



تعیین ارزش تشخیصی سرم آمیلوئید A به عنوان شناساگر نوین ارزیابی کیفیت شیر مخزن دامداری

محمدرضا تقدیری^{۱*}، گیتی کریم^۲، شهاب الدین صافی^۱، عباس رحیمی فروشانی^۳،
عباسعلی مطلبی^۴

۱- دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات، دانشکده علوم تخصصی دامپزشکی، گروه

پاتوبیولوژی، تهران، ایران

۲- دانشگاه تهران، دانشکده دامپزشکی، گروه بهداشت و کنترل مواد غذایی، تهران، ایران

۳- دانشگاه علوم پزشکی تهران، دانشکده بهداشت، گروه اپیدمیولوژی و آمار زیستی، تهران، ایران

۴- دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات، دانشکده علوم تخصصی دامپزشکی، گروه

بهداشت، تهران، ایران

*نویسنده مسئول: m.r.taghdiri@gmail.com

دوره چهارم، شماره دوم، تابستان ۱۳۹۲

صفحات ۹۰-۷۱

دریافت مقاله: ۹۲/۳/۱۹

پذیرش مقاله: ۹۲/۵/۲

چکیده

در حال حاضر، شمارش سلول‌های سوماتیک به عنوان آزمون استاندارد طلایی ارزیابی کیفیت شیرمخزن دامداری به شمار می‌آید در حالی که هیچ‌گاه آزمایشی به اندازه کافی دقیق و حساس نبوده است. این مساله لزوم معرفی شناساگرهای نوین را در این زمینه مطرح ساخته است. در این میان علی‌رغم آن که پروتئین‌های فاز حاد به عنوان بخشی از پاسخ فاز حاد به منظور تشخیص زود هنگام بیماری‌ها از جمله ورم پستان تحت بالینی در گاوهای شیری مورد مطالعه قرار گرفته‌اند اما تاکنون به قابلیت احتمالی آنها در شناسایی تغییرات نامطلوب کیفی شیر توجه اندکی صورت گرفته است. هدف از این بررسی تعیین ارزش تشخیصی نقطه برش آمیلوئید A شیر مخزن دامداری به منظور ارزیابی کیفیت آن به ویژه در ارتباط با ارزش کیفی پروتئین‌های شیر است. سه نمونه شیر در سه نوبت زمانی جداگانه از مخازن شیر ۳۰ گاوداری که به تصادف از میان گاوداری‌های واقع در استان تهران انتخاب شده‌اند اخذ شد سپس اندازه‌گیری آمیلوئید A شیر، شمارش سلول‌های سوماتیک، اندازه‌گیری پروتئین تام، کازئین، چربی تام و لاکتوز آن هر یک به روش تجاری رایج صورت پذیرفت. حساسیت، ویژگی و نقطه برش هرآنالیت با استفاده از آنالیز راک محاسبه شد. میانگین و میانگین غلظت آمیلوئید A شیر در نمونه‌های آلوده به شکل معنی‌داری بیش از نمونه‌های سالم بود. بدین ترتیب با در نظر گرفتن تعداد 200000 Cells/mL برای سلول‌های سوماتیک، غلظت آمیلوئید A شیر مخزن دامداری در نقطه برش $55/64 \text{ ng/mL}$ بالاترین حساسیت و درستی بالینی را از خود نشان داد و با در نظر گرفتن تعداد 400000 Cells/mL برای سلول‌های سوماتیک، غلظت آمیلوئید A شیر مخزن دامداری در نقطه برش $121/02 \text{ ng/mL}$ به بالاترین حساسیت و درستی بالینی دست یافت و اندازه‌گیری غلظت پروتئین تام، چربی تام، لاکتوز و کازئین شیر به ترتیب در ردیف‌های بعدی قرار گرفتند. همچنین میان اندازه‌گیری آمیلوئید A با پروتئین تام و کازئین شیر مخزن دامداری، ارتباط معنی‌داری ملاحظه شد ($P < 0/05$).

واژه‌های کلیدی: آمیلوئید A شیر، شناساگر، کیفیت شیر



JOURNAL OF VETERINARY CLINICAL RESEARCH

J.Vet.Clin.Res 4(2)71-90, 2013

Received: June 9, 2013

Accepted: July 24, 2013

Determination of diagnostic value of milk Amyloid A as a new biomarker of bulk milk quality

Taghdiri, M.R.^{1*}, Karim, G.², Safi, S.¹ Rahimi Froushani, A.³ Motalebi A.A.⁴

1- Department of Pathobiology, Faculty of Specialized Veterinary Sciences, Science and Research Branch, Islamic Azad University, Tehran, Iran.

2. Department of food Hygiene and control, Faculty of veterinary Medicine, Tehran, Iran.

3. Department of Epidemiology and Biostatistics, School of Public Health, Tehran University of Medical Sciences, Tehran, Iran

4. Department of Hygiene, Faculty of Specialized Veterinary Sciences, Science and Research Branch, Islamic Azad University, Tehran, Iran

* Corresponding author: m.r.taghdiri@gmail.com

Abstract

Somatic cell count (SCC) has been considered as the golden standard method to evaluate raw bulk milk quality for several decades. Nevertheless, SCC is neither sensitive nor specific enough to evaluate raw bulk milk. Much effort has been performed to substitute new markers in this regard. Acute phase proteins (APPs) as part of inflammatory response received too much attention as new diagnostic markers in veterinary medicine as well as subclinical mastitis in dairy cattle. Since subclinical mastitis cause unfavorable changes in milk composition, APPs would be a potential biomarkers to predict milk quality. The objectives of this study were to determine the diagnostic value of Milk Amyloid A(MAA) for evaluating raw bulk milk quality delivered to dairy industry and to establish cut off points to detect early changes in bulk tank milk quality. The study performed on 30 random selected dairy farms delivering their bulk milk to Pegah dairy industries at Tehran province. Three milk samples collected at 3 different times to measure MAA, SCC, total protein, casein, total fat and lactose level using commercially available methods. Diagnostic sensitivity and specificity and cutoff points for each test were determined using receiver-operating characteristics (ROC) analysis. MAA was the most accurate test with a diagnostic sensitivity of 96% and specificity of 60% at cutoff point of 55.64ng/mL based on a SCC of 200×1000 cells/mL of bulk milk. The study showed that determination of MAA can be used as a potential biomarker to discriminate early unfavorable compositional change in bulk milk quality based on SCC higher than 200×1000 cells/mL of bulk milk. A significant relationship found between MAA and bulk milk protein quality traits($P < 0.05$).

Key words: Milk Amyloid A, Biomarker, milk quality

مقدمه

طی هزاران سال، شیر همواره یکی از مهمترین منابع غذایی انسان در طول تاریخ بوده و نقش مهمی را در فراهم ساختن انرژی، پروتئین، ویتامین و املاح به ویژه برای کودکان و سالمندان ایفا کرده و می‌کند. بخشی از شیر تولید شده که مقدار آن در برخی کشورهای پیشرفته اروپایی به ۳۰ یا ۴۲ درصد سهم بازار محصولات لبنی میرسد مستقیماً مصرف شده و مابقی به صورت سایر فرآورده‌های لبنی نظیر پنیر، کره و... به مصرف می‌رسد (۱).

بدیهی است تنها گاوهای سالم می‌توانند شیری با ترکیب طبیعی و مطلوب تولید نمایند و هر عاملی که بتواند سبب کاهش کیفیت شیر شود با کاستن از ارزش غذایی آن لطمات و خسارات جدی به سلامت غذایی جامعه و نیز تولید کنندگان این ماده ارزشمند وارد ساخته و از آنجایی که شیر خام منشا تولید فرآورده‌های لبنی بسیاری است عمق این خسارات دو چندان خواهد شد. بنابر این صنایع تولید فرآورده‌های لبنی به منظور تولید محصولاتی با کیفیت بالا به ترکیب و خصوصیات فرآوری شیر خام به شدت وابسته اند. ورم پستان تحت بالینی مهمترین عامل و شایعترین بیماری در گاوهای شیری است که تاثیر مخرب بسیاری بر مقدار، ترکیب و خصوصیات شیر به هنگام فرآوری می‌گذارد (۵، ۳). با این وجود، تغییرات یاد شده از نظرها دور مانده و شیر نامرغوب تولیدی همچنان به مخازن شیر گاوداری‌ها راه یافته و موجب کاهش کیفیت شیر تحویل شده به واحدهای صنعتی می‌گردد (۱۶).

بنابر این ابداع شناساگرهایی (Biomarker) با ویژگی و حساسیت بالا به منظور شناسایی تغییرات نامطلوب کیفی شیر در نتیجه این بیماری از اهمیت بهداشتی و اقتصادی به سزایی برخوردار است که تاکنون چنین شناساگرهایی به رغم نیاز روزافزون به آنها در دسترس تولیدکنندگان و صنایع تولید فرآورده‌های شیر قرار نگرفته است (۳).

امروزه حتی در کشورهای پیشرفته تنها از آزمایش سلول‌های

سوماتیک که از آن به عنوان استاندارد طلایی تشخیص ورم پستان تحت بالینی، شاخص سلامت پستان و کیفیت شیر در گله یاد می‌شود می‌توان بهره جست که در عمل به شکلی غیر مستقیم در ارتباط با کیفیت شیر تولیدی قرار داشته و شاخص چندان مطلوبی برای این منظور به شمار نمی‌آید زیرا این آزمایش تحت تاثیر عوامل فیزیولوژیک متعددی قرار می‌گیرد. روش مذکور علاوه بر گرانی و افزودن بر هزینه‌های دامداران، با سیستمهای مکانیزه امروزی تولید شیر همخوانی چندانی نیافته و هم اکنون توانایی این آزمایش در ارزیابی کیفی شیر به شدت زیر سوال قرار گرفته است (۳، ۱۷، ۱۲).

پارامتر دیگری که برای ارزیابی کیفیت شیر، به ویژه کیفیت پروتئین‌های آن به کار می‌رود آزمایش پروتئین تام است. این آزمایش حتی می‌تواند یکی از عوامل موثر در تعیین قیمت شیر باشد اما مطالعات انجام شده نتایج متناقضی را در ارتباط با اثر ورم پستان بر کیفیت و میزان پروتئین تام شیر نشان داده اند. در حالی که تعدادی از این بررسی‌ها تفاوتی بین میزان پروتئین تام شیر حاصل از گاوهای مبتلا و گاوهای سالم نشان نداده‌اند برخی افزایش سطح پروتئین‌های تام را در شیر حاصل از کارتیه‌های مبتلا گزارش می‌نمایند لذا این فاکتور هم نمی‌تواند شاخصی حساس در ارزیابی کیفی شیر به ویژه کیفیت پروتئینی آن باشد (۳۰، ۲۳، ۲۱، ۱۴).

اندازه‌گیری سایر پارامترها مانند چربی تام شیر به دلیل مبهم بودن تاثیر عامل مهمی چون ورم پستان بر میزان چربی شیر و به دنبال آن تغییر و کاهش کیفیت چربی‌های آن که حتی پس از پاستوریزاسیون و ذخیره سازی ادامه خواهد یافت، کمک چندانی در ارزیابی کیفیت شیر نکرده و در اینجا نیز فقدان شاخصی ویژه و حساس خودنمایی می‌کند (۲۰، ۲۸). لاکتوز نیز هیچ‌گاه پارامتری حساس و دقیق برای ارزیابی کیفیت شیر مخزن دامداری به حساب نیامده است (۳).

این در حالیکه با وجود تلاش‌های فراوانی که امروزه برای یافتن شناساگرهای جایگزین در تشخیص ورم پستان

تحت بالینی صورت می‌گیرد، توجه کمی به ارتباط بین شناساگرهای احتمالی جدید و تغییرات نامطلوب در کیفیت شیر شده است (۳).

یکی از این شناساگرهای جدید و تحت بررسی پروتئین‌های فاز حادند که در سال‌های اخیر مورد توجه روزافزونی در تشخیص بیماری‌ها از جمله ورم پستان در گاو قرار گرفته اند. تولید این پروتئین‌ها بخشی از پاسخ مرحله حادی است که به عنوان یک واکنش غیر اختصاصی در موارد بروز آسیب بافت‌ها، عفونت، تروما و به ویژه التهاب رخ می‌دهد (۷، ۱۱، ۳۱).

علی‌رغم قابلیت تولید موضعی این پروتئین‌ها در بافت‌های مختلف هنوز پروتئین‌های فاز حاد موجود در شیر مورد مطالعات گسترده قرار نگرفته اند. در عین حال رفتار بیولوژیک پروتئین‌های فاز حاد می‌تواند آنها را به یکی از شناساگرهای حساس و اختصاصی در تشخیص زود هنگام ورم پستان و ارزیابی کیفیت شیر خام بدل سازد (۳).

دو پروتئین فاز حاد اصلی یافت شده در گاو عبارتند از سرم آمیلوئید A و هاپتوگلوبین که در عین حال به عنوان شناساگرهای اختصاصی التهاب پستان نیز شناخته می‌شوند (۷).

از آنجا که سرم آمیلوئید A به عنوان شاخصی با حساسیت و ویژگی بالا در مقایسه با سایر پارامترهای تشخیصی، به هنگام بروز التهاب پستان به سرعت در شیر ظاهر شده و غلظت آن افزایش بیشتری می‌یابد و از سویی به دلیل سنتز داخل پستانی آمیلوئید A اندازه‌گیری غلظت آن در مقایسه با سایر پروتئین‌های فاز حاد مانند هاپتوگلوبین که امکان نشد آن از سرم به درون شیر وجود دارد ارزش تشخیصی به مراتب بالاتری خواهد داشت (۷، ۸).

از آنجایی که دامداران و صنایع تولید شیر و فرآورده‌های آن به کیفیت، ترکیب و خصوصیات فرآوری شیر شیدای وابسته‌اند و امروزه فقدان شناساگرهای ویژه و حساس در ارزیابی کیفیت شیر، خصوصا پروتئین‌های آن، این نیاز

فوری را برآورده نساخته و کماکان به رغم انجام آزمایش‌های کیفی گوناگون، ورود ناخواسته شیرکم کیفیت حاصل از کارته‌های بیمار به مخازن شیر مسبب خسارات هنگفت اقتصادی و بهداشتی است. این بررسی تلاش دارد تا با تعیین ارزش تشخیصی و نقطه برش آمیلوئید A در شیر مخزن دامداری به منظور ارزیابی کیفیت آن به ویژه در ارتباط با ارزش کیفی پروتئین‌های شیر، شناساگری جدید، کمی، ویژه و حساس را در مقایسه با سایر پارامترهای رایج ارزیابی کیفیت شیر (شمارش سلولهای سوماتیک، پروتئین تام، چربی تام، کازئین و لاکتوز) در اختیار تولیدکنندگان، صنایع لبنی، محققین و دامپزشکان قرار دهد.

مواد و روش کار

چگونگی انتخاب و اخذ نمونه: جهت انتخاب نمونه‌های شیر، ابتدا لیست گاوداری‌هایی که با شرکت پگاه تهران طرف قرار داد بودند تهیه شد. بر اساس موقعیت مکانی، این گاوداری‌ها به ۵ طبقه جغرافیایی شمال، جنوب، شرق، غرب و مرکز استان تهران تقسیم شدند سپس متناسب با تعداد گاوداری‌های هر طبقه تعداد ۳۰ گاوداری از این طبقات انتخاب شد. برای انتخاب گاوداری‌ها در هر طبقه از روش نمونه‌گیری تصادفی استفاده شد. لازم به توضیح است که از مخزن هر یک از گاوداری‌های مذکور به هنگام تحویل شیر به کارخانه ۳ نمونه در ۳ نوبت مختلف به منظور در نظر گرفتن تغییرات احتمالی در نمونه‌ها برداشت می‌شد.

برای برداشت نمونه، ابتدا شیر درون مخزن به مدت ۱۵ دقیقه از طریق دریچه بالایی آن همزده می‌شد تا کاملا یکنواخت گردد سپس به میزان حداقل ۲۰۰ میلی لیتر، شیر از مخزن برداشت می‌گردید. نمونه‌های جمع‌آوری شده پس از تقسیم برای آزمایش‌های مختلف در مجاورت یخ به آزمایشگاه ارسال می‌شد.

لازم به یاد آوری است که تمام آزمایش‌ها روی نمونه شیر تازه مخزن انجام پذیرفته و تنها آن بخش از نمونه‌ها که

جهت اندازه‌گیری پروتئین‌های فاز حاد در نظر گرفته شده بودند تا زمان انجام آزمایش به فریزر -70°C درجه سانتیگراد انتقال یافتند.

شمارش سلول‌های سوماتیک: در نمونه‌های شیر به روش الکترونیک فلورسانس و با استفاده از دستگاه شمارشگر سلولی فوزوماتیک (Fossomatic 5000; Foss, Hillerød, Denmark) بر روی نمونه‌های تازه شیر مخزن دامداری انجام پذیرفت.

اندازه‌گیری لاکتوز شیر: به روش طیف نگاری با پرتو مادون قرمز (Mid Infrared Spectroscopy) و با استفاده از دستگاه میلکو اسکن (Milkoscan 4000; Foss, Hillerød, Denmark) بر روی نمونه‌های تازه شیر انجام شد.

اندازه‌گیری چربی تام شیر: به روش طیف نگاری با پرتو مادون قرمز و با استفاده از دستگاه میلکو-اسکن (Milkoscan 4000; Foss, Hillerød, Denmark) بر روی نمونه‌های تازه شیر انجام شد.

اندازه‌گیری پروتئین تام شیر: به روش طیف نگاری با پرتو مادون قرمز و با استفاده از دستگاه میلکو اسکن (Milkoscan 4000; Foss, Hillerød, Denmark) بر روی نمونه‌های تازه شیر انجام شد.

اندازه‌گیری کازئین شیر به روش مرجع کیلدال (Kejeldahl) و پس از رسوب کازئین با اسید استیک رقیق به انجام گرفت.

اندازه‌گیری غلظت آمیلوئید A شیر: به روش الیزا و با استفاده از کیت‌های تجارتي ساخت شرکت تری دلتای ایرلند (Mast ID Range, Tridelata Development Ltd, Wicklow, Ireland) انجام شد.

تجزیه و تحلیل نتایج تحقیق: با استفاده از نرم افزار (SPSS) ویرایش شانزدهم صورت پذیرفت. در آغاز با بهره‌گیری از آزمون کولموگروف - اسمیرنوف (One sample Kolmogorov Smirnov test) یک نمونه‌ای مشخص شد که توزیع داده‌های مربوط به چربی تام، پروتئین تام و کازئین شیر نرمال بوده و داده‌های مربوط به شمارش سلول‌های سوماتیک، آمیلوئید A شیر و لاکتوز آن

توزیع نرمال ندارند.

بنا بر این به منظور مقایسه داده‌های حاصل از اندازه‌گیری چربی تام، پروتئین تام و کازئین شیر در نمونه‌های سالم و آلوده از آزمون t -تست مستقل استفاده شد.

به منظور مقایسه داده‌های حاصل از شمارش سلول‌های سوماتیک، آمیلوئید A و لاکتوز شیر در نمونه‌های سالم و آلوده، آزمون من - ویتنی (Mann-Whitney) به کار گرفته شد.

آنالیز راک نیز با هدف مقایسه کارایی هر آزمایش با در نظر گرفتن شمارش سلول‌های سوماتیک به عنوان استاندارد، تلاشی ارزیابی کیفی شیر مورد انجام شد. منحنی راک، مقادیر مثبت حقیق (حساسیت) و مثبت کاذب (ویژگی) را در تمام نقاط برش ممکن نشان می‌دهد. سطح زیر منحنی به منظور ارزیابی کارایی (حساسیت، ویژگی و درستی بالینی) هر آزمایش مورد استفاده قرار گرفت به طوری که سطح زیر منحنی بین $0/5$ تا $0/7$ نمایانگر درستی بالینی پایین، سطح زیر منحنی بین $0/7$ تا $0/9$ نمایانگر درستی بالینی متوسط و سطح بالینی بالاتر از $0/9$ نشان دهنده درستی بالینی بالا برای هر آزمون تشخیصی خواهد بود (۱۰).

نتایج

با در نظر گرفتن تعداد $200,000$ Cells/mL برای سلول‌های سوماتیک، نتایج این بررسی نشان داد که بین میانگین درصد چربی، پروتئین و کازئین شیر در نمونه‌های سالم و آلوده اختلاف آماری معنی‌داری وجود ندارد ($P > 0/05$).

از طرفی بین میانگین شمارش سلول‌های سوماتیک و غلظت آمیلوئید A شیر در نمونه‌های سالم و آلوده اختلاف آماری به شدت معنی‌داری در آزمون من-ویتنی وجود داشت ($P < 0/001$) و جدول ۱.

این در حالیست که اختلاف درصد لاکتوز شیر نمونه‌های سالم و آلوده در آزمون من-ویتنی اختلاف معنی‌داری را

نشان نداد ($P > 0/05$).

می‌گیرند.

نتایج مربوط به اندازه‌گیری آمیلوئید A و سایر پارامترهای ارزیابی کیفیت شیر با در نظر گرفتن تعداد $200,000$ Cells/mL برای سلولهای سوماتیک، در جدول ۱ ارائه شده است همچنین نقطه برش، حساسیت، ویژگی، موارد مثبت کاذب، منفی کاذب و درستی بالینی (سطح زیر منحنی) غلظت آمیلوئید A، درصد چربی، پروتئین، کازئین و لاکتوز شیر مخزن دامداری به منظور شناسایی نمونه‌های آلوده بر مبنای حساسیت بالا، ویژگی بالا، حساسیت و ویژگی متوسط برای آمیلوئید A شیر به ترتیب در جداول ۳، ۴ و ۵ آورده شده است.

همچنین غلظت آمیلوئید A شیر در نقطه برش $159/97$ ng/mL با ویژگی و حساسیت متوسط، واجد بیشترین درستی بالینی بود در حالی که این میزان برای چربی تام، پروتئین تام، کازئین و لاکتوز شیر به ترتیب $3/33$ ، $3/00$ ، $2/53$ و $4/71$ درصد تعیین گردید براین پایه با در نظر گرفتن ویژگی و حساسیتی متوسط، مطلوبترین نقطه برش $159/97$ ng/mL در اندازه‌گیری غلظت آمیلوئید A به دست آمد ($Se = 85/3\%$ ، $Sp = 86/7\%$) و در ادامه، اندازه‌گیری غلظت پروتئین تام، چربی تام، لاکتوز و کازئین شیر به ترتیب در ردیف‌های بعد قرار گرفتند.

بر این اساس، غلظت آمیلوئید A شیر در نقطه برش $55/64$ ng/mL بالاترین حساسیت، بیشترین درستی بالینی را دارا بود در حالی که این میزان برای چربی تام، پروتئین تام، کازئین و لاکتوز شیر به ترتیب $2/96$ ، $2/93$ ، $2/44$ و $4/63$ درصد معین گردید که با در نظر گرفتن شمارش سلولهای سوماتیک به عنوان استاندارد طلایی ارزیابی کیفیت شیر مخزن دامداری، بیشترین حساسیت به اندازه‌گیری غلظت آمیلوئید A در نقطه برش $55/64$ ng/mL اختصاص یافته ($Se = 96\%$ ، $Sp = 60\%$) و به دنبال آن اندازه‌گیری غلظت پروتئین تام، چربی تام، لاکتوز و کازئین شیر به ترتیب در ردیف‌های بعدی قرار گرفتند.

از دیدگاه درستی، بیشترین درستی بالینی، بر پایه سطح زیر منحنی به ترتیب متعلق است به اندازه‌گیری غلظت آمیلوئید A شیر، پروتئین تام، چربی تام، لاکتوز و کازئین شیر.

در ادامه، غلظت آمیلوئید A شیر در نقطه برش $283/32$ ng/mL با بالاترین ویژگی، بیشترین درستی بالینی را نشان داد در حالی که این میزان برای چربی تام، پروتئین تام، کازئین و لاکتوز شیر به ترتیب $3/05$ ، $3/54$ ، $2/64$ و $4/78$ معین شد که بر مبنای شمارش سلولهای پیکری به عنوان استاندارد طلایی، بیشترین ویژگی نیز به اندازه‌گیری غلظت آمیلوئید A در نقطه برش $283/32$ ng/mL تعلق گرفته ($Sp = 100\%$ ، $Se = 72\%$) و در پی آن اندازه‌گیری غلظت پروتئین تام، چربی تام، لاکتوز و کازئین شیر به ترتیب در ردیف‌های بعد قرار

با در نظر گرفتن نقطه برش $400,000$ Cells/mL برای سلولهای سوماتیک، نتایج این بررسی نشان داد که بین میانگین درصد چربی، پروتئین و کازئین شیر در نمونه‌های سالم و آلوده اختلاف آماری معنی‌داری وجود ندارد ($P > 0/05$) و جدول ۲.

از طرفی بین میانگین شمارش سلولهای سوماتیک و غلظت آمیلوئید A شیر در نمونه‌های سالم و آلوده اختلاف آماری به شدت معنی‌داری در آزمون من-ویننی وجود دارد ($P < 0/001$).

این در حالیست که اختلاف درصد لاکتوز شیر نمونه‌های سالم و آلوده در آزمون من-ویننی اختلاف معنی‌داری را نشان نمی‌دهد ($P > 0/05$).

نتایج مربوط به اندازه‌گیری آمیلوئید A و سایر پارامترهای ارزیابی کیفیت شیر با در نظر گرفتن تعداد $400,000$ Cells/mL برای سلولهای سوماتیک در جدول ۲ ارائه شده است همچنین نقطه برش، حساسیت، ویژگی، موارد مثبت کاذب، منفی کاذب و درستی بالینی (سطح زیر منحنی) غلظت آمیلوئید A، درصد

تعیین ارزش تشخیصی سرم آمیلوئید A به عنوان شناساگر نوین ارزیابی کیفیت شیر مخزن دامداری

متوسط، مطلوبترین نقطه برش $363/52 \text{ ng/mL}$ در اندازه‌گیری غلظت آمیلوئید A به دست آمد ($Se = 71\%$, $Sp = 55/9\%$) و در ادامه، اندازه‌گیری غلظت پروتئین تام، چربی تام، لاکتوز و کازئین شیر به ترتیب در ردیف‌های بعد قرار گرفتند.

از دیدگاه درستی، بیشترین درستی بالینی، بر پایه سطح زیر منحنی به ترتیب متعلق است به اندازه‌گیری غلظت آمیلوئید A شیر، پروتئین تام، چربی تام، لاکتوز و کازئین شیر.

چربی، پروتئین، کازئین و لاکتوز شیر مخزن دامداری به منظور شناسایی نمونه‌های آلوده بر مبنای حساسیت بالا، ویژگی بالا و حساسیت و ویژگی متوسط برای آمیلوئید A شیر به ترتیب در جداول ۶، ۷ و ۸ آورده شده است.

بر این اساس، غلظت آمیلوئید A شیر در نقطه برش $121/02 \text{ ng/mL}$ با بالاترین حساسیت، بیشترین درستی بالینی را دارا بود در حالی که این میزان برای چربی تام، پروتئین تام، کازئین و لاکتوز شیر به ترتیب $3/45$ ، $3/35$ ، $2/55$ و $4/73$ درصد معین گردید. با در نظر گرفتن شمارش سلولهای سوماتیک به عنوان استاندارد طلایی ارزیابی کیفیت شیر مخزن دامداری، بیشترین حساسیت به اندازه‌گیری غلظت آمیلوئید A در نقطه برش $121/02 \text{ ng/mL}$ اختصاص یافته ($Se = 93/5\%$, $Sp = 30/5\%$) و به دنبال آن اندازه‌گیری غلظت پروتئین تام، چربی تام، لاکتوز و کازئین شیر به ترتیب در ردیف‌های بعدی قرار می‌گیرند.

در ادامه، غلظت آمیلوئید A شیر در نقطه برش $775/89 \text{ ng/mL}$ با بالاترین ویژگی، بیشترین درستی بالینی را نشان داد در حالی که این میزان برای چربی تام، پروتئین تام، کازئین و لاکتوز شیر به ترتیب $3/71$ ، $3/16$ ، $2/7$ و $4/8$ درصد تعیین گردید. بر مبنای شمارش سلولهای پیکری به عنوان استاندارد طلایی، بیشترین ویژگی نیز به اندازه‌گیری غلظت آمیلوئید A در نقطه برش $775/89 \text{ ng/mL}$ تعلق گرفته ($Sp = 89/8\%$, $Se = 32/3\%$) و در پی آن اندازه‌گیری غلظت پروتئین تام، چربی تام، لاکتوز و کازئین شیر به ترتیب در ردیف‌های بعد قرار می‌گیرند.

همچنین غلظت آمیلوئید A شیر در نقطه برش $363/52 \text{ ng/mL}$ با ویژگی و حساسیت متوسط، واجد بیشترین درستی بالینی بود در حالی که این میزان برای چربی تام، پروتئین تام، کازئین و لاکتوز شیر به ترتیب $3/43$ ، $3/04$ ، $2/54$ و $4/74$ درصد تعیین شد. بر همین اساس، با در نظر گرفتن ویژگی و حساسیتی

جدول ۱- آمار توصیفی برای پارامترهای مورد اندازه‌گیری در شیرمخزن سالم و آلوده با نقطه برش ۲۰۰۰۰۰ Cells/mL برای سلول‌های سوماتیک.

| P-value | پایینترین و بالاترین مقدار | میانه | میانه \pm انحراف معیار | تعداد | گروه | واحد | پارامتر |
|---------|----------------------------|--------|--------------------------|-------|------|-------------------|------------------------|
| <۰/۰۰۱ | ۰/۴-۲۷۸/۳ | ۵۵۱/۳۵ | ۵۹/۶۹ \pm ۲۰/۶۷ | ۱۵ | ۱ | ng/mL | آمیلوئید A شیر |
| | ۰/۴-۲۳۰۵/۷ | ۵۰۴/۳۵ | ۵۵۱/۸۳ \pm ۴۷/۹۶ | ۷۵ | ۲ | | |
| ۰/۰۰۶ | ۲/۸۸-۳/۰۸ | ۲/۹۸ | ۲/۹۸ \pm ۰/۰۵ | ۱۵ | ۱ | % | پروتئین تام شیر |
| | ۲/۸۴-۳/۳۶ | ۳/۰۴ | ۳/۰۵ \pm ۰/۰۹ | ۷۵ | ۲ | | |
| ۰/۹۶۷ | ۲/۴-۲/۷۸ | ۲/۵۸ | ۲/۵۶ \pm ۰/۰۹ | ۱۵ | ۱ | % | کازئین شیر |
| | ۲/۲۸-۲/۸۱ | ۲/۵۸ | ۲/۵۶ \pm ۰/۱۲ | ۷۵ | ۲ | | |
| ۰/۰۳۶ | ۲/۶۹-۳/۶۹ | ۳/۳۲ | ۳/۲۵ \pm ۰/۲۹ | ۱۵ | ۱ | % | چربی تام شیر |
| | ۲/۸۵-۴/۰۴ | ۳/۴۶ | ۳/۴۱ \pm ۰/۲۷ | ۷۵ | ۲ | | |
| ۰/۵۶۶ | ۴/۶۱-۴/۸۲ | ۴/۷۱ | ۴/۷۱ \pm ۰/۱۷ | ۱۵ | ۱ | % | لاکتوز شیر |
| | ۴/۴۸-۴/۹۴ | ۴/۷۴ | ۴/۷۲ \pm ۰/۰۱ | ۷۵ | ۲ | | |
| <۰/۰۰۱ | ۱۲۰-۱۹۴ | ۱۶۲ | ۱۵۷/۶ \pm ۲۲/۷۸ | ۱۵ | ۱ | *۱۰۰۰ Cells/mL | تعداد سلول‌های سوماتیک |
| | ۲۰۲-۲۴۵۰ | ۳۲۰ | ۴۲۵/۸۱ \pm ۳۰۶/۱۴ | ۷۵ | ۲ | | |

تعیین ارزش تشخیصی سرم آمیلوئید A به عنوان شناساگر نوین ارزیابی کیفیت شیر مخزن دامداری

جدول ۲- آمار توصیفی برای پارامترهای مورد اندازه‌گیری در شیرمخزن سالم و آلوده با نقطه برش ۴۰۰۰۰۰ Cells/ml برای سلول‌های

سوماتیک

| P-value | پایبترین و بالاترین مقدار | میانه | میانگین \pm انحراف معیار | تعداد | گروه | واحد | پارامتر |
|---------|---------------------------|--------|----------------------------|-------|------|-------------------|------------------------|
| <۰/۰۰۱ | ۰/۴-۱۱۷۳/۲ | ۲۷۸۳ | ۳۵۵/۶۲ \pm ۴۰/۷ | ۵۹ | ۱ | ng/mL | آمیلوئید A شیر |
| | ۷۸/۲۵-۲۳۰۵/۷ | ۶۱۰/۷۵ | ۶۸۷/۱۴ \pm ۹۲/۶۴ | ۳۱ | ۲ | | |
| ۰/۶۴۷ | ۲/۸۷-۳/۳۶ | ۳/۰۳ | ۳/۰۳ \pm ۰/۰۹ | ۵۹ | ۱ | % | پروتئین تام شیر |
| | ۲/۸۴-۳/۲۲ | ۳/۰۵ | ۳/۰۴ \pm ۰/۰۸ | ۳۱ | ۲ | | |
| ۰/۷۰۶ | ۲/۲۸-۲/۸۱ | ۲/۵۸ | ۲/۵۷ \pm ۰/۱۳ | ۵۹ | ۱ | % | کازئین شیر |
| | ۲/۳۸-۲/۷۴ | ۲/۵۵ | ۲/۵۶ \pm ۰/۰۹ | ۳۱ | ۲ | | |
| ۰/۴۷ | ۲/۶۹-۴/۰۴ | ۳/۳۷ | ۳/۳۷ \pm ۰/۲۸ | ۵۹ | ۱ | % | چربی تام شیر |
| | ۲/۸۵-۳/۸۸ | ۳/۴۶ | ۳/۴۱ \pm ۰/۲۷ | ۳۱ | ۲ | | |
| ۰/۶۷۴ | ۴/۵۲-۴/۹۴ | ۴/۷۴ | ۴/۷۲ \pm ۰/۱۲ | ۵۹ | ۱ | % | لاکتوز شیر |
| | ۴/۴۸-۴/۸۴ | ۴/۷۴ | ۴/۱۷ \pm ۰/۱۶ | ۳۱ | ۲ | | |
| <۰/۰۰۱ | ۱۲۰-۳۸۰ | ۲۴۷ | ۲۴۱/۴۱ \pm ۶۳/۱۰ | ۵۹ | ۱ | *۱۰۰۰ Cells/mL | تعداد سلول‌های سوماتیک |
| | ۴۰۴-۲۴۵۰ | ۵۲۰ | ۶۴۷ \pm ۳۷۷/۱۹ | ۳۱ | ۲ | | |

جدول ۳- نقاط برش پیشنهادی، حساسیت، ویژگی، مثبت کاذب، منفی کاذب و سطح زیر منحنی پارامترهای مورد اندازه‌گیری در شناسایی شیرهای سالم و آلوده بر اساس شمارش سلولهای سوماتیک با نقطه برش 200000 Cells/mL با حساسیت بالا برای آمیلوئید A شیر

| پارامتر | نقطه برش | واحد | حساسیت (%) | ویژگی (%) | منفی کاذب (%) | مثبت کاذب (%) | درستی بالینی |
|----------------|----------|-------|------------|-----------|---------------|---------------|--------------|
| آمیلوئید A شیر | $>55/64$ | ng/mL | ۹۶ | ۶۰ | ۴ | ۴۰ | ۰/۹۳۷ |
| پروتئین تام | $<2/93$ | % | ۸۹/۳ | ۲۰ | ۱۰/۷ | ۸۰ | ۰/۷۵۷ |
| کازئین شیر | $<2/44$ | % | ۸۲/۷ | ۱۳/۳ | ۱۷/۳ | ۸۶/۷ | ۰/۵۱۰ |
| چربی شیر | $<2/96$ | % | ۹۳/۳ | ۱۳/۳ | ۶/۷ | ۸۶/۷ | ۰/۶۶۵ |
| لاکتوز شیر | $<4/63$ | % | ۸۵/۳ | ۱۳/۳ | ۱۴/۷ | ۸۶/۷ | ۰/۵۴۷ |

جدول ۴- نقاط برش پیشنهادی، حساسیت، ویژگی، مثبت کاذب، منفی کاذب و سطح زیر منحنی پارامترهای مورد اندازه‌گیری در شناسایی شیرهای سالم و آلوده بر اساس شمارش سلولهای سوماتیک با نقطه برش 200000 Cells/mL با ویژگی بالا برای آمیلوئید A شیر

| پارامتر | نقطه برش | واحد | حساسیت (%) | ویژگی (%) | منفی کاذب (%) | مثبت کاذب (%) | درستی بالینی |
|----------------|-----------|-------|------------|-----------|---------------|---------------|--------------|
| آمیلوئید A شیر | $>283/32$ | ng/mL | ۷۲ | ۱۰۰ | ۲۸ | صفر | ۰/۹۳۷ |
| پروتئین تام | $<3/05$ | % | ۴۶/۷ | ۹۳/۳ | ۵۳/۳ | ۶/۷ | ۰/۷۵۷ |
| کازئین شیر | $<2/64$ | % | ۲۹/۳ | ۸۶/۷ | ۷۰/۷ | ۱۳/۳ | ۰/۵۱۰ |
| چربی شیر | $<3/54$ | % | ۳۶ | ۸۶/۷ | ۱۳/۳ | ۶۴ | ۰/۶۶۵ |
| لاکتوز شیر | $<4/78$ | % | ۲۵/۳ | ۸۰ | ۷۴/۷ | ۲۰ | ۰/۵۴۷ |

تعیین ارزش تشخیصی سرم آمیلوئید A به عنوان شناساگر نوین ارزیابی کیفیت شیر مخزن دامداری

جدول ۵- نقاط برش پیشنهادی، حساسیت، ویژگی، مثبت کاذب، منفی کاذب و سطح زیر منحنی پارامترهای مورد اندازه‌گیری در شناسایی شیرهای سالم و آلوده بر اساس شمارش سلولهای سوماتیک با نقطه برش ۲۰۰۰۰۰ Cells/mL با حساسیت و ویژگی متوسط برای

آمیلوئید A شیر

| پارامتر | نقطه برش | واحد | حساسیت (%) | ویژگی (%) | منفی کاذب (%) | مثبت کاذب (%) | درستی بالینی |
|----------------|----------|-------|------------|-----------|---------------|---------------|--------------|
| آمیلوئید A شیر | >۱۵۹/۹۷ | ng/mL | ۸۵/۳ | ۸۶/۷ | ۱۴/۷ | ۱۳/۳ | ۰/۹۳۷ |
| پروتئین تام | <۳/۰۰ | % | ۷۴/۷ | ۶۰ | ۲۵/۳ | ۴۰ | ۰/۷۵۷ |
| کازئین شیر | <۲/۵۳ | % | ۶۲/۷ | ۴۶/۷ | ۳۷/۴ | ۵۳/۳ | ۰/۵۱۰ |
| چربی شیر | <۳/۳۳ | % | ۶۶/۷ | ۵۳/۳ | ۳۳/۳ | ۴۶/۷ | ۰/۶۶۵ |
| لاکتوز شیر | <۴/۷۱ | % | ۶۱/۳ | ۵۳/۳ | ۳۸/۷ | ۴۶/۷ | ۰/۵۴۷ |

جدول ۶- نقاط برش پیشنهادی، حساسیت، ویژگی، مثبت کاذب، منفی کاذب و سطح زیر منحنی پارامترهای مورد اندازه‌گیری در شناسایی شیرهای سالم و آلوده بر اساس شمارش سلولهای سوماتیک با نقطه برش ۴۰۰۰۰۰ Cells/mL با حساسیت بالا برای آمیلوئید A شیر

| پارامتر | نقطه برش | واحد | حساسیت (%) | ویژگی (%) | منفی کاذب (%) | مثبت کاذب (%) | درستی بالینی |
|----------------|----------|-------|------------|-----------|---------------|---------------|--------------|
| آمیلوئید A شیر | >۱۲۱/۰۲ | ng/mL | ۹۳/۵ | ۳۰/۵ | ۶/۵ | ۶۹/۵ | ۰/۷۲۳ |
| پروتئین تام | <۲/۹۷ | % | ۸۷/۱ | ۲۳/۷ | ۱۲/۹ | ۷۶/۳ | ۰/۵۵۱ |
| کازئین شیر | <۲/۴۶ | % | ۹۰/۳ | ۲۲ | ۹/۷ | ۷۸ | ۰/۴۴۷ |
| چربی شیر | <۳/۰۰ | % | ۸۷/۱ | ۱۲/۹ | ۹/۷ | ۸۹/۸ | ۰/۵۴۸ |
| لاکتوز شیر | <۴/۶۳ | % | ۸۳/۹ | ۱۳/۶ | ۱۱/۹ | ۸۶/۴ | ۰/۴۷۳ |

جدول ۷- نقاط برش پیشنهادی، حساسیت، ویژگی، مثبت کاذب، منفی کاذب و سطح زیر منحنی پارامترهای مورد اندازه‌گیری در شناسایی شیرهای سالم و آلوده بر اساس شمارش سلولهای سوماتیک با نقطه برش 400000 Cells/mL با ویژگی بالا برای آمیلوئید A شیر

| پارامتر | نقطه برش | واحد | حساسیت (%) | ویژگی (%) | منفی کاذب (%) | مثبت کاذب (%) | درستی بالینی |
|----------------|-----------|-------|------------|-----------|---------------|---------------|--------------|
| آمیلوئید A شیر | $>775/89$ | ng/mL | 32/3 | 89/8 | 67/7 | 10/2 | 0/723 |
| پروتئین تام | $<3/16$ | % | 12/9 | 91/5 | 87/1 | 8/5 | 0/551 |
| کازئین شیر | $<2/7$ | % | 10 | 86/4 | 90 | 13/6 | 0/447 |
| چربی شیر | $<3/71$ | % | 19/4 | 88/1 | 80/6 | 11/9 | 0/548 |
| لاکتوز شیر | $<4/8$ | % | 12/9 | 86/4 | 87/1 | 13/6 | 0/473 |

جدول ۸- نقاط برش پیشنهادی، حساسیت، ویژگی، مثبت کاذب، منفی کاذب و سطح زیر منحنی پارامترهای مورد اندازه‌گیری در شناسایی شیرهای سالم و آلوده بر اساس شمارش سلولهای سوماتیک با نقطه برش 400000 Cells/mL با حساسیت و ویژگی متوسط

برای آمیلوئید A شیر

| پارامتر | نقطه برش | واحد | حساسیت (%) | ویژگی (%) | منفی کاذب (%) | مثبت کاذب (%) | درستی بالینی |
|----------------|-----------|-------|------------|-----------|---------------|---------------|--------------|
| آمیلوئید A شیر | $>363/52$ | ng/mL | 71 | 55/9 | 29 | 44/1 | 0/723 |
| پروتئین تام | $<3/04$ | % | 51/6 | 61 | 58/1 | 39 | 0/551 |
| کازئین شیر | 2/54 | % | 54/8 | 33/7 | 45/2 | 66/3 | 0/447 |
| چربی شیر | $<3/43$ | % | 58/1 | 55/9 | 41/9 | 44/1 | 0/548 |
| لاکتوز شیر | 4/74 | % | 41/9 | 50/8 | 58/1 | 49/2 | 0/473 |

تعیین ارزش تشخیصی سرم آمیلوئید A به عنوان شناساگر نوین ارزیابی کیفیت شیر مخزن دامداری

جدول ۹- ضرایب همبستگی اسپیرمن- رو بین آمیلوئید A، پروتئین تام، کازئین، چربی تام و لاکتوز شیر با تعداد سلول‌های سوماتیک (n=۹۰).

| پارامتر | لاکتوز | چربی تام | کازئین | پروتئین تام | آمیلوئید A شیر | سلول‌های سوماتیک |
|------------------|----------|----------|----------|-------------|----------------|------------------|
| سلول‌های سوماتیک | * -۰/۰۵۷ | ۰/۱۵۱ | -۰/۰۵۶ | ۰/۱۶۵ | * ۰/۵۳۰ | ۱ |
| آمیلوئید A شیر | ۰/۱۵۰ | ۰/۲۷۱ | * -۰/۲۶۰ | * ۰/۲۲۴ | ۱ | * ۰/۵۳۰ |

* وجود همبستگی معنی‌دار میان پارامترهای مورد سنجش ($P < ۰/۰۵$)

بحث و نتیجه گیری

از دهه ۱۹۶۰ میلادی شمارش سلول‌های سوماتیک شاخص اجباری و استاندارد طلایی تعیین کیفیت شیر خام به شمار آمده و از آن به عنوان معیاری جهت پرداخت بهای شیر به تولیدکننده، ارزیابی سلامت پستان در گله و روش استاندارد طلایی تشخیص ورم پستان تحت بالینی نیز استفاده می‌شود (۱،۴).

علی‌رغم پذیرش شمارش سلول‌های سوماتیک به عنوان استاندارد طلایی ارزیابی کیفیت شیر باید توجه داشت که این آزمون می‌تواند از سوی عوامل گوناگونی همچون بزرگی گله، تعداد گاوهای مبتلا به پاتوژن‌های مولد ورم پستان در گله، نسبت اختلاط شیر حاصل از گاوهای سالم و آلوده در مخزن، علل فیزیولوژیک نظیر دوره‌های شیرواری، مرحله شیرواری، میزان تولید شیر، استرس، فصل و نژاد گاوها تحت تاثیر قرار گیرد تا نه تنها ارزیابی افراد را از کیفیت شیر مخزن دامداری بلکه از وضعیت سلامت پستان در گله نیز دچار اختلال سازد. بنابر این ممکن است حتی درمخازن با تعداد سلول‌های سوماتیک یکسان، کیفیت شیر یکی نباشد (۱،۱۲،۱۶).

لورو همکاران در سال ۲۰۰۳ نشان دادند این آزمون برای

ارزیابی کیفیت شیر مخزن دامداری ویژگی و حساسیت کمتری دارد (۱۸).

این در حالیست که هم اکنون سایر محققان مانند لایتنر و همکاران در سال ۲۰۰۶ و ۲۰۰۸ در مورد همبستگی تعداد سلول‌های سوماتیک شیر با سایر پارامترهای ارزیابی کیفیت آن تردید جدی دارند. آنان کارآیی شمارش سلول‌های سوماتیک در ارزیابی کیفیت شیر به ویژه ازدیدگاه ارتباط ضعیف آن با کیفیت پروتئین‌های شیر مورد تردید قرار داده و عقیده دارند برای تولید برخی فرآورده‌های لبنی مانند پنیر، بکارگیری شمارش سلول‌های سوماتیک به تنهایی نمی‌تواند شناساگر قابل اعتمادی برای ارزیابی کیفیت شیر خام در سطح کارتیه، شیر مخلوط کارتیه‌ها و مخازن شیر باشد (۱۶،۱۷).

همچنین در حال حاضر این آزمون علاوه بر گرانی و افزودن بر هزینه‌های دامداران با روش‌های مکانیزه فعلی تولید شیر همخوانی چندانی ندارد (۲).

روشن است که به دلایل یادشده علی‌رغم کاربرد گسترده شمارش سلول‌های سوماتیک، تلاش‌های بسیاری در جهت جایگزین ساختن این آزمون با شناساگرهای موثر تر در حال انجام باشد.

تاکنون رویکرد اولیه به پروتئین‌های فاز حاد از جمله

مولد سرم آمیلوئید A در بافت پستان بیش از (mRNA) مولد هاپتوگلوبین است در حالی که در کبد این نسبت به نفع هاپتوگلوبین تغییر می‌کند (۸).

یافته‌ای که گویای دلیل حضور رایج سرم آمیلوئید A در نمونه‌های مختلف شیر و به دنبال آن مخازن شیر بوده و این پروتئین را علاوه بر شناساگر تشخیص زود هنگام التهاب‌های پستان به شاخص بالقوه ارزیابی کیفیت شیر از جمله در صنایع تولید شیر بدل سازد (۱،۳،۴،۱۹) خصوصیتی که در مورد هاپتوگلوبین صادق نیست.

بر این اساس، بری و همکاران در سال ۲۰۰۵ و کوچ و همکاران نیز در سال ۲۰۰۷ از اولین محققانی هستند که به قابلیت احتمالی سرم آمیلوئید A شیر برای ارزیابی کیفی آن و احتمال جایگزینی آن با شمارش سلول‌های سوماتیک جهت ارزیابی کیفیت شیر اشاره کرده اند (۶،۱۵).

نخستین بار اکرشتات و همکاران در سال ۲۰۰۷ با همین رویکرد، وجود مقادیر قابل اندازه‌گیری پروتئین‌های فاز حاد از جمله سرم آمیلوئید A را در نمونه‌های اخذ شده از مخازن شیر خام گزارش کردند (۲).

در تحقیق حاضر میانگین غلظت آمیلوئید A نمونه‌های شیر آلوده مخزن از نمونه‌های سالم آن به شکل معنی‌داری بیشتر بود ($P < 0/001$).

در مطالعه حاضر، درستی بالینی آمیلوئید A شیر با در نظر گرفتن شمارش سلول‌های سوماتیک به عنوان استاندارد طلایی ارزیابی کیفیت شیر مخزن دامداری تعیین شد. میانگین غلظت آمیلوئید A نمونه‌های شیر آلوده مخزن از نمونه‌های سالم آن به شکل معنی‌داری بیشتر بود ($P < 0/001$) که این یافته با نتایج سایر مطالعات انجام شده در این زمینه همخوانی دارد (۱،۳،۴).

شایان ذکر است که به دلیل بهره‌گیری از کیت ویژه اندازه‌گیری آمیلوئید A پستانی (MAA) در مطالعه حاضر و به دنبال آن افزایش ویژگی آزمایش، میانگین غلظت آمیلوئید A در مقایسه با سایر مطالعات انجام شده کمتر است در حالی

آمیلوئید A در گاو به دلیل نقش آنها در فرآیندهای التهابی بالینی و در جهت تشخیص زود هنگام مواردی همچون ورم پستان تحت بالینی بوده است بر این پایه بسیاری از محققین همچون هاراداگودا و همکاران در سال ۱۹۹۹ اکرسال و همکاران در سال ۲۰۰۱ پدرسن و همکاران در سال ۲۰۰۳ نیلسن و همکاران در سال ۲۰۰۴ گرونلوند و همکاران در سالهای ۲۰۰۵ افزایش غلظت آمیلوئید A در شیر گاوان مبتلا به ورم پستان را به عنوان شناساگری برای تشخیص ورم پستان گزارش کرده‌اند (۹،۱۱،۱۳،۲۶).

برخلاف توجه گسترده به پروتئین‌های فاز حاد با هدف شناسایی زود هنگام تغییرات التهابی پستان، تاکنون توجه اندکی به پتانسیل و ضرورت استفاده از آنها به عنوان شاخص کیفیت و ترکیب شیر خام شده است (۱،۳،۴،۵).

مطالعات سورنسن و همکاران در سال ۲۰۰۲ و پدرسن و همکاران در سال ۲۰۰۳ مبنی بر افزایش آمیلوئید A شیر بلافاصله پس از وقوع عفونت پستان و پیش از افزایش شمار سلول‌های سوماتیک نشان داد (۲۹،۲۶) نه تنها می‌توان آمیلوئید A شیر را شاخص حساس‌تر از شمارش سلول‌های سوماتیک به منظور تشخیص زود هنگام ورم پستان به شمار آورد بلکه از آن به عنوان شناساگری حساس در ارزیابی کیفی شیر یاد کرد زیرا ورم پستان تحت بالینی به عنوان شایع‌ترین بیماری گاوان شیری عاملی موثر در بروز تغییرات نامطلوب کیفی شیر شناخته می‌شود (۳).

ویژگی دیگری که آمیلوئید A را به عنوان شناساگری مفید و حساس جهت ارزیابی کیفیت شیر در مقایسه با دیگر پروتئین‌های فاز حاد گاوی از جمله هاپتوگلوبین شیر مطرح ساخته تولید موضعی آمیلوئید A در سلول‌های پوششی غده پستان به هنگام وقوع ورم پستان و فقدان همبستگی میان آمیلوئید A سرم و شیر گاوان مبتلا به ورم پستان بالینی است (۷،۹،۲۴).

مطالعه اکرسال و همکاران در سال ۲۰۰۶ نشان داد به هنگام وقوع التهاب تحت بالینی پستان، افزایش سطح mRNA

که بهره گیری از کیت اندازه گیری ایزوفرم سرمی آمیلوئید A (SAA) در سایر مطالعات مشابه سبب شده تا همزمان هردو ایزوفرم پستانی و سرمی آمیلوئید A که به درون شیر نشست می کند اندازه گیری شود.

البته در این میان، مداخله عواملی مانند اختلاط شیر حاصل از کارته های سالم و بیمار طی دوشش های مختلف درون مخازن، تفاوت در شدت بیماری زایی و نوع عوامل مسبب ورم پستان تحت بالینی در گله و سطح مدیریتی آن، مدت زمان ذخیره و نگهداری شیر در مخزن قبل و بعد از تحویل آن به کارخانه های شیر دور از ذهن نیست.

اکرشتات و همکاران در سال ۲۰۰۹ با در نظر گرفتن تعداد 195000 Cells/mL برای سلول های سوماتیک، میانگین غلظت آمیلوئید A شیر مخزن دامداری را در نمونه های حاوی آن $1/12$ میلی گرم در لیتر برابر با 1120 نانو گرم در میلی لیتر اعلام نموده اند. میانگین تعداد سلول های سوماتیک در نمونه های مذکور 218000 Cells/mL و در نمونه های فاقد آمیلوئید A، 127000 Cells/mL گزارش شده است (۴).

پیش از آن محققین یاد شده در سال ۲۰۰۷ میانگین غلظت آمیلوئید A را در نمونه های مثبت شیر مخزن دامداری ۲ میلی گرم در لیتر برابر با 2000 نانو گرم در میلی لیتر گزارش کرده بودند. میانگین تعداد سلول های سوماتیک در نمونه های شیر مخزن دامداری در این مطالعه 268896 Cells/mL محاسبه شده است (۲).

در مطالعه حاضر با در نظر گرفتن تعداد 200000 Cells/mL برای سلول های سوماتیک، آمیلوئید A شیر مخزن دامداری در نقطه برش $55/64 \text{ ng/ml}$ بالاترین حساسیت را معادل 96% از خود نشان داد در حالی که ویژگی آن 60% و درستی بالینی آن $93/7\%$ محاسبه شد به دنبال آن اندازه گیری غلظت پروتئین تام، چربی تام، لاکتوز و کازئین شیر به ترتیب در ردیف های بعدی قرار گرفتند. همچنین با در نظر گرفتن 400000 Cells/mL برای سلول های سوماتیک که در بسیاری

کشورها به عنوان نقطه برش استاندارد شیر مخزن دامداری پذیرفته شده، آمیلوئید A در نقطه برش $121/02 \text{ ng/mL}$ بالاترین حساسیت را معادل $93/5\%$ نشان داد در حالی که ویژگی آن $30/5\%$ و درستی بالینی آن $72/3\%$ به دست آمد و اندازه گیری غلظت پروتئین تام، چربی تام، لاکتوز و کازئین شیر به ترتیب در ردیف های بعدی قرار گرفتند.

با اطلاعات موجود، تاکنون تعیین نقطه برش آمیلوئید A شیر مخزن به منظور ارزیابی کیفی آن در مطالعه دیگری صورت پذیرفته است تنها و یکشتروم و همکاران در سال ۲۰۰۹ بیان داشتند سنجش غلظت سرم آمیلوئید A شیر به تنهایی یا به همراه هاپتوگلوبین برای ارزیابی کیفیت شیر مخزن دامداری به مراتب حساستر و دقیقتر از محاسبه اندیس فاز حاد آن (به کمک آلفا-لاکتالبومین، سرم آمیلوئید A شیر و هاپتوگلوبین) است (۳۲).

در این مطالعه ارتباط معنی داری میان غلظت آمیلوئید A شیر مخزن و تعداد سلول های سوماتیک آن به عنوان استاندارد فعلی ارزیابی کیفی شیر وجود داشت ($0/001 < P$) به طوری که غلظت آمیلوئید A شیر به موازات شمار سلول های سوماتیک افزایش می یافت.

بدین ترتیب حضور و افزایش غلظت آمیلوئید A شیر (MAA) نه تنها می تواند نمایانگر وضعیت کلی گله در ارتباط با رخداد و میزان وقوع التهاب پستان (تحت بالینی) باشد بلکه به روشنی، قادر به انعکاس تغییرات نامطلوب در کیفیت و ترکیب شیر تحویل شده به صنایع و خصوصیات فرآوری آن نیز خواهد بود.

بررسی اکرشتات و همکاران در سال ۲۰۰۹ و ۲۰۰۷ بر روی شیر مخزن دامداری در راستای همین یافته بوده و محققین یاد شده طی بررسی دیگری در سال ۲۰۰۸ بر روی شیر مخلوط و کارته به نتایج مشابهی دست یافته و به وجود ارتباطی معنی دار بین غلظت آمیلوئید A، تعداد سلول های سوماتیک و بروز تغییرات نامطلوب در ترکیب و کیفیت شیر به دنبال رخداد تغییرات التهابی در پستان اشاره دارند (۱، ۳، ۴).

بماند (۴،۲۱،۲۷،۳۰)

بر این اساس پروتئین تام نمی تواند شاخصی مفید در ارزیابی کیفیت شیر ولو در ارتباط با ارزش کیفی پروتئین‌های آن شمرده شود زیرا که به اندازه کافی در نمایاندن تغییرات نامطلوب کیفی شیر حساس نیست هر چند کاربرد فعلی آن برای ارزیابی کیفی و تعیین بهای شیر گسترده باشد.

در بررسی حاضر، همبستگی معنی‌داری میان غلظت آمیلوئید A شیر مخزن دامداری و مقدار پروتئین تام آن مشاهده شد یافته مذکور می‌تواند به معنای اهمیت اندازه‌گیری آمیلوئید A شیر مخزن دامداری به منظور ارزیابی کیفیت پروتئینی آن باشد ($P < 0/05$) و (جدول ۹).

اکرشتات و همکاران در سال ۲۰۰۷ و ۲۰۰۹ بر روی شیر مخزن دامداری اظهار داشتند میان غلظت هاپتوگلوبین و آمیلوئید A شیر با مقدار پروتئین تام آن رابطه معناداری وجود ندارد ($P > 0/05$)، (۱،۴).

علت را می‌توان در شدت پاسخ فاز حاد و ترشح هر چه بیشتر ایزوفرم پستانی آمیلوئید A به شیر، نشت میزان بیشتری از پروتئین‌های سرم به درون شیرمتعاقب وقوع التهاب جست به علاوه نقش عواملی چون اختلاط شیر حاصل از کارتی‌های سالم و بیمار طی دوشش‌های مختلف درون مخازن، تفاوت در شدت بیماری زایی و نوع عوامل مسبب ورم پستان تحت بالینی در گله و سطح مدیریتی آن، مدت زمان ذخیره و نگهداری شیر در مخزن قبل و بعد از تحویل آن به کارخانه‌های شیر و شدت و مدت روند پروتئولیز متعاقب آن را نباید از نظر دور داشت (۱۶،۱۷).

بررسی حاضر نشان داد میان تعداد سلول‌های سوماتیک شیر مخزن دامداری و پروتئین تام شیر همبستگی معناداری وجود ندارد. یافته مذکور با نتایج مطالعات دیگر محققان همخوانی دارد ($P > 0/05$) و (جدول ۹).

اورخ و همکاران در سال ۱۹۹۹ و اکرشتات و همکاران در سال ۲۰۰۸ و در مطالعه خود بر روی شیر مخزن دامداری ۲۰۰۹ بیان داشتند ارتباط معنی‌داری میان پروتئین تام شیر و

بری و همکاران نیز در سال ۲۰۰۵ طی مطالعه‌ای بر روی کیفیت شیر به وجود ارتباط معنی‌دار میان غلظت ایزوفرم پستانی آمیلوئید A (MAA) و شمار سلول‌های سوماتیک شیرمخلوط، توجه نشان داده اند (۶).

همچنان که او ماهونی و همکاران در سال ۲۰۰۶ به همبستگی میان آمیلوئید A شیر و شمار سلول‌های سوماتیک در سطح شیر مخلوط کارتی‌ها اشاره می‌کنند (۲۵).

لیندمارک و همکاران در سال ۲۰۰۶ در بررسی نمونه‌های شیر کارتی‌ه افزایش سطح آمیلوئید A را با افزایش تعداد سلول‌های سوماتیک مرتبط دانسته‌اند و آمیلوئید A شیر را نمایانگر تعداد سلول‌های سوماتیک به شمار می‌آورند (۱۹). در این مطالعه بین میانگین غلظت پروتئین تام شیرهای سالم و آلوده مخزن اختلاف آماری معنی‌داری وجود نداشت. یافته مذکور با نتایج بررسی‌های دیگر محققان مطابقت دارد ($P > 0/05$).

تنها با در نظر گرفتن تعداد 200000 Cells/mL برای سلول‌های سوماتیک، بین میانگین غلظت پروتئین تام شیرهای آلوده و سالم مخزن اختلاف آماری معنی‌داری ملاحظه شد ($P < 0/006$) همچنین درستی بالینی برای پروتئین تام شیر در این نقطه برش $0/757$ محاسبه گردید که بر اساس تعریف گاردنر مقدار متوسطی است.

در مطالعه حاضر، غلظت پروتئین تام شیر مخزن دامداری نمونه‌های آلوده بیش از نمونه‌های سالم بود در توضیح این یافته باید دانست غلظت پروتئین تام شیر در شرایط گوناگون می‌تواند بسیار متغیر باشد.

نتایج مطالعات مونرو و همکاران در سال ۱۹۸۴ اورخ و همکاران در سال ۱۹۹۹ پیورالا و همکاران در سال ۲۰۰۳ و اکرشتات و همکاران در سال ۲۰۰۹ بر روی شیر مخزن دامداری نشان داد مقدار پروتئین تام شیر می‌تواند به علت افزایش غلظت برخی پروتئین‌های سرمی متعاقب التهاب پستان ثابت مانده و حتی در مواردی نیز افزایش یابد تا همچنان تغییرات نامطلوب کیفی شیر از نظرها پوشیده

تعداد سلول‌های سوماتیک وجود ندارد (۳،۴،۳۰).

لایتنر و همکاران در سال‌های ۲۰۰۶ و ۲۰۰۸ همبستگی شمارش سلول‌های سوماتیک را با کیفیت پروتئین‌های شیر ضعیف دانسته‌اند و از همین روی ارزش شمارش سلول‌های سوماتیک را جهت ارزیابی کیفی شیر مورد تردید جدی قرار داده‌اند (۱۶،۱۷).

تنها ویکشتروم و همکاران در سال ۲۰۰۹ عقیده دارند افزایش تعداد سلول‌های سوماتیک با کاهش پروتئین تام شیر مخزن دامداری همراه بوده و دلیل آن را در شدت یافتن پروتئولیز می‌دانند (۳۲).

در این بررسی، بین میانگین درصد کازئین در شیرهای سالم و آلوده مخزن اختلاف آماری معنی‌داری دیده نشد ($P > 0/05$). همچنین همبستگی معنی‌داری میان غلظت آمیلوئید A شیر مخزن دامداری و کازئین آن مشاهده شد. در این تحقیق وجود مقادیر قابل اندازه‌گیری آمیلوئید A شیر با کاهش محتوای کازئین همراه بود که به روشنی نشان می‌دهد حضور آمیلوئید A در شیر مخزن دامداری نمایانگر وقوع تغییرات نامطلوب در ترکیب و کیفیت پروتئین‌های آن است (جدول ۹).

بررسی اکرشتات و همکاران در سال ۲۰۰۹ بر روی کیفیت شیر مخزن دامداری نشان داد در نمونه‌های حاوی مقادیر قابل اندازه‌گیری آمیلوئید A عدد کازئین کاهش می‌یابد پیش از آن نامبردگان در سال ۲۰۰۸ در مطالعه خود بر روی کیفیت شیر مخلوط به نتیجه مشابهی دست یافتند (۱،۳،۴).

لورو و همکاران در سال ۲۰۰۳ لایتنر و همکاران در سال ۲۰۰۸ علت کاهش محتوای کازئین شیر گاوان مبتلا به ورم پستان را پدیده پروتئولیز می‌دانند روندی که حتی در مخازن نگهداری شیر در گاوداری‌ها و سیلوهای ذخیره آن در صنایع شیر ادامه می‌یابد (۱۷،۱۸).

دلیل وقوع و ادامه پروتئولیز در شیر مخزن حتی پس از ذخیره و فراوری آن به شکل فراورده‌های لبنی، فعالیت آنزیم‌هایی چون پلاسمین، کاتپسین و پروتئازهای مقاوم به حرارت

ترشح شده از باکتری‌های سرمادوست (Psychrotrophs) و پاتوزن موجود در شیر است که به هیدرولیز کازئین به پپتیدهای کوچکتر می‌انجامد (۳).

علی‌رغم این که در مطالعه حاضر با افزایش تعداد سلول‌های سوماتیک، مقدار کازئین شیر مخزن دامداری کاهش می‌یافت اما میان این دو همبستگی معنی‌داری دیده نشد ($P > 0/05$). یافته مذکور با نتایج بررسی‌های اورخ و همکاران در سال ۱۹۹۹ و اکرشتات و همکاران در سال ۲۰۰۸ و ۲۰۰۹ همخوانی دارد. این محققان اظهار می‌دارند که ارتباط معنی‌داری میان کازئین شیر و تعداد سلول‌های سوماتیک وجود ندارد (۳،۴،۳۰).

تنها ویکشتروم و همکاران در سال ۲۰۰۹ افزایش تعداد سلول‌های سوماتیک را با کاهش مقدار کازئین شیر مخزن دامداری مرتبط دانسته‌اند. نامبردگان علت را در تشدید فرایند پروتئولیز شیر به دنبال افزایش تعداد سلول‌های سوماتیک می‌دانند (۳۲).

همان‌طور که پیش از این اشاره شد مداخله عواملی مانند اختلاط شیر حاصل از کارته‌های سالم و بیمار طی دوشش‌های مختلف درون مخازن، عوامل متنوع محیطی و فیزیولوژیک موثر بر تعداد سلول‌های سوماتیک، تفاوت در شدت بیماری زایی و نوع عوامل مسبب ورم پستان تحت بالینی در گله و سطح مدیریتی آن، مدت زمان ذخیره و نگهداری شیر در مخزن قبل و بعد از تحویل آن به کارخانه‌های شیر و شدت و مدت روند پروتئولیز متعاقب آن را در توضیح دلایل این اختلاف موثر دانست.

بین میانگین غلظت چربی تام شیرهای سالم و آلوده مخزن اختلاف آماری معنی‌داری وجود نداشت ($P > 0/05$). یافته مذکور با نتایج بررسی‌های دیگر محققان مطابقت دارد. بررسی حاضر نشان داد میان غلظت آمیلوئید A مخزن و چربی تام آن همبستگی معناداری وجود ندارد. یافته مذکور با نتایج معدود مطالعات انجام شده در این زمینه همخوانی دارد (۳،۴).

بالا بودن حساسیت (بیش از ۹۰٪) درستی بالینی متوسطی (۰/۷-۰/۷۲۳) برای اندازه‌گیری آمیلوئید A شیر مخزن دامداری به دست آمد. در این صورت به نظر می‌رسد دست کم بتوان از آمیلوئید A شیر مخزن دامداری در کنار شمارش سلول‌های سوماتیک بهره جست.

به علاوه در این مطالعه اندازه‌گیری آمیلوئید A ارتباط معنی‌داری را با پروتئین تام و کازئین شیر مخزن دامداری از خود نشان داد ($P > 0/05$) که می‌تواند بیانگر ارزش بالقوه آن در ارزیابی کیفی پروتئین‌های شیر باشد.

بر اساس اطلاعات موجود به نظر می‌رسد نه تنها مطالعات انجام شده در خصوص ارزش پروتئین‌های فاز حاد به عنوان شاخص کیفیت شیر انگشت شمارند بلکه تاکنون هیچ‌گونه پژوهش مستندی در مورد تعیین نقطه برش آمیلوئید A شیر مخزن دامداری به منظور ارزیابی کیفیت آن صورت نگرفته و از این لحاظ بررسی حاضر در نوع خود اولین است.

تقدیر و تشکر

بدین وسیله نگارنده بر خود لازم می‌داند تا مراتب سپاس و قدردانی خود را از همکاری بیدریغ شرکت پگاه تهران و مسئولین محترم آن به ویژه آقایان دکتر دانشی، مهندس سالاریه و مهندس رضایی ابراز نماید.

در مطالعه حاضر میان تعداد سلول‌های سوماتیک و چربی تام شیر رابطه معنی‌داری ملاحظه نگردید. یافته مذکور با نتایج بررسی‌های دیگر محققان همخوانی دارد (۳،۴،۳۰).

بین میانگین غلظت لاکتوز شیرهای سالم و آلوده مخزن اختلاف آماری معنی‌داری وجود نداشت ($P > 0/05$).

بررسی حاضر نشان داد میان غلظت آمیلوئید A شیر مخزن دامداری و لاکتوز آن همبستگی معناداری وجود ندارد ($P > 0/05$) و (جدول ۹). در حالی که مطالعه اکرشات و همکاران در سال ۲۰۰۹ نشان داده بود که در نمونه‌های شیر مخزن دامداری حاوی مقادیر قابل اندازه‌گیری آمیلوئید A میزان لاکتوز کمتری وجود دارد (۴).

همان‌طور که قبلاً در خصوص پروتئین تام و کازئین اشاره شد علت چنین تفاوت‌های را در میان عواملی چون اختلاط شیرهای سالم و عفونی را پس از دوشش‌های مختلف در مخازن جمع‌آوری شیر دانست (۱۶).

البته لازم به یاد آوریم که استفاده از لاکتوز در سطح شیر مخزن دامداری هرگز به اندازه کافی ویژه و حساس نبوده تا به عنوان شاخص کیفیت بکار گرفته شود (۳).

علی‌رغم این که در مطالعه حاضر با افزایش تعداد سلول‌های سوماتیک، مقدار لاکتوز شیر مخزن دامداری کاهش می‌یافت اما میان این دو همبستگی معنی‌داری دیده نشد.

یافته مذکور با نتایج بررسی‌های دیگر محققان همخوانی دارد (جدول ۹)

در حالی که تنها ویکشتروم و همکاران در سال ۲۰۰۹ به ارتباط افزایش تعداد سلول‌های سوماتیک و کاهش محتوای لاکتوز شیر مخزن دامداری اشاره می‌کنند (۳۲).

مطالعه حاضر نشان داد با در نظر گرفتن تعداد 200000 Cells/mL برای سلول‌های سوماتیک، اندازه‌گیری غلظت آمیلوئید A شیر مخزن در این نقطه برش می‌تواند یکی از دقیق‌ترین آزمایش‌های غربالگر به منظور ارزیابی کیفی شیر باشد در حالی که نقاط برش بالاتر سلول‌های سوماتیک علی‌رغم

References

1. Åkerstedt, M. Bovine acute phase proteins in milk. Doctoral thesis. Swedish University of agricultural sciences. Uppsala, Sweden. 2008.
2. Åkerstedt, M., Persson Waller, K. Sternesjö, Å. Haptoglobin and serum amyloid A in relation to the somatic cell count in quarter, cow composite and bulk tank milk samples. *Journal of dairy research*. 2007; 74: 198-203
3. Åkerstedt, M., Persson Waller, K., Bach Larsen L., Forsbäck, L. & Sternesjö, Å. Relationship between haptoglobin and serum amyloid A in milk and milk quality. *International dairy journal*. 2008; 18: 669-674.
4. Åkerstedt, M., Persson Waller, K. Sternesjö, Å. Haptoglobin and serum amyloid A in bulk tank milk and in relation to raw milk quality. *Journal of dairy research*. 2009; 76: 483-489.
5. Auld, M. J., Coats, S., Rogers, G. L., & McDowell, G. H. Changes in the composition of milk from healthy and mastitic dairy cows during the lactation cycle. *Australian Journal of Dairy Technology*. 1995; 35: 427-436.
6. Berry, E., Hillerton, J.E. & Torgerson, P. Why measure acute phase proteins in mastitis. National Mastitis Council (NMC) 45th Annual Meetings Proceedings 2006, Tampa, Florida, pp. 103-108.
7. Eckersall P.D., Bell R. Acute phase proteins: biomarkers of infection & inflammation in veterinary medicine. *The veterinary journal*. 2010; 185: 23-27
8. Eckersall, P. D., Young, F. J., Nolan, A. M., Knight, C. H., McComb, C., Waterston, M. M., et al. Acute phase proteins in bovine milk in an experimental model of *Staphylococcus aureus* subclinical mastitis. *Journal of Dairy Science*. 2006; 89: 1488-1501.
9. Eckersall, P.D., Young, F.J., McComb, C., Hogarth, C.J., Safi, S., Weber, A., McDonald, T., Nolan, A.M. & Fitzpatrick, J.L. Acute phase proteins in serum and milk from dairy cows with clinical mastitis. *Veterinary Record*. 2001; 148: 35-41.
10. Gardner, I.A., Greitner M. Receiver-operating characteristic curves and likelihood ratios: improvement over traditional method for the evaluation and application of veterinary clinical pathology tests. *Veterinary clinical pathology*. 2006; 35: 8-17.
11. Grönlund, U., Halle'n Sandgren, C., & Persson Waller, K. Haptoglobin and serum amyloid A in milk from dairy cows with chronic sub-clinical mastitis. *Veterinary Research*. 2005; 36: 191-198.
12. Harmon, R. J. Symposium: Mastitis and genetic evaluation for somatic cell count—Physiology of mastitis and factors affecting somatic cell counts. *Journal of Dairy Science*. 1994; 77: 2103-2112.
13. Horadagoda, N.U., Knox, K.M.G., Gibbs, H.A., Reid, S.W.J., Horadagoda, A., Edwards S.E.R. & Eckersall, P.D. Acute phase proteins in cattle: discrimination between acute and chronic inflammation. *Veterinary Record*. 1999; 144: 437-441.
14. Kitchen, B. J. Review of the progress of dairy science: Bovine mastitis: milk compositional changes and related diagnostic tests. *Journal of Dairy Research*. 1981; 48: 167-188.
15. Kováč, G., Popelková, M., Tkáčiková, L., Burdová, O. & Ihnát, O. Interrelationship between somatic cell count and acute phase proteins in serum and milk of dairy cows. *Acta Veterinaria Brno*. 2007; 76: 51-57.
16. Leitner, G., Silanikove, N., Jacobi, S., Weisblit, L., Bernstein, S., & Merin, U. (2008). The influence of storage on the farm and in dairy silos on milk quality for cheese production. *International Dairy Journal*, 18, 109-113.
17. Leitner, G., Krifucks, O., Merin, U., Lavi, Y., & Silanikove, N. Interactions between bacteria type, proteolysis of casein and physicochemical properties of bovine milk. *International Dairy Journal*. 2006; 16: 648-654.

- 155-161.
26. Pedersen, L.H., Aalbaek, B., Rontved, C.M., Ingvarsten, K.L., Sorensen, N.S., Heegard, P.M.H. & Jensen, H.E. Early pathogenesis and inflammatory response in experimental bovine mastitis due to *Streptococcus uberis*. *Journal of comparative pathology*.2003;128: 156-164.
27. Pyörälä, S., Hänninen, S., Hovinen, M., Fotzpatrick, J.L. & Eckersall, P.D. 2006. *Acute phase proteins in bovine milk in mastitis* caused by different pathogens. In: Proceedings of the 6th European Colloquium on acute phase proteins. 24-25 August. The Royal Veterinary and Agricultural University, Copenhagen, Denmark.
28. Santos, M.V., Ma, Y., Barbano, D.M. Effect of somatic cell count on proteolysis and lipolysis in pasteurized fluid milk during shelf-life storage. *Journal of Dairy Science*. 2003; 86: 2491-2503.
29. Sorensen, N.S., Pedersen, L.H., Jensen, H.E., Rontved, C.M., Ingvarsten, K.L., Heegard, P.M.H. Serum Amyloid A in serum and milk after experimental mammary gland infection of cows with *streptococcus uberis*. In: third European Colloquium on Acute Phase Proteins, 23-25 May, Doorn, Netherland.
30. Urech, E., Puhan, Z. & Schallibäum, M. Changes in milk fraction as affected by subclinical mastitis. *Journal of Dairy Science*. 1999; 82: 2402-2411
31. Westermarck, P., Johnson, K.H., Westermarck, G.T., Sletten, K. & Hayden, D.W. Bovine amyloid protein AA: Isolation and amino acid sequence analysis. *Comparative Biochemistry and Physiology part B: Biochemistry & Molecular Biology*. 1986; 85: 609-614.
32. Wickstrom, E. New markers of bulk tank quality in relation to mastitis. Licenciate thesis. Swedish university of agricultural sciences. Uppsala. Sweden. 2009.
18. Le Roux Y., Laurent F., Moussaoui F. Polymorphonuclear Proteolytic activity and milk composition change. *Veterinary Reaserch*. 2003;34:629-645.
19. Lindmark-Månsson, H., Bränning, C., Aldén, G. & Paulsson, M. Relationship between somatic cell count, individual leukocyte populations and milk components in bovine udder quarter milk. *International Dairy Journal*2006; 16: 717-727.
20. Ma, Y., Ryan, C., Barbano, D.M., Galton, D.M., Rudan, M.A. & Boor, K.J. Effects of somatic cell count on quality and shelf-life of pasteurized fluid milk. *Journal of Dairy Science*.2000; 83: 264-274.
21. Munro, G. L., Grieve, P. A., & Kitchen, B. J. Effects of mastitis on milk yield, milk composition, processing properties and yield and quality of milk products. *Australian Journal of Dairy Technology*.1984;39: 7-16.
22. Murata, H., Shimada, N., & Yoshioka, M. Current research on acute phase proteins in veterinary diagnosis: An overview. *Veterinary Journal*. 2004; 168: 28-40.
23. Nielsen, N.I., Larsen, T., Bjerring, M. & Ingvarsten, K.L. Quarter health, milking interval, and sampling time during milking affect the concentration of milk constituents. *Journal of Dairy Science*. 2005; 83: 3186-3200.
24. Nielsen, B. H., Jacobsen, S., Andersen P. H., Niewold, T. A. & Heegaard P.M.H. Acute phase protein concentrations in serum and milk from healthy cows, cows with clinical mastitis and cows with extramammary inflammatory conditions. *Veterinary Record*.2004; 154, 361-365
25. O'Mahony, M.C., Healy, A.M., Harte, D., Walshe, K.G., Torgerson P.R. & Doherty, M.L. Milk amyloid A: Correlation with cellular indices of mammary inflammation in cows with normal and raised serum amyloid A. *Research in Veterinary Science*. 2006; 80: