

## تعیین پروتئین قابل متابولیسم پودر ماهی و کنجاله تخم پنبه با استفاده از روش

### کیسه‌های نایلونی

ولی اله پلنگی<sup>۱</sup>، اکبر تقی زاده<sup>۲</sup> و علی نوبخت<sup>۳</sup>

#### چکیده:

برای فایق آمدن بر مشکلات حاصل از پروتئین قابل هضم، سیستم پروتئین قابل متابولیسم ارائه گردید. این سیستم بر مبنای پروتئین میکروبی و پروتئین غذایی تجزیه نشده در شکمبه که قابلیت هضم و جذب در دستگاه گوارش بعد از شکمبه را دارند، استوار است. به منظور تخمین پروتئین قابل تجزیه و غیرقابل تجزیه در شکمبه و پروتئین قابل متابولیسم پودر ماهی و کنجاله تخم پنبه، با استفاده از ضرایب تجزیه پذیری پروتئین خام حاصل از روش کیسه‌های نایلونی و ترکیبات مغذی مواد خوراکی از جمله پروتئین خام و ADIN و بر اساس معادلات AFRC این مطالعه پایه ریزی گردید. در این پژوهش تعداد سه راس گوسفند نر اخته فیستولاگذاری شده ( $2/6 \pm 49$  کیلوگرم) برای آزمایش *in situ* مورد استفاده قرار گرفتند. از معادله  $P=a+b(1-e^{-ct})$  جهت ارزیابی ضرایب تجزیه پذیری پروتئین خام استفاده گردید. میزان پروتئین قابل متابولیسم پودر ماهی و کنجاله تخم پنبه به ترتیب ۳۹/۶۷ و ۲۳/۲۱ گرم در هر کیلوگرم ماده خشک بدست آمد.

**کلمات کلیدی:** پروتئین قابل متابولیسم، پودر ماهی، کنجاله تخم پنبه و کیسه‌های نایلونی

۱. دانش آموخته کارشناسی ارشد و عضو باشگاه پژوهشگران جوان دانشگاه آزاد اسلامی واحد مراغه

۲. دانشیار گروه علوم دامی دانشکده کشاورزی دانشگاه تبریز

۳. استادیار دانشگاه آزاد اسلامی واحد مراغه

**مقدمه:**

ناپذیر می باشد، لذا برای تغذیه صحیح در درجه اول بایستی ترکیب شیمیایی و اجزاء مغذی خوراک ها و سپس قابلیت هضم و یا زیست‌فراهمی مواد مغذی خوراک ها تعیین شوند (نیکخواه و مهدوی، ۱۳۸۵).

پودر ماهی یکی از غنی ترین منابع طبیعی پروتئین است که تجزیه پذیری کمی (۴۰٪) در شکمبه دارد. به علاوه پروتئین عبوری پودر ماهی از شکمبه، دارای قابلیت هضم بسیار بالا (بیش از ۹۰٪) در روده کوچک بوده و تعادل مناسبی از اسیدهای آمینه، به ویژه اسیدهای آمینه محدودکننده تولید شیر (متیونین و لیزین) دارد (حاج حیدری و همکاران، ۱۳۸۴). دانش مسگران و وکیلی (۱۳۸۵) ناپدید شدن شکمبه ای پروتئین پودر ماهی را با روش کیسه های نایلونی متحرک و روش آنزیمی مک نیون به ترتیب ۰/۳۷ و ۰/۵۵ گزارش نمودند.

**مواد و روش ها:**

ترکیبات شیمیایی پودر ماهی و کنجاله تخم پنبه، از جمله میزان ماده خشک، پروتئین خام، دیواره سلولی و دیواره سلولی بدون همی سلولز طبق روش های پیشنهادی (AOAC (2005) اندازه گیری شد. جهت انجام آزمایشات *in situ* از سه راس گوسفند نر اخته توده قزل فیستولا گذاری شده ( $2/6 \pm 49$  کیلوگرم) استفاده

جهت ارزیابی یک خوراک، اندازه گیری میزان تجزیه پذیری پروتئین آن در شکمبه و میزان پروتئین عبوری از شکمبه و قرار گرفتن آن در روده که محل جذب اسیدهای آمینه می باشد، بسیار مهم می باشد (تقی زاده و همکاران، ۱۳۸۷). میزان تجزیه پذیری پروتئین جیره، بازده استفاده از ازت برای سنتز پروتئین میکروبی را تحت تاثیر قرار می دهد. میزان تخمیر نشاسته نیز می تواند نرخ مصرف آمونیاک را با تغییر در عرضه انرژی برای رشد میکروبی تحت تاثیر قرار دهد (حاج حیدری و همکاران، ۱۳۸۴).

بخش اعظم خوراک نشخوارکنندگان در کشورهای در حال توسعه را، مواد خوراکی با پروتئین پایین، دیواره سلولی بالا و مواد معدنی با غلظت های مختلف تشکیل می دهد (دانش مسگران و وکیلی، ۱۳۸۵)، لذا استفاده از منابع پروتئینی جهت تامین احتیاجات اسید آمینه ای و همچنین بهبود وضعیت تولید (به خصوص در دام های پرتولید)، ضرورتی اجتناب ناپذیر می باشد.

به هر حال به علت اینکه مواد مغذی ضروری برای حیوان از طریق منابع مختلف تامین می گردند لذا جهت بهبود سیستم غذایی دام در هر منطقه، شناخت خصوصیات کمی و کیفی مواد خوراکی در ارتباط با ارزش غذایی خوراک مصرفی و همچنین تامین احتیاجات حیوانات برای اهداف مختلف پرورش ضرورتی اجتناب

(SDP)، پروتئین قابل تجزیه موثر در شکمبه (ERDP)، کل پروتئین قابل تجزیه در شکمبه (RDP)، پروتئین غیرقابل تجزیه در شکمبه (UDP)، پروتئین غیرقابل تجزیه قابل هضم (DUP) و پروتئین قابل متابولیسم (MP) برآورد گردید.

که فرمول‌ها و مولفه‌های محاسباتی در ذیل آمده است.

$$\begin{aligned} QDP &= a \times CP \\ SDP(\text{g/kg DM}) &= (bc/c+k) \times CP \\ ERDP(\text{g/kg DM}) &= 0.8(QDP) + (SDP) \\ UDP(\text{g/d}) &= CP - (QDP + SDP) \\ DUP(\text{g/kg DM}) &= 0.9[UDP - 6.25(ADIN)] \\ MP &= 0.6375 \times (ERDP) + DUP \end{aligned}$$

### نتایج و بحث:

ترکیبات شیمیایی کنجاله پنبه دانه و پودر ماهی در جدول ۱ آمده است. با توجه به داده های جدول، درصد ماده خشک کنجاله پنبه دانه بیشتر و مقدار پروتئین خام آن کمتر از پودر ماهی می باشد. مقدار ماده خشک به دست آمده برای کنجاله پنبه دانه در این تحقیق در مقایسه با مقادیر گزارش شده توسط AFRC (۱۹۹۲) کمی بیشتر است ولی مقدار ماده خشک پودر ماهی کمتر از مقدار AFRC (۱۹۹۲) می باشد. مقدار پروتئین خام کنجاله تخم پنبه و پودر ماهی مورد مطالعه بیشتر از مقادیر گزارش شده توسط مسگران و وکیلی (۱۳۸۵) بود. تقی زاده و همکاران (۱۳۸۲) مقادیر ماده خشک و پروتئین خام را برای پودر ماهی بترتیب ۹۲٪ و ۶۱٪ و برای کنجاله پنبه دانه

گردید. حیوانات آزمایشی با جیره ای حاوی ۶۰ درصد علوفه و ۴۰ درصد کنسانتره تغذیه شدند. غذای تعیین شده برای دام ها به صورت منظم (روزی دو نوبت) در اختیار آن ها قرار می گرفت تا سبب رشد و تراکم مناسب جمعیت میکروبی، در طول زمان تخمیر نمونه ها در شکمبه شود. پس از نمونه برداری از کنجاله تخم پنبه و پودر ماهی و آسیاب نمودن با آسیاب چکشی که دارای غربال ۲ میلیمتر بود، طبق دستورالعمل، تجزیه پذیری اندازه گیری گردید (تقی زاده و همکاران، ۱۳۷۸). زمان های انکوباسیون ۰، ۴، ۸، ۱۲، ۱۶، ۲۴، ۳۶ و ۴۸ ساعت بود. برای هر تیمار در هر ساعت ۶ تکرار تهیه شد، بطوری که درون شکمبه هر گوسفند ۲ کیسه با ابعاد ۱۰×۵ سانتی متر و قطر منافذ ۴۵ میکرومتر بودند. قبل از قراردادن کیسه ها درون شکمبه حیوانات، کیسه ها در داخل کیسه ای از جنس پلی استر با منافذ ۳ میلیمتر قرار داده شدند بطوریکه مایع شکمبه به راحتی می توانست وارد کیسه شود. تجزیه پذیری بالقوه مواد خوراکی مورد آزمایش با استفاده از مدل  $P=a+b(1-e^{-ct})$  و نرم افزار NAWAY محاسبه گردید. با استفاده از ضرایب تجزیه پذیری پروتئین خام (a)، b و c بدست آمده از روش کیسه های نایلونی و ADIN مواد غذایی، بر اساس معادلات AFRC مقادیر پروتئین قابل تجزیه سریع در شکمبه (QDP)، پروتئین قابل تجزیه آهسته در شکمبه

ضرایب تجزیه پذیری شکمبه ای پودر ماهی و کنجاله پنبه دانه به روش کیسه های نایلونی و پارامترهای پروتئین قابل متابولیسم خوراکیها در جدول ۲ - آمده است. همانطور که از داده های جدول نمایان است علیرغم بالا بودن بخش های a و b کنجاله تخم پنبه، بخش های SDP،

بترتیب ۹۰٪ و ۲۵/۵٪ گزارش نمودند که با داده های بدست آمده در این مطالعه تفاوت دارد. تفاوت در ترکیبات شیمیایی می تواند به تفاوت در گونه و واریته پنبه دانه و همچنین تفاوت ناشی پودر ماهی می تواند به نژاد ماهی مورد استفاده و نوع فراوری اعمال شده مربوط شود.

جدول - ۱: ترکیبات شیمیایی کنجاله پنبه دانه و پودر ماهی

خوراک	DM%	CP%	NDF%	ADF%	ADIN%
کنجاله پنبه دانه	۹۶/۱۲	۴۱/۴۳	۴۹/۱۶	۲۹/۹۶	۰/۲۶۲
پودر ماهی	۷۵/۵۶	۶۷/۹۳	-	-	-

جدول - ۲: ضرایب تجزیه پذیری پروتئین خام و پارامترهای اندازه گیری شده با نتایج *in situ*

مواد خوراکی	a <sup>۱</sup>	b <sup>۲</sup>	c <sup>۳</sup>	QDP <sup>۴</sup>	SDP <sup>۵</sup>	ERDP <sup>۶</sup>	UDP <sup>۷</sup>	DUP <sup>۸</sup>	MP <sup>۹</sup>
کنجاله پنبه دانه	۱۴/۱۸	۴۲/۷۶	۰/۰۲۹	۵/۸۷	۱۰/۶۰	۱۵/۳۰	۲۴/۹۵	۲۰/۹۸	۲۳/۲۱
پودر ماهی	۶/۷۴	۲۵/۷۸	۰/۰۶۱	۴/۵۸	۱۳/۱۹	۸۹/۹۴	۵۰/۱۶	۴۵/۱۴	۳۹/۶۷

نسبت به کنجاله پنبه دانه بیشتر بود. که این میتواند به بالا بودن پروتئین قابل تجزیه آهسته پودر ماهی و همچنین به بالا بودن میزان پروتئین غیرقابل تجزیه قابل هضم پودر ماهی بستگی داشته باشد.

وودز و همکاران (۲۰۰۳) ضرایب تجزیه پذیری پروتئین خام کنجاله تخم پنبه را بصورت ۳۴/۷۹٪، a= ۵۶/۹۲٪، b= ۰/۱۴، c= قسمت در ساعت گزارش کردند و تجزیه پذیری موثر آن را با نرخ

۱- پروتئین خام محلول در زمان صفر (٪) -۲- پروتئین خام قابل تخمیر (٪) -۳- ضریب ثابت تجزیه در زمان t (قسمت در ساعت) -۴- پروتئین قابل تجزیه سریع در شکمبه -۵- پروتئین قابل تجزیه آهسته در شکمبه -۶- کل پروتئین قابل تجزیه در شکمبه -۷- پروتئین غیرقابل تجزیه در شکمبه -۸- پروتئین غیرقابل تجزیه قابل هضم -۹- پروتئین قابل متابولیسم MP و DUP، UDP، ERDP پودر ماهی

### نتیجه گیری:

با توجه به این که پروتئین پودر ماهی تجزیه پذیری شکمبه ای پایینی دارد ولی به علت ارزش بیولوژیکی بالا قابلیت جذب روده ای بالایی دارد و می تواند منبع مناسبی برای تامین نیازهای پروتئینی دام های پرتولید باشد، زیرا در دام های پرتولید به علت سرعت عبور بالای شکمبه ای، نیاز به مواد خوراکی با قابلیت هضم و جذب روده ای بالا ضرورتی اجتناب ناپذیر است.

میزان پروتئین قابل متابولیسم خوراک در کل تحت تاثیر مواردی همچون میزان پروتئین خام و میزان تجزیه پذیری پروتئین در شکمبه می باشد. در کل میزان ضرایب تجزیه پذیری می تواند تحت تاثیر عواملی همچون محلولیت، ساختمان فیزیکی گیاه، میزان دیواره سلولی و دیواره سلولی بدون همی سلولز باشد.

### منابع:

۱. تقی زاده، اکبر؛ علی نیکخواه و حسن فضائلی. ۱۳۷۸. تعیین گوارش پذیری و ویژگی های تجزیه پذیری مواد خوراکی به روش *in situ*، *in vivo* و *in vitro*. مجله دانش کشاورزی، جلد ۹، شماره ۳. ۳۱-۱۷.
۲. تقی زاده، اکبر؛ جلیل شجاع؛ غلامعلی مقدم؛ حسین جانمحمدی و پرویز یاسان. ۱۳۸۰. تعیین تجزیه پذیری ماده خشک و پروتئین خام

عبور  $k=0/02$ ،  $82/53\%$  گزارش نمودند. تقی زاده و همکاران (۱۳۸۰) میزان تجزیه پذیری کنجاله تخم پنبه را با روش *in situ* مورد بررسی قرار داده و میزان تجزیه پذیری ماده خشک و پروتئین خام را در ۴۸ ساعت انکوباسیون به ترتیب  $47/5$  درصد و  $45/5$  درصد گزارش کردند. ضرایب تجزیه پذیری ماده خشک بصورت  $a=12\%$ ،  $b=78\%$  و  $c=1/4$  قسمت در ساعت و ضرایب تجزیه پذیری پروتئین خام را بصورت  $a=13\%$ ،  $b=75\%$  و  $c=1/47$  قسمت در ساعت گزارش کردند.

مقادیر بدست آمده در این مطالعه برای تجزیه پذیری پروتئین خام و ماده خشک کنجاله تخم پنبه کمتر از داده های گزارش شده توسط وودز و همکاران (۲۰۰۳) و تقی زاده و همکاران (۱۳۸۰) بود که این میتواند به تفاوت در وارسته تخم پنبه، روش های مختلف روغن کشی و همچنین به تفاوت در نژاد حیوانات مورد مطالعه مربوط شود. با توجه به اطلاعات بدست آمده در این مطالعه، پارامترهای تجزیه پذیری پودر ماهی کمتر از کنجاله تخم پنبه بود که میتواند به ترکیبات کیتینی پودر ماهی مربوط باشد، بدین صورت که ترکیبات کیتینی باعث می شوند در شرایط شکمبه باکتری ها نتوانند آنها را تجزیه نمایند و باید pH شیردان را تجربه نموده و در شرایط روده تجزیه شوند.

۷. نیکخواه، علی و علی مهدوی. ۱۳۸۵. مقایسه روش کیسه های نایلونی (in situ) و روش آزمون گاز در تعیین ارزش غذایی مواد خوراکی. مجله علوم کشاورزی ایران، جلد ۳۷، شماره ۲. ۲۸۱-۲۹۲
8. AOAC., 2005. Official Methods of analysis of AOAC international. AOAC international. Maryland, USA
9. AFRC. 1992. Nutritive requirements of ruminant animal: Protein Nutrition Abstracts and Reviews. 62:787-835. CAB International Walling Ford. Oxon.
10. Woods, V.B., O'Mara, F.P. and Moloney, A.P. 2003. The nutritive value of concentrate feedstuffs for ruminant animals. part I: In situ ruminal degradability of crude protein. J. Anim. Feed Sci. and Tech. 110: 131-143.
- برخی از مواد غذایی خشبی و متراکم به روش in situ در گوسفند. مجله دانش کشاورزی، جلد ۱۱، شماره ۳. ۹۳-۱۰۰.
۳. تقی زاده، اکبر؛ محسن دانش مسگران؛ رضاولیزاده و فریدون افتخارشاهرودی. ۱۳۸۲. بررسی مدل هضمی شکمبه ای ماده خشک و پروتئین خام برخی مواد خوراکی با استفاده از روش کیسه های نایلونی متحرک. مجله دانش کشاورزی، جلد ۱۳، شماره ۱. ۱۰۱-۱۱۳.
۴. تقی زاده، اکبر؛ حمید پایا و وحید حصنی. ۱۳۸۷. استفاده از روش کیسه های نایلونی جهت تخمین میزان پروتئین قابل متابولیسم در برخی از مواد خوراکی. سومین کنگره علوم دامی کشور- مهرماه ۱۳۸۷.
۵. حاج حیدری، صفر؛ غلامرضا قربانی و مسعود علیخانی. ۱۳۸۴. مقایسه پودرماهی با کنجاله پنبه دانه در جیره های با تجزیه پذیری سریع در گاوهای شیرده هلشتاین. مجله علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی، سال نهم، شماره دوم. ۱۰۹-۱۱۷.
۶. دانش مسگران، محسن و سیدعلیرضا وکیلی. ۱۳۸۵. تخمین نسبت ناپدید شدن شکمبه ای پروتئین برخی از اقلام خوراکی با روش کیسه های نایلونی متحرک و روش آنزیمی. مجله علوم و صنایع کشاورزی، جلد ۲۰، شماره ۵. ۱۶۷-۱۷۸.