

## عنوان مقاله:

تاثیر افزودن منابع مختلف اسیدهای چرب بر فراسنجهای تخمیر و جمعیت میکروبی شکمبه در شرایط برونتنی

## محل انتشار:

فصلنامه علوم دامی ایران، دوره 47، شماره 1 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 18

## نویسندگان:

حامد خلیل وندي بهروزيار - استادیار گروه علوم دامی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه

مهدی دهقان بنادکی - دانشیار گروه علوم دامی، دانشکده علوم و مهندسی کشاورزی، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران، کرج

محمد غفارزاده - استادیار گروه علوم و فناوری سیلیکون، پژوهشکده توسعه فرآیندهای شیمیایی، پژوهشگاه شیمی و مهندسی شیمی ایران

کامران رضایزدی - دانشیار گروه علوم دامی، دانشکده علوم و مهندسی کشاورزی، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران، کرج

## خلاصه مقاله:

هدف از انجام این آزمایش بررسی تاثیر افزودن الگوهای مختلف اسیدهای چرب بر گوارشپذیری شکمبهای مواد مغذی، برخی فراسنجهای شکمبهای و جمعیت میکروبی شکمبه بر پایه استفاده از روشهای مولکولی در شرایط برونتنی بود. به این منظور، روغنهای مختلف بهعنوان منابع اولییک، لینولییک، لینولنیک، دکوزاهگزانوییک و ایکوزاپنتانوییک استفاده شد. برای تامین اسید پالمیتیک از یک مکمل تجاری (برگافت تی-300) حاوی درصد بالایی از اسید پالمیتیک بهصورت گلیسریدی استفاده شد. نتایج این بررسی نشاندهنده کاهش ضریبهای گوارشپذیری و کاهش جمعیت شکمبهای باکتریهای سلولوالیتیک، قارچهای بیهوازی و پروتوزوآ در نتیجه افزودن منابع اسیدهای چرب غیراشباع بود ( $P05/0$ ). روغن ماهی همزمان با کاهش باکتریهای سلولوالیتیک، قارچهای بیهوازی و پروتوزوآ در نتیجه افزودن منابع اسیدهای آمینولیتیک شد ( $P05/0$ ). روغن نخل (پالم) باوجود کاهش برخی از باکتریهای سلولوالیتیک تاثیر بر ضریبهای گوارشپذیری دیواره یاختهای، مقدار و الگوی اسیدهای چرب فرار تولیدی نداشت ( $P < 05/0$ ). همه منابع روغنی مورد استفاده بهاستثنای روغن نخل سبب کاهش معنیدار متانوزنها نسبت به گروه شاهد شدند، درحالیکه افزودن روغن نخل، سبب افزایش متانوزنها شد ( $P05/0$ ). منابع اسیدهای چرب غیراشباع ازجمله روغن ماهی سبب کاهش جمعیت باکتریهای مسیول در مراحل مختلف هیدروژنه کردن زیستی (بیوهیدروژناسیون) شدند ( $P05/0$ ). افزودن منابع مختلف اسیدهای چرب غیراشباع سبب کاهش غلظت کل اسیدهای چرب فرار و اسید استیک شد. بیشترین میزان کاهش در غلظت اسیدهای چرب غیراشباع نسبت به گروه شاهد مربوط به روغن ماهی بود ( $9/103$  در برابر  $0/74$  میلیمول در لیتر به ترتیب برای گروه شاهد و روغن ماهی).

## کلمات کلیدی:

qPCR-RT، اسیدهای چرب غیراشباع، اسیدهای چرب فرار، روغن ماهی، روغن نخل

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/588940>



