمشهر، ایران
 ۴. مربی گروه فیزیولوژی دریا، دانشکده علوم دریایی، دانشگاه علوم و فنون دریایی خرمشهر، خرمشهر، ایران

*مسئول مکاتبات:

apsalati@kmsu.ac.ir

کد مقاله: ۱۳۹۴۰۴۰۳۶۵

تاریخ دریافت: ۱۳۹۴/۰۹/۱۸

تاریخ پذیرش: ۱۳۹۴/۱۰/۲۴

این مقاله برگرفته از پایان‌نامه کارشناسی

ارشد است.

مقدمه

یکی از اجزای غذایی اصلی در ترکیبات جیره غذایی برای ماهیان گوشت‌خوار، روغن ماهی است که از استخراج روغن کل بدن ماهی یا ضایعات ماهی به دست می‌آید (Karalazos, 2007). روغن ماهی تقریباً یک منبع بی‌نظیر از اسیدهای چرب ضروری، بخصوص اسیدهای چرب غیراشباع

بلند زنجیر سری n-3 است که دارای هضم پذیری بالایی بوده و شامل ۱۰ تا ۲۵ درصد کل اسیدهای چرب است (Nasopoulou and Zabetakis, 2012). حضور مقدار قابل توجهی از اسیدهای چرب غیراشباع در روغن ماهی سبب می‌گردد تا در مقابل فساد ناشی از اکسیداسیون بسیار حساس و آسیب‌پذیر باشد. اکسیداسیون لیپید در جیره ماهی به‌ویژه در نبود مقدار کافی از آنتی‌اکسیدان‌ها در جیره‌ی ماهی، رشد و ایمنی ماهی را تحت تأثیر قرار می‌دهد (Baker and Davies, 1996). رادیکال‌ها، پر اکسیدها، هیدروپراکسیدها، آلدئیدها و کتون‌ها حاصل از اکسیداسیون چربی با سایر اجزای جیره شامل پروتئین‌ها و ویتامین‌ها واکنش داده و ضمن کاهش ارزش بیولوژیک آن‌ها، قابلیت هضم را نیز کاهش می‌دهند. اثرات تغذیه ماهی با روغن اکسیدشده شامل کاهش مصرف غذا، کاهش رشد و کارایی غذا، تورم و رسوب چربی کبد، افزایش مرگ‌ومیر و تغییر شکل‌های اسکلتی در گونه‌های مختلف ماهی گزارش شده است (Lewis, 2002; Sargent et al., 2001; Hamre et al., 2007). از طرف دیگر مشخص شده که چربی جیره و کیفیت آن می‌تواند بر پاسخ استرس در ماهی تأثیر بگذارد. برای مثال در سیم دریایی (*Sparus aurata*) تغذیه‌شده از جیره غذایی با میزان آراشیدونیک اسید بالا، کاهش حساسیت ماهی در برابر استرس حاد با کاهش کورتیزول پلازما و اسمولاریته پلازما مشاهده شده است (Van Anholt et al., 2004). از سوی دیگر ترکیبات مختلفی برای کاهش شدت پاسخ ماهی به استرس مورد استفاده قرار می‌گیرند. از جمله این مواد گیاهان دارویی می‌باشند. گزارش‌ها مختلفی از اثر گیاهان دارویی بر افزایش رشد، کاهش اثرات تنش و افزایش توان سیستم ایمنی در ماهی وجود دارد (Ji et al., 2007). با وجود ارتباط احتمالی بین چربی جیره و مقاومت در برابر استرس، هنوز اطلاعات کمی در مورد چگونگی تأثیر چربی اکسیدشده جیره در پاسخ به استرس‌های فیزیولوژیک در ماهی شناخته شده است (Martins et al., 2007). از طرف دیگر مکانیسم‌های فیزیولوژیک در ماهیان خاویاری به‌عنوان ماهیان غضروفی-استخوانی متفاوت از ماهیان استخوانی می‌باشد. از این رو کمبود اطلاعات درباره پاسخ استرس متعاقب دوره‌های تغذیه با چربی اکسیدشده و یک ماده آنتی‌اکسیدان به‌صورت همزمان باعث شد تا در مطالعه حاضر به بررسی تأثیر روغن اکسیدشده جیره و نقش احتمالی آنتی‌اکسیدان‌های موجود در عصاره چای سبز بر پاسخ استرس حاد در تاس ماهی هیبرید پرداخته شد.

مواد و روش‌ها

تمامی مراحل اجرایی این تحقیق در سالن پرورش لارو مجتمع بازسازی ذخایر ماهیان خاویاری دکتر شهید بهشتی واقع در سد سنگر شهرستان رشت به مدت ۶ هفته از ۱۵ آبان ماه تا ۳۰ آذرماه سال ۱۳۹۲ به انجام رسید. تعداد ۲۷۰ عدد تاس ماهی هیبرید جوان از مجتمع تکثیر و پرورش ماهیان خاویاری شهید دکتر بهشتی تهیه شد. این بچه ماهیان حاصل تکثیر بهار ۱۳۹۱ بودند که پس از پرورش و نگهداری در استخرهای خاکی این مجتمع به حوضچه‌های فایبرگلاس (۱۰ عدد در هر تانک) منتقل شدند. میانگین وزنی این ماهیان در شروع دوره آزمایش $212/6 \pm 0/7$ گرم بود در این آزمایش از ۲۷ مخزن فایبرگلاس با حجم ۲ مترمکعب ($2 \times 2 \times 0/5$ متر) با حجم آبیگری ۷۰۰ لیتر استفاده شد. این تحقیق شامل ۹ تیمار و هر تیمار ۳ تکرار بود. بدین صورت که عصاره الکلی چای سبز در سه سطح (۰، ۵۰ و 100 mg/kg) و چربی اکسیدشده نیز با سه سطح (۰، ۵۰ و ۱۰۰ درصد چربی جیره) به جیره پایه (جدول ۱) اضافه شد. عصاره چای سبز استفاده‌شده در این مطالعه، از شرکت تجاری سها جیسا واقع در شهرک صنعتی سلمان شهر مازندران و روغن ماهی مصرفی جیره از شرکت قائم ساحل پودر خزر واقع در شهرستان رشت خریداری شد و سپس در دمای ۷۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۲۴ ساعت با هوادهی شدید (Dong et al., 2011; Bogline et al., 2014)، اکسید شد. برای اطمینان از اکسید شدن چربی، عدد پر اکسید بر اساس استاندارد AOAC و محتوای مالون دی آلدئید به روش Buege و Aust (۱۹۷۸) اندازه‌گیری شد (جدول ۲). در طول دوره آزمایش، غذادهی ماهیان بر اساس روش سیری و به‌صورت دستی در سه نوبت صبح، بعدازظهر و عصر (ساعات ۸، ۱۴ و ۲۰) انجام گردید. پارامترهای فیزیکی و شیمیایی آب در طول دوره پرورش به‌صورت روزانه موردسنجش قرار گرفتند. دمای آب، pH و

غلظت اکسیژن محلول با استفاده از دستگاه دیجیتالی (YK-2001DO, Lutron, Taipei, Taiwan) اندازه‌گیری و ثبت شد. به‌طوری‌که میانگین دمای آب در طول دوره $16/72 \pm 1/29$ درجه سانتی‌گراد، pH آب $7/13 \pm 0/11$ و میزان اکسیژن محلول $9/53 \pm 0/07$ میلی‌گرم در لیتر تعیین گردید.

بعد از ۶ هفته تغذیه ماهیان با جیره حاوی عصاره چای سبز و سطوح مختلف روغن ماهی اکسیدشده، ماهیان بر اساس روش فلاحی کار و همکاران (۲۰۰۹) تحت استرس حاد قرار گرفتند. بدون کاهش سطح آب مخزن، توسط تور پره ماهی‌ها صیدشده و به مدت ۱ دقیقه بیرون از آب نگهداری و سپس به مخزن بازگردانده شدند. خون‌گیری در زمان‌های ۰، ۱، ۲، ۵ و ۱۲ ساعت پس از استرس صورت گرفت. خون‌گیری زمان صفر قبل از استرس انجام و نمونه‌های آن به‌عنوان مقدار پایه در نظر گرفته شد. در تمام زمان‌های نمونه‌برداری ماهیان مورد استفاده بعد از خون‌گیری از چرخه مطالعه خارج شده و به مخزن ذخیره ماهیان خون‌گیری شده که از قبل آماده شده بود، انتقال می‌یافتند.

جهت خون‌گیری به‌صورت تصادفی و بدون کاهش سطح آب مخزن در هر زمان، ۲ عدد ماهی برای خون‌گیری از هر مخزن صیدشده و با استفاده از پودر گل میخک (200 mg/liter) بی‌هوش و با استفاده از سرنگ $2/5$ میلی‌لیتر فاقد ماده ضد انعقاد، از سیاهرگ ساقه‌ی دمی نمونه‌گیری انجام شد. سپس سرم نمونه‌های خون با استفاده از سانتریفیوژ با دور ۳۰۰۰ به مدت ۱۰ دقیقه، جدا شده و سپس تا زمان انجام آزمایش‌های مورد نظر در دمای $20-20$ درجه سانتی‌گراد نگهداری شد.

جدول ۱: اجزای جیره غذایی مورد استفاده در مطالعه حاضر.

ترکیبات جیره (درصد)
پودر ماهی ۶۰
کنجاله سویا ۸
آرد گندم ۱۰
پودر گوشت ۵
روغن ماهی ۱۰
ملاس چغندر قند ۱/۵
مکمل ویتامینه* ۲/۵
مکمل معدنی [†] ۱/۵
ماسه‌بادی ۱/۵

*شرکت لابراتوارهای سیانس (قزوین، ایران). هر ۱۰۰۰ گرم پرمیکس ویتامینه حاوی IU ۱۶۰۰۰۰ ویتامین A، IU ۴۰۰۰۰۰ ویتامین D₃، ۴۰ گرم ویتامین E، ۲ گرم ویتامین K₃، ۶ گرم تیامین، ۸ گرم ربیوفلاوین، ۱۲ گرم کلسیم پنتوتونات، نیاسین ۴۰ گرم، پیریدوکسین ۴ گرم، اسید فولیک، ۲ گرم، سیانو کوبالامین ۸ گرم، $0/24 \text{ H}_2$ ، ۶۰ گرم ویتامین C، ۲۰ گرم اینوزیتول و ۲۰ گرم BHT است.

[†]شرکت لابراتوارهای سیانس (قزوین، ایران). هر ۱۰۰۰ گرم پرمیکس معدنی حاوی ۲۶ گرم آهن، ۱۲/۵ گرم روی، ۲ گرم سلنیوم، ۴۸۰ میلی‌گرم کبالت، ۴/۲ گرم مس، ۱۵/۸ گرم منگنز، ۱ گرم ید و ۱۲ گرم کولین کلراید است.

جدول ۲: گروه‌های آزمایشی در مطالعه حاضر.

تیمارها	عصاره چای سبز (mg/kg جیره)	روغن ماهی اکسیدشده (درصد چربی جیره)
(شاهد) Control	۰	۰
(تیمار ۱) GT ₅₀	۵۰	۰
(تیمار ۲) GT ₁₀₀	۱۰۰	۰
(تیمار ۳) OFO ₅₀	۰	۵۰
(تیمار ۴) OFO ₁₀₀	۰	۱۰۰
(تیمار ۵) GT ₅₀ OFO ₅₀	۵۰	۵۰
(تیمار ۶) GT ₁₀₀ OFO ₅₀	۱۰۰	۵۰
(تیمار ۷) GT ₅₀ OFO ₁₀₀	۱۰۰	۵۰
(تیمار ۸) GT ₁₀₀ OFO ₁₀₀	۱۰۰	۱۰۰
شاخص اکسیداسیون	POV (meq/kg)	MDA (mol/kg)
روغن ماهی اکسیدشده	۴۱۰/۲۸ ± ۱۷/۲۱	۷/۳۳ ± ۰/۱۹
روغن ماهی اکسید نشده	۲/۷ ± ۰/۰۵۶	۰/۰۸ ± ۰/۰۰۵

GT50: ۵۰ mg/kg عصاره چای سبز GT100: ۱۰۰ mg/kg عصاره چای سبز

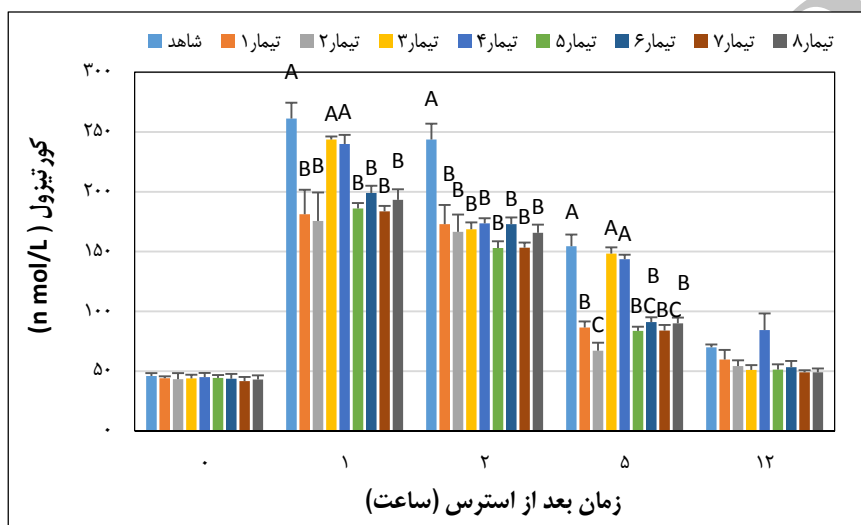
OFO50: ۵۰٪ روغن ماهی اکسید OFO100: ۱۰۰٪ روغن ماهی اکسیدشده

سنجش میزان کورتیزول پلاسما به روش الایزا با استفاده از کیت تجاری (USA, Forest Lake) Monobind بر اساس روش توصیه شده توسط شرکت سازنده با استفاده از الایزا ریدر (Mindray, China) انجام شد. گلوکز پروتئین به روش رنگ سنجی و لاکتات به روش آنزیماتیک با کیت پارس آزمون (کرج، ایران) با استفاده از اسپکتروفوتومتر اندازه گیری شد. آنالیز آماری با استفاده از نرم افزار SPSS نسخه ۱۶ و از نرم افزار Microsoft Excel ویرایش ۲۰۱۰ جهت رسم نمودارها استفاده شد. داده‌ها در فصل نتایج به صورت میانگین \pm خطای استاندارد (Mean \pm SE) بیان شده است. میزان سطح معنی دار بودن در این بررسی، ($P < 0.05$) است. جهت تجزیه و تحلیل داده‌ها از آنالیز واریانس یک طرفه (One-Way ANOVA) و جهت اندازه گیری اختلاف بین میانگین‌ها از آزمون چند دامنه‌ی Duncan استفاده شد.

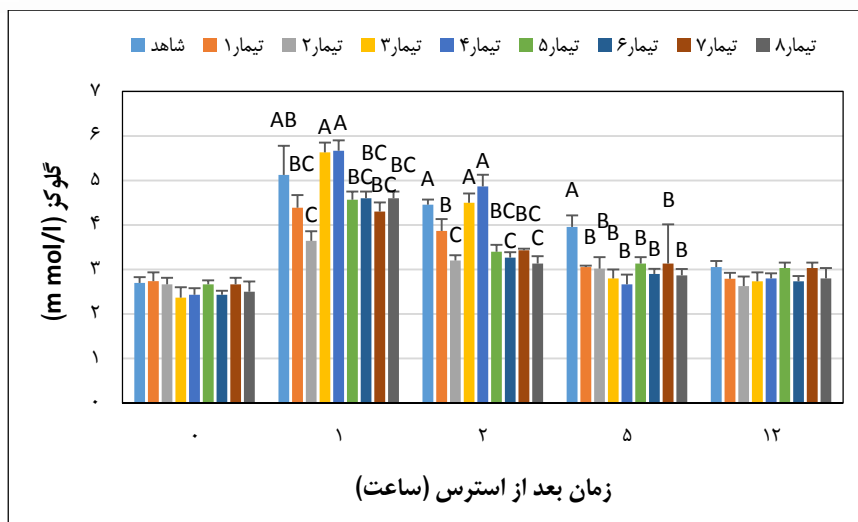
نتایج

همان گونه که در شکل ۱ دیده می‌شود میزان کورتیزول سرم در همه‌ی تیمارها پس از وارد کردن استرس به صورت معنی داری نسبت به سطح پایه (زمان صفر) افزایش پیدا کرده است ($P < 0.05$). این روند افزایشی در تمام تیمارها تا زمان ۲ ساعت پس از قرارگیری در معرض هوا ثبت گردید اما میزان افزایش در ماهیان تغذیه شده با چای سبز کمتر از گروه شاهد و گروه‌های تغذیه شده با چربی اکسیدشده بود. در تیمارهایی که با چای سبز و چربی اکسیدشده تغذیه شده بودند این روند کاهشی در مقایسه با ماهیانی که همان میزان چربی اکسیدشده دریافت کرده بودند مشاهده گردید. سپس، ۵ ساعت پس از استرس میزان کورتیزول در تمام گروه‌ها کاهش پیدا کرد. در این زمان نیز اثر کاهنده چای سبز قابل مشاهده است. در تیمارهای تغذیه شده با چای سبز در این زمان کورتیزول به سطح پایه بازگشت اما در گروه تغذیه شده با چربی اکسیدشده این اتفاق در ساعت ۱۲ رخ داد.

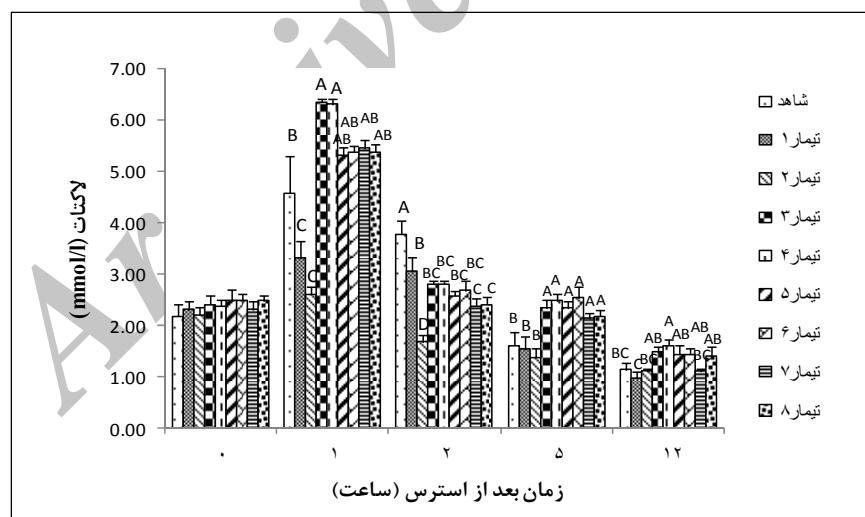
همان گونه که در شکل ۲ دیده می‌شود سطوح گلوکز در تمامی تیمارها پس از وارد کردن استرس به صورت معنی‌داری نسبت به سطح پایه (زمان صفر) افزایش پیدا کرده است ($P < 0.05$). این روند افزایشی در تمام تیمارها تا زمان ۵ ساعت پس از قرارگیری در معرض هوا ثابت گردید اما میزان افزایش در ماهیان تغذیه‌شده با چای سبز کمتر از گروه شاهد و گروه‌های تغذیه‌شده با چربی اکسیدشده بود. در تیمارهایی که با چای سبز و چربی اکسیدشده تغذیه‌شده بودند این روند کاهشی در مقایسه با ماهیانی که همان میزان چربی اکسیدشده دریافت کرده بودند مشاهده گردید. سپس، ۱۲ ساعت پس از استرس میزان گلوکز در تمام گروه‌ها کاهش پیدا کرد. در این زمان نیز اثر کاهنده چای سبز قابل مشاهده است. در تیمارهای تغذیه‌شده با چای سبز در این زمان گلوکز به سطح پایه بازگشت.



شکل ۱: روند تغییرات سطوح کورتیزول سرم پس از قرارگیری در معرض هوا در زمان‌های مورد بررسی در تیمارهای مورد مطالعه. حروف یکسان نشان‌دهنده عدم اختلاف معنی‌دار در بین تیمارها در هر یک از زمان‌های نمونه‌گیری در سطح معنی‌داری ۰/۰۵ است.



شکل ۲: روند تغییرات سطوح گلوکز سرم پس از قرارگیری در معرض استرس در زمان‌های مختلف در تیمارهای مختلف. حروف یکسان نشان‌دهنده عدم اختلاف معنی‌دار در بین تیمارها در هر یک از زمان‌های نمونه‌گیری در سطح معنی‌داری ۰/۰۵ است.



شکل ۳: روند تغییرات سطوح لاکتان سرم پس از قرارگیری در معرض استرس در زمان‌های مختلف در تیمارهای مختلف. حروف یکسان نشان‌دهنده عدم اختلاف معنی‌دار در بین تیمارها در هر یک از زمان‌های نمونه‌گیری در سطح معنی‌داری ۰/۰۵ است.

همان گونه که در شکل ۳ دیده می‌شود با قرارگیری در معرض استرس سطوح لاکتان سرم در همه‌ی تیمارها به صورت معنی‌داری نسبت به سطح پایه (زمان صفر) افزایش پیدا کرده است ($P < 0/05$). این روند افزایشی در تمام تیمارها تا زمان ۱ ساعت پس از قرارگیری در معرض هوا ثبت گردید اما میزان افزایش در ماهیان تغذیه‌شده با چای سبز کمتر از گروه شاهد و گروه‌های تغذیه‌شده با چربی اکسیدشده بود. در تیمارهایی که با چای سبز و چربی اکسیدشده تغذیه‌شده بودند این روند کاهشی در مقایسه با ماهیانی که همان میزان چربی اکسیدشده دریافت کرده بودند مشاهده گردید. سپس، ۲ ساعت پس از استرس میزان لاکتان در تمام گروه‌ها کاهش پیدا کرد. در این زمان نیز اثر کاهنده چای سبز قابل مشاهده است. در تیمارهای تغذیه‌شده با چای سبز در این زمان لاکتات به سطح پایه بازگشت اما در گروه تغذیه‌شده با چربی اکسیدشده این اتفاق در ساعت ۵ رخ داد.

بحث و نتیجه‌گیری

ماهیان پس از مواجهه با استرس به روش‌های متفاوتی هموستازی بدنشان را حفظ می‌کنند، ترشح هورمون کورتیزول یکی از این روش‌ها است (Acerete et al., 2004). اندازه‌گیری میزان کورتیزول پلاسما به‌عنوان شاخص پاسخ اولیه استرس مورد ارزیابی قرار می‌گیرد (Abreu et al., 2008). در ماهیان خاویاری همانند ماهیان استخوانی، افزایش سطح کورتیزول و گلوکز در پاسخ به استرس در نظر گرفته می‌شود (Cataldi, 2002; Bayunova et al., 1998). نتایج حاصل تحقیق حاضر نشان داد که بین غلظت عصاره چای سبز و روغن اکسیدشده و تغییرات سطوح کورتیزول در تاس ماهی هیبرید مورد مطالعه ارتباط معنی‌داری وجود دارد. بر اساس نتایج شکل ۴-۱ و ۴-۲ کمترین پاسخ‌ها به استرس (مقدار کورتیزول) به ترتیب مربوط به تیمار ۱ درصد چای سبز (۱۷۵/۶۶۵ nmol/l) و ۰/۵ درصد چای سبز (۱۸۱/۱۸۳ nmol/l) و بیشترین پاسخ‌ها مربوط به ماهیان تغذیه‌شده با جیره پایه (۲۶۱/۱۹۵ nmol/l) و ۰/۵ و ۱ درصد روغن اکسیدشده (به ترتیب ۲۴۳/۶۷ و ۲۴۰ nmol/l) بود و تغییرات مشاهده‌شده در تیمارهای فوق، از نظر آماری در سطح معنی‌داری بودند ($P < 0/05$). با توجه به نتایج، کمترین میانگین در بین مقادیر کورتیزول در تیمار تغذیه‌شده با عصاره چای سبز مشاهده شد. علت این امر می‌تواند وجود ترکیباتی نظیر فلاونوئیدها (همانند چای کوهی) و آل تیانین در عصاره چای سبز باشد که فلاونوئیدهای موجود در چای سبز با تأثیر بر روی محور هیپوتالاموس-هیپوفیز و همچنین دستگاه گردش خون باعث کاهش تنش و اضطراب در ماهی می‌شود (Benmebarek et al., 2013) و اسیدآمینه الف تیانین به علت اثرات ضد استرسی به‌وسیله‌ی ممانعت از تحریک نورون‌های قشری به‌عنوان عامل ضد استرسی مطرح است (Kimura et al., 2007; Yoto et al., 2012). از دیگر دلایلی که می‌توان برای اثر حفاظتی چای سبز پیشنهاد نمود خصوصیات آنتی‌اکسیدانی آن می‌باشد که از تولید رادیکال‌های آزاد اکسیژن و به دنبال آن آسیب سلولی جلوگیری می‌کند (Peng et al., 2006). این اسیدآمینه کنترل‌کننده کورتیزول نیز است. همچنین سبب افزایش قدرت ایمنی بدن، محافظت از سلول‌های عصبی مغز و کاهش فشارخون می‌گردد (موسوی و استکی، ۱۳۹۲). گیاهان دارویی متعددی برای کاهش استرس در ماهی مورد استفاده قرار می‌گیرند. Ji و همکاران (۲۰۰۷ و ۲۰۰۹) اثر مکمل‌های گیاهی را بر روند تغییرات شاخص‌های استرس در ماهی فلان در ژاپنی (*Paralichthys olivaceus*) و ماهی سیم دریایی قرمز (*Pagrus major*) بررسی و نتایج نشان داد که میزان کورتیزول پلاسما در تیمارهای تغذیه‌شده با جیره گیاهی به‌طور معنی‌داری کمتر از گروه تغذیه‌شده با جیره کنترل بوده و گیاهان دارویی باعث بازگشت سریع کورتیزول و به دنبال آن گلوکز به مقادیر اولیه خود با تغییرات کمتر می‌شود (Ji et al., 2009; Ji et al., 2007). بهرامی (۱۳۹۱) اثر عصاره چای کوهی (*Stachys lavandulifolia*) را در پاسخ استرس در ماهی کپور معمولی بررسی کردند و نتایج نشان دادند که عصاره ۸٪ چای کوهی می‌تواند در کاهش پاسخ استرس مفید باشد. مطالعات نشان داده‌اند که چربی جیره نیز می‌تواند بر پاسخ استرس در ماهی تأثیر بگذارد. یکی از نکات مهم در توان پاسخ ماهی به استرس متعاقب تغذیه با چربی اکسیدشده اندازه ماهی است (Mourete et al., 2002). برای مثال

Nguyen (۲۰۱۱) مشاهده کرد که در آتلانتیک سالمون با وزن ۲/۲ کیلوگرم شدت پاسخ به استرس متعاقب تغذیه با چربی اکسیدشده کمتر از مطالعه حاضر بوده است. در مطالعات انجام شده در سایر جانوران مشخص شده تغذیه با چربی اکسیدشده از طریق افزایش بیان ژن‌های دخیل در متابولیسم زئوبیوتیک ها و پاسخ به استرس موجب بروز پاسخ‌هایی شدیدتر در مقایسه با گروه شاهد می‌گردد (Liu, 2004; Sulzel et al., 2004; and Chan, 2000). از طرف دیگر میزان چربی اکسیدشده جیره هم می‌تواند پاسخ ماهی به استرس را تحت تأثیر قرار دهد. Martinz و همکاران (۲۰۰۷) با افزودن مقادیر چربی اکسیدشده در حد قابل قبول به جیره آتلانتیک هالیبوت (*Hippoglossus hippoglossus* L.) تغییری در پاسخ به استرس در مقایسه با گروه شاهد مشاهده نکردند اما افزودن ویتامین E به جیره همین ماهیان موجب بهبود پاسخ استرس گردید. همچنین در سیم دریایی‌های (*Sparus aurata*) تغذیه شده از جیره غذایی با میزان آراشیدونیک اسید بالا، کاهش حساسیت ماهی در برابر استرس حاد با کاهش کورتیزول پلاسما و اسمولاریته پلاسما مشاهده شد (Van Anholt et al., 2004).

گلوکز از فاکتورهای بیوشیمیایی سرم خون است که می‌تواند به‌عنوان یکی از شاخص‌های مهم در تعیین وضعیت زیستی ماهی بکار رود و دارای نقش مهمی در تولید انرژی جانوران با تولید ATP دارد. سطوح گلوکز در هر زمان وابسته به فاکتورهای مختلفی مثل جیره غذایی، سن، تغذیه و فصل است و از مهم‌ترین پاسخ‌های ثانویه در ارتباط با بالا رفتن کورتیزول است (Wedemeyer et al., 1990). در این مطالعه پس از قرارگیری ماهیان در معرض هوا، سطح گلوکز در تمام تیمارها نسبت به سطح پایه افزایش معنی‌داری پیدا کرد. نتایج حاصل از مطالعه حاضر نشان داد که بین غلظت عصاره چای سبز و روغن اکسیدشده و تغییرات سطوح گلوکز در تاس ماهی هیبرید مورد مطالعه ارتباط معنی‌داری وجود دارد. کمترین میزان گلوکز سرم در تیمارهای تغذیه شده با عصاره چای سبز مشاهده شد. علت این امر را می‌توان به وجود کاتچین‌های مختلف موجود در چای سبز نسبت داد که از افزایش گلوکز جلوگیری می‌کنند (موسوی و استکی، ۱۳۸۹). همچنین احتمالاً عصاره چای سبز از طریق تأثیر بر گلیکونئوزن و گلیکوژنولیز کبدی و یا از طرق مهار جذب گلوکز از روده موجب کاهش گلوکز خون می‌شوند. میانگین پایین‌تر و نوسان کمتر در مقادیر گلوکز (همانند کورتیزول) پس از استرس نشان‌دهنده عملکرد بهتر فیزیولوژیکی بدن ماهی در برابر استرس و کاهش اثر آن بر جنبه‌های مختلف فیزیولوژیک است (Tahmasebi-Kohyani et al., 2011).

افزایش مصرف اکسیژن در طی استرس به دلیل سریع بودن متابولیسم منجر به افزایش لاکتات می‌شود از این رو میزان لاکتات تولیدشده را می‌توان بازتابی از وضعیت متابولیک در نظر گرفت (Barton et al., 2000). نتایج بررسی حاضر نشان داد که میزان لاکتات سرم در همه‌ی تیمارها پس از وارد کردن استرس به صورت معنی‌داری نسبت به سطح پایه (زمان صفر) افزایش پیدا کرده است ($P < 0.05$). در تاس ماهی هیبرید افزایش لاکتات در اثر کاهش اکسیژن حاصل از استرس موجب افزایش فعالیت بی‌هوازی عضلات شده است. الگوی مشابهی از تغییرات لاکتات نیز در ماهیان فلاندر، آزاد اقیانوس اطلس، کفشک گزارش شده است (Waring et al., 1992). Falahatkar و همکاران (۲۰۰۹) در ماهی *Huso* و همکاران (۲۰۰۷) در ماهی *Paralichthys olivaceus* افزایش معنی‌دار در سطح لاکتات را پس از تور گیری مشاهده کردند. این حالت می‌تواند در به پاسخ استرس در ارتباط با افزایش فعالیت‌های متابولیکی ماهی و کم اکسیژنی در طول بارگیری هنگامی که ماهی در تور قرار گرفته است باشد (Hur et al., 2009). عصاره چای سبز می‌تواند برای تأمین انرژی مورد نیاز ماهی مورد استفاده قرار بگیرد (Hwang et al., 2013)، بنابراین این ماهیان متابولیسم بدن خود را به حالت بی‌هوازی تغییر نداده در نتیجه لاکتات کمتری تولید می‌شود. این می‌تواند کمتر بودن سطح لاکتات خون بعد از استرس را در ماهیان تغذیه شده با عصاره چای سبز در مقایسه با تیمارهای که فاقد عصاره چای سبز را توجیه نماید.

بر اساس نتایج تحقیق حاضر، افزودن عصاره چای سبز به جیره غذایی تاس ماهی هیبرید باعث بهبود پاسخ به استرس با کاهش میزان کورتیزول، گلوکز و لاکتات پس از استرس می‌گردد. همچنین استفاده هم‌زمان عصاره چای سبز با روغن اکسیدشده در جیره، بهبود شاخص‌های استرس در مقایسه با گروه‌های هم‌سطح خود از نظر روغن اکسیدشده (فاقد عصاره چای سبز) گردید.

منابع

- بهرامی، ص.، ۱۳۹۱. تأثیر عصاره چای کوهی (*Stachys lavandulifolia*) بر پاسخ به استرس در ماهی کپور معمولی (*Cyprinus carpio*). پایان‌نامه دوره کارشناسی ارشد رشته شیلات، دانشکده منابع طبیعی دانشگاه صنعتی اصفهان، ۱۰۰ ص.
- موسوی، ف. ا. و استکی، م.، ۱۳۹۲. رمز سلامتی با چای سبز. نشر نصح، اصفهان. ۱۵۳ ص.
- Abreu, J. S., Sanabria-Ochoa, A. I., Goncalves, F. D. and Urbinati, E. C., 2008. Stress responses of juvenile *Matrinxa (Brycon amazonicus)* after transport in a closed system under different loading densities. *Ciencia Rural*, 38(5): 1413-1417.
- Acerete, L., Balasch, J.C., Espinosa, E., Josa, A, and Tort, L., 2004. Physiological responses in Eurasian perch (*Perca fluviayilis* L.) Subjected to stress by transport and handling. *Aquaculture*, 237: 167-178.
- Baker, R. T. M. and Davies, S. J., 1996. Oxidative nutritional stress associated with feeding rancid oils to African catfish, (*Clarias gariepinus*) and the protective role of alpha-tocopherol. *Aquaculture Research*, 27: 795-803.
- Barton, B. A., Bolling H., Hauskins B. L. and Jansen C. R., 2000. Juvenile pallid sturgeon (*Scaphirhynchus albus*) and hybrid pallid 9 shovelnose (*S. albus* × *platorynchus*) sturgeons exhibit low physiological responses to acute handling and severe confinement. *Comparative Biochemistry and Physiology*, 126A: 120-134.
- Bayunova, L., Barannikova, I. and Semenkova, T., 2002. Sturgeon stress reaction in aquaculture. *Journal of Applied Ichthyology*, 18: 397-404.
- Benmebarek, A., Zerizer, S., ouheila Laggoune, S. and Kabouche, Z., 2013. Immunostimulatory activity of *Stachys mialhesi* de Noe. *Asthma and Clinical Immunology*, 9: 2-7.
- Bogolino, A., darias, M. J., Andree, K.B., Estevez, A, and Gisbert, E., 2014. The effects of dietary arachidonic acid on bone in flatfish larvae: the last but not the least of the essential fatty acids. *Journal of Applied Ichthyology*, 30: 643-651.
- Buege, J. A. and Aust, S. D., 1978. Microsomal lipid peroxidation. *Methods in Enzymology*, 52: 302-310.
- Cataldi, E., Di Marco, P., Mandich, A. and Cataudella, S., 1998. Serum parameters of Adriatic sturgeon *A. naccarii* (Pisces: Acipenseriformes): effects of temperature and stress. *Comparative Biochemistry and Physiology*, 121A: 351-354.
- Dong, X. L., Lei, W., Zhu, X. M., Han, D., Yang, Y. X and Xie, S. Q., 2011. Effects of dietary oxidized fish oil on growth performance and skin colour of Chinese longsnout catfish (*Leiocassis longirostris*). *Aquaculture Nutrition*, 17: 861-868.
- Falahatkar, B., Poursaeid, S., Shakoorian M. and Barton, B., 2009. Responses to handling and confinement stressors in juvenile great sturgeon *Huso huso*. *Journal of Fish Biology*, 75: 784-796.
- Hamre, K., Kolas, K., Sandnes, K., Julshamn, K. and Kiessling, A., 2001. Feed intake and absorption of lipid oxidation products in Atlantic salmon (*Salmo salar*) fed diets coated with oxidized fish oil. *Fish Physiology and Biochemistry*, 25: 209-219.
- Hur, J. W., Park, I. S. and Chang, Y. J., 2007. Physiological responses of the Olive flounder, *Paralichthys olivaceus*, to a series stress during the transportation process. *Ichthyological research*, 54: 32-37.
- Hwang, J. H., Lee, S. W., Rha, S. J., Yoon, H. S., Park, E. S., Han., K. H, and Kim, S. J., 2013. Dietary green tea extract improves growth performance, body composition, and stress recovery in the juvenile black rockfish, (*Sebastes schlegeli*). *Aquaculture International*, 21: 525-538.
- Ji, S. C., Jeong, G. S., Im, G. S., Lee, S. W., Yoo, J. H. and Takii, K., 2007. Dietary medicinal herbs improve growth performance, fatty acid utilization, and stress recovery of Japanese flounder. *Fisheries Science*, 73: 70-76.
- Ji, S. C., Takaoka, O., Lee, S. W., Hwang, J. H., Kim, Y. S., Ishimaru, K., Seoka, M., Jeong, G. S. and Takii, K., 2009. Effects of dietary medicinal herbs on lipid metabolism and stress recovery in red sea bream *Pagrus major*. *Fisheries Science*, 75: 665-672.

- Karalazos, V., Bendiksen, E.Å., Dick, J. R. and Bell, J. G., 2007.** Sustainable alternatives to fish meal and fish oil in fish nutrition: effects on growth, tissue fatty acid composition and lipid metabolism. *Aquaculture Nutrition*, 13: 256–265.
- Kimura, K., Ozeki M, Juneja L. R. and Ohira, H., 2007.** L-theanine reduces psychological and physiological stress responses. *Biological Psychology*, 74: 39–45.
- Koven, W. M., Van Anholt, R. D., Lutsky, S., Ben Atia, I., Nixon, O., Ron, B. and Tandler, A., 2003.** The effect of dietary arachidonic acid on growth, survival and cortisol levels in different-age gilthead seabream larvae (*Sparus aurata*) exposed to handling or daily salinity change. *Aquaculture*, 228: 307-320.
- Lewis-McCrea, L. M. and Lall, S. P., 2007.** Effects of moderately oxidized dietary lipid and the role of vitamin E on the development of skeletal abnormalities in juvenile Atlantic halibut (*Hippoglossus hippoglossus*). *Aquaculture*, 262: 142–155.
- Liu, J. F. and Chan, F. C., 2000.** Forms of cytochrome P450 in the liver microsome of oxidized frying oil-fed guinea pigs. *Journal of Nutritional Science and Vitaminology*, 46: 240-245.
- Martins, D. A., Afonso, L. O. B., Hosoya, S., Lewis-McCrea L. M., Valente, L. M. P. and Lall, S. P., 2007.** Effects of moderately oxidized dietary lipid and the role of vitamin E on the stress response in Atlantic halibut (*Hippoglossus L.*). *Aquaculture*, 272: 573-580.
- Mourete, G., Diaz-Salvago, E., Bell, J. G. and Tocher, D. R., 2002.** Increased activities of hepatic antioxidant defence enzymes in juvenile gilthead sea bream (*Sparus aurata L.*) fed dietary oxidised oil: attenuation by dietary vitamin E. *Aquaculture*, 214 (1-4): 343-361.
- Nasopoulou, C and Zabetakis, I., 2012.** Benefits of fish oil replacement by plant originated oils in compounded fish feeds. A review. *LWT-Food Science and Technology*, 47: 217-224.
- Nguyen H. A. T., 2011.** Effects of dietary oxidation status and vitamin E level on performance, fillet quality and robustness to acute stress in Atlantic salmon (*Salmo salar L.*). Master thesis in Aquaculture, Norwegian University of Life Sciences.
- Peng, S., Chen, L., Qin, J. G., Hou, J., Yu, N., Long, Z., Li, E. and Ye, J., 2009.** Effects of dietary vitamin E supplementation on growth performance, lipid peroxidation and tissue fatty acid composition of black sea bream (*Acanthopagrus schlegeli*) fed oxidized fish oil. *Aquaculture Nutrition*, 15 (3): 329-337.
- Sargent, J. R., Bell, J. G., Mcevoy, L., Tocher, D. R. and Estevez, A., 1999.** Recent developments in the essential fatty acid nutrition of fish. *Aquaculture*, 177: 191-199.
- Sülzle, A., Hirche, F. and Eder, K., 2004.** Thermally oxidized dietary fat upregulates the expression of target genes of PPAR α in rat liver. *Journal of Nutrition*, 134: 1375-1383.
- Tahmasebi-Kohyani, A., Keyvanshokoh, S., Nematollahi, A., Mahmoudi, M. and Pasha-Zanoosi, H., 2011.** Effects of dietary nucleotides supplementation on rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) performance and acute stress response. *Fish Physiology and Biochemistry*, 38: 431-440.
- Van Anholt, R. D., Spanings, F. A. T., Koven, W. M., Nixon, O. and Bonga, S. E. W., 2004.** Arachidonic acid reduces the stress response of gilthead seabream *Sparus aurata L.* *The Journal of Experimental Biology*, 207: 419-3430.
- Wedemeyer, G. A., Barton, B. A. and McLeay, D. J., 1990.** Stress and acclimation. In: Shreck, C. B. and Moyle, P. B. Eds. *Methods for Fish Biology*. American Fisheries Society, U.S.A. pp, 451-477.
- Yoto, A., Motoki, M., Murao, S., and Yokogoshi, H., 2012.** Effects of L-theanine or caffeine intake on changes in blood pressure under physical and psychological stresses. *Journal of Physiological Anthropology*, 31(1): 28-32.