



دانشگاه فردوسی مشهد
دانشکده کشاورزی
گروه علوم دامی

پایان نامه کارشناسی ارشد

فراسنجه‌های تولید گاز، ویژگی‌های تخمیر شکمبه‌ای و گازهای خون

برههای نر بلوچی تغذیه شده با جیره‌های حاوی روغن سیر،

پودر زردچوبه یا مونتزین

علی اکبر حجت پناه منتظری

استاد راهنمای
دکتر محسن دانش مسگران

استادان مشاور
دکتر علیرضا هروی موسوی
دکتر سید علیرضا وکیلی

شهریور ۱۳۸۹

بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِيْمِ



دانشگاه کشاورزی - گروه علوم دامی

تصویب نامه

این پایان نامه با عنوان «فراسنجه‌های تولید گاز، ویژگی‌های تخمیر شکمبه‌ای و گازهای خون برده‌های نر بلوچی تغذیه شده با جیره‌های حاوی روغن سیر، پودر زردچوبه یا مونتزین» توسط آقای «علی اکبر حجت پناه منتظری» در تاریخ ۱۳۸۹/۶/۲۸ با نمره ۲۰ و درجه ارزشیابی عالی در حضور هیات داوران با موفقیت دفاع شد.

هیات داوران:

ردیف	نام و نام خانوادگی	مرتبه علمی	سمت در هیأت	امضاء
۱	آقای دکتر محسن دانش مسگران	استاد	استاد راهنمای	
۲	آقای دکتر علیرضا هروی موسوی	دانشیار	استاد مشاور	
۳	آقای دکتر علیرضا وکیلی	استادیار	استاد مشاور	
۴	آقای دکتر عباسعلی ناصریان	استاد	استاد مدعوه عذر	
۵	آقای دکتر عبدالمنصور طهماسبی	دانشیار	استاد مدعو	
۶	آقای دکتر احمد حسن آبادی	استادیار	نماینده تحصیلات تکمیلی	

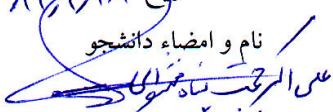
تعهد نامه

عنوان پایان نامه: فرآینجهای تولید گاز، ویژگی های تخمیر شکمبه ای و گازهای خون بردهای نر

بلوچی تغذیه شده با جیره های حاوی روغن سیر، پودر زرد چوبی یا مونتزین

اینجانب علی اکبر حجت پناه منتظری دانشجوی دوره کارشناسی ارشد رشته علوم دامی - تغذیه دام دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد تحت راهنمایی آقای دکتر محسن دانش مسکران متعهد می شوم:

- نتایج ارائه شده در این پایان نامه حاصل مطالعات علمی و عملی اینجانب بوده، مسئولیت صحت و اصالت مطالب مندرج را به طور کامل بر عهده می‌گیرم.
- در خصوص استفاده از نتایج پژوهش‌های محققان دیگر به مرجع مورد نظر استناد شده است.
- مطالب مندرج در این پایان نامه را اینجانب یا فرد دیگری به منظور اخذ هیچ نوع مدرک یا امتیازی تاکنون به هیچ مرجعی تسلیم نکرده است.
- کلیه حقوق معنوی این اثر به دانشگاه فردوسی مشهد تعلق دارد. مقالات مستخرج از پایان نامه، ذیل نام دانشگاه فردوسی مشهد (Ferdowsi University of Mashhad) به چاپ خواهد رسید.
- حقوق معنوی تمام افرادی که در به دست آمدن نتایج اصلی پایان نامه تاثیر گذار بوده اند در مقالات مستخرج از رساله رعایت خواهد شد.
- در خصوص استفاده از موجودات زنده یا بافت‌های آنها برای انجام پایان نامه، کلیه ضوابط و اصول اخلاقی مربوطه رعایت شده است.

تاریخ ۱۹/۷/۲۸
نام و امضاء دانشجو


مالکیت نتایج و حق نشر

- کلیه حقوق معنوی این اثر و محصولات آن (مقالات مستخرج، برنامه های رایانه ای، نرم افزارها و تجهیزات ساخته شده) به دانشگاه فردوسی مشهد تعلق دارد و بدون اخذ اجازه کتبی از دانشگاه قابل واگذاری به شخص ثالث نیست.
- استفاده از اطلاعات و نتایج این پایان نامه بدون ذکر مرجع مجاز نیست.

چکیده

در این تحقیق به منظور بررسی اثر جیره های مکمل شده با روغن سیر، پودر زردچوبه یا مونتزین بر فراسنجه های تولید گاز، تخمیر شکمبه ای و تبادلات گازهای خون برههای نر بلوچی دو آزمایش انجام شد. در آزمایش اول تولید گاز محیطهای کشت حاوی جیره های مکمل شده با روغن سیر، پودر زردچوبه یا مونتزین مورد مقایسه قرار گرفت. میانگین فراسنجه گاز تولید شده از بخش قابل تخمیر (b) در بین تیمارهای آزمایشی اختلاف معنی داری داشت ($P < 0.05$). بیشترین میانگین فراسنجه گاز تولیدی از بخش قابل تخمیر در تیمار حاوی مونتزین (۳۲۴/۷۶ میلی لیتر) و کمترین آن در تیمار حاوی روغن سیر (۱۵۹/۵۸ میلی لیتر) مشاهده شد. ثابت نرخ تولید گاز (c) نیز به طور معنی داری تحت تأثیر تیمارهای آزمایشی قرار گرفت ($P < 0.05$). بالاترین ثابت نرخ تولید گاز مربوط به تیمارهای حاوی مونتزین و روغن سیر (به ترتیب ۰/۰۴۹ و ۰/۰۴۸ میلی لیتر در ساعت) و کمترین آن مربوط به تیمار پایه (۰/۰۳۶ میلی لیتر در ساعت) بود.

در آزمایش دوم به منظور بررسی تاثیر خوراک های حاوی روغن سیر، پودر زردچوبه یا مونتزین بر برخی از مولفه های تخمیر شکمبه ای (pH و نیتروژن آمونیاکی)، متابولیت ها و تبادلات گازهای خون از چهار راس بره نر بلوچی دارای فیستولای شکمبه ای در قالب طرح مربع لاتین 4×4 استفاده شد (چهار دوره، هر دوره ۲۸ روز). تیمارهای آزمایشی عبارت بودند از: ۱- جیره پایه (۵۵٪ مواد متراکم و ۴۵٪ علف خشک یونجه)؛ ۲- جیره پایه + ۲۰۰ میلی گرم مونتزین؛ ۳- جیره پایه + ۴۲۰ میلی گرم روغن سیر و ۴- جیره پایه + ۲۰ گرم پودر زردچوبه. نتایج این آزمایش نشان داد که تیمارهای آزمایشی تاثیر معنی داری بر بیشینه pH مایع شکمبه داشت ($P < 0.05$). کمترین بیشینه pH مربوط به تیمار حاوی مونتزین (۷/۰۱) و بیشترین آن مربوط به تیمار جیره پایه (۷/۴۸) بود. سایر مولفه های تخمیر شکمبه ای شامل غلظت نیتروژن آمونیاکی، میانگین و کمینه pH و همچنین برخی از متابولیت های پلاسمای خونی تحت تاثیر تیمارهای آزمایشی قرار نگرفت ($P > 0.05$). زمان اثر معنی داری ($P < 0.05$) بر غلظت نیتروژن آمونیاکی شکمبه داشت به طوری که تا ۲ ساعت پس از مصرف خوراک غلظت آن افزایش یافت و سپس غلظت آن تا ساعت ششم نمونه برداری تغییری نکرد. pH خون و فشار گاز دی اکسید کربن به طور معنی داری تحت تاثیر تیمارهای آزمایشی و زمان نمونه گیری قرار نگرفت ($P > 0.05$). درصد اشباعیت اکسیژن خون سیاهرگی تا حدودی تمایل به معنی داری داشت ($P = 0.08$). تیمارهای آزمایشی اثر معنی داری بر فشار گاز اکسیژن خون سیاهرگی داشت ($P > 0.05$). بیشترین فشار اکسیژن مربوط به تیمار دارای مونتزین (۳۹/۳۶) و کمترین آن مربوط به تیمار دارای زردچوبه (۳۱/۳۴) بود.

کلید واژه ها: پودر زردچوبه، تخمیر شکمبه ای، روغن سیر، گازهای خون، مونتزین

لقدِ حُمْ بَهْ

پدر و مادر میربانم،

که به هر تار موی سپیدشان هزاران دین دارم.

خواهان و برادر عزیزم،

آنکه فروع نگاهشان، کرمی کلامشان و روشنی رویشان، سریایه‌های جاودانه زندگی من هستند.

تقدیر و مشکر

پاس بی کران پروردگار یکتار که هستی مان، خشید و به طریق علم و دانش رسمخواهان شد و به همین شیوه هنرمندان روحانی علم و دانش مصخرخان نمود و خوش چینی از علم و معرفت را روز بیان ساخت.

سپاسگزار استاد راهنمایی که اتقا درم جناب آقاوی دکتر حسن دانش مسکران که رسمخواهان در اجرای این تحقیق مشکلات راه را برایم ہموار ساخت، می باشم.

از استاد فرزانه جناب آقايان دکتر هروی موسوی و دکترولیلی که مشاورت این پایان نامه را برعهد داشته‌اند صمیمانه قدردانی می نایم.

از استاد مدعا جناب آقايان دکتر ناصریان و دکتر طهماسبی و چنین ناینده محترم تحصیلات تکمیلی جناب آقاوی دکتر حسن آبادی سپاسگزار می نایم.

از تمامی استادی محترم گروه علوم دامی دانشگاه فردوسی مشهد که در طول مدت تحصیلیم از محضرشان کسب فیض کرده‌ام صمیمانه سپاسگزارم.

از مسئولین محترم واحد ایستگاه دامپوری (آقايان مهندس مدانی و مهندس سالمی)، مسئولین محترم آزمایشگاه تغذیه دام (خانم مهندس طباطبائی و آقاوی مهندس هاشمی عطار) و مشی محترم گروه علوم دامی (خانم ارجمند) کمال مشکر را دارم.

و در پایان از دوستان عزیز آقايان مهندس جهانی، مهندس خالصی زاده، مهندس مرتضایی، مهندس سعیدی و خانم راعی و همه کسانی که با قدیمی، قلمی، نگاری، اندیشه‌ای، کلامی و حتی تبسی روئیدن سبزه‌های تلاشم را مدرسان بودند، مشکر.

فهرست مطالب

صفحه	عنوان
۱	فصل اول: مقدمه
۵	۱-۱- اسانس های گیاهی
۶	۱-۲- خصوصیات بیولوژیکی اسانس ها
۷	۲-۱- نحوه عمل اسانس های گیاهی
۸	۲-۲- روغن سیر
۱۱	۲-۳- مونتزین
۱۳	۲-۴- زردچوبیه
۱۵	۲-۵- اثرات اسانس های گیاهی بر باکتری های شکمبه
۱۷	۲-۶- اثرات اسانس های گیاهی بر پروتوزآ و قارچ های شکمبه
۱۸	۲-۷- اثرات اسانس ها بر تخمیر شکمبه ای در شرایط آزمایشگاهی
۲۱	۲-۸- اثرات اسانس ها و مونتزین بر تخمیر شکمبه ای و متابولیت های خونی در نشخوار کنندگان
۲۵	فصل سوم: مواد و روش ها
	۳-۱- محل اجرا

۲۵.....	۲-۳- مراحل اجرای طرح
۲۶.....	۳-۳- مواد خوراکی آزمایشی
۲۶.....	۴-۳- آسیاب کردن نمونه ها
۲۶.....	۳-۵- حیوان ها و نحوه آماده سازی آنها
۲۷.....	۳-۶- حیوان ها و جیره های آزمایشی
۲۹.....	۳-۷- تجزیه آزمایشگاهی مواد
۲۹.....	۳-۷-۱- ماده خشک
۲۹.....	۳-۷-۲- ماده آلی
۳۰.....	۳-۷-۳- چربی خام
۳۰.....	۳-۷-۴- الیاف غیر محلول در شوینده خنثی (NDF)
۳۰.....	۳-۷-۴-۱- مشخصات دستگاه مورد نیاز
۳۰.....	۳-۷-۴-۲- مواد شیمیایی مورد نیاز
۳۰.....	۳-۷-۴-۳- روش اندازه گیری
۳۱.....	۳-۷-۵- الیاف غیر محلول در شوینده اسیدی (ADF)
۳۱.....	۳-۷-۵-۱- مشخصات دستگاه مورد نیاز
۳۱.....	۳-۷-۵-۲- مواد شیمیایی مورد نیاز
۳۱.....	۳-۷-۵-۳- روش اندازه گیری

۳۲نیتروژن ۳-۷-۶-
۳۲مشخصات دستگاه مورد نیاز ۳-۷-۶-۱-
۳۲مواد شیمیایی مورد نیاز ۳-۷-۶-۲-
۳۲روش اندازه گیری ۳-۷-۶-۳-
۳۳تولید گاز ۴-۸-۱-
۳۳ محلول های مورد نیاز ۳-۸-۱-
۳۴آماده سازی بزاق مصنوعی ۳-۸-۲-
۳۵روش تولید گاز ۳-۸-۳-
۳۶نیتروژن آمونیاکی ۳-۹-۹-
۳۶مشخصات دستگاه مورد نیاز ۳-۹-۱-
۳۶مواد شیمیایی مورد نیاز ۳-۹-۲-
۳۶روش اندازه گیری ۳-۹-۳-
۳۷pH -۴-۱۰-
۳۷مشخصات دستگاه مورد نیاز ۳-۱۰-۱-
۳۷روش اندازه گیری ۳-۱۰-۲-
۳۷متابولیت های خون ۳-۱۱-۱-
۳۷مشخصات دستگاه مورد نیاز ۳-۱۱-۱-

۳۷.....	۱۱-۲- روش اندازه گیری
۳۷.....	۱۲-۳- گازهای خون سیاهرگی (Venous blood gas)
۳۷.....	۱۲-۱- مشخصات دستگاه مورد نیاز
۳۸.....	۱۲-۲- مشخصات محلول های مورد نیاز
۳۸.....	۱۲-۳- روش اندازه گیری
۳۸.....	۱۳-۳ pH محیط کشت
۳۸.....	۱۴- ۳ نمونه گیری مایع شکمبه
۳۹.....	۱۵- ۳ نمونه گیری خون
۴۰	۱۶- ۳ محاسبه و آنالیز آماری

فصل چهارم: نتایج و بحث

۴۳.....	۱-۱- آزمایش اول
۴۳.....	۱-۱-۱- تولید گاز
۴۵.....	۱-۱-۲- pH محیط کشت
۴۷.....	۱-۲- آزمایش دوم
۴۷.....	۱-۲-۱- غلظت نیتروژن آمونیاکی شکمبه
۵۱.....	۱-۲-۲- pH مایع شکمبه
۵۵.....	۱-۲-۳- غلظت گلوکز، نیتروژن غیرآمینی، آلبومین و مجموع پروتئین پلاسمای خون

۶۱	و گازهای خون سیاهرگی pH-۴-۲-۴
۶۳	فصل پنجم: نتیجه گیری کلی
۶۵	فصل ششم: منابع
۷۷	فهرست نامهای لاتین

فهرست جداول

صفحه

عنوان

جدول ۱-۳-ترکیب (درصد بر اساس ماده خشک خوراک) ماده متراکم استفاده شده در آزمایش... ۲۸.....	۲۸
جدول ۲-۳-ارزش مواد مغذی جیره پایه استفاده شده در آزمایش.....	۲۸
جدول ۱-۴- فراسنجه های تولید گاز محیط های کشت حاوی جیره های مکمل شده با روغن سیر، پودر زردچوبه یا مونتزین.....	۴۴
جدول ۲-۴- pH محیط های کشت حاوی جیره های مکمل شده با روغن سیر، پودر زردچوبه یا مونتزین.....	۴۶
جدول ۳-۴- غلظت نیتروژن آمونیاکی مایع شکمبه بره های نر بلوچی تغذیه شده با جیره های حاوی روغن سیر، پودر زردچوبه یا مونتزین.....	۴۸
جدول ۴-۴- pH مایع شکمبه بره های نر بلوچی تغذیه شده با جیره های حاوی روغن سیر، پودر زردچوبه یا مونتزین.....	۵۲
جدول ۵-۴- بیشینه و کمینه pH مایع شکمبه بره های نر بلوچی تغذیه شده با جیره های حاوی روغن سیر، پودر زردچوبه یا مونتزین.....	۵۳
جدول ۶-۴- غلظت گلوکز و نیتروژن غیرآمینی بره های نر بلوچی تغذیه شده با جیره های حاوی روغن سیر، پودر زردچوبه یا مونتزین.....	۵۷
جدول ۷-۴- غلظت مجموع پروتئین و آلبومین بره های نر بلوچی تغذیه شده با جیره های حاوی روغن سیر، پودر زردچوبه یا مونتزین.....	۵۹
جدول ۸-۴- pH و گازهای خون سیاهرگی بره های نر بلوچی تغذیه شده با جیره های حاوی روغن	

سیر، پودر زردچوبه یا مونتزین ۶۱

فهرست اشکال

صفحه

عنوان

شکل ۱-۴- منحنی تولیدگاز تجمعی محیط های کشت حاوی جیره های مکمل شده با روغن سیر، پودر زردچوبه یا مونتزین.....	۴۴
شکل ۲-۴- نمودار تغییرات pH محیط های کشت حاوی جیره های مکمل شده با روغن سیر، پودر زردچوبه یا مونتزین.....	۴۶
شکل ۳-۴- روند تغییرات غلظت نیتروژن آمونیاکی مایع شکمبه بره های نر بلوچی تغذیه شده با خوراک های حاوی روغن سیر، پودر زردچوبه یا مونتزین پس از مصرف خوراک.....	۴۹
شکل ۴-۴-- روند تغییرات pH شکمبه بره های نر بلوچی تغذیه شده با خوراک های حاوی روغن سیر، پودر زردچوبه یا مونتزین پس از مصرف خوراک.....	۵۴
شکل ۵-۴- روند تغییرات گلوکر پلاسمای خون بره های نر بلوچی تغذیه شده با خوراک های حاوی روغن سیر، پودر زردچوبه یا مونتزین پس از مصرف خوراک.....	۵۸
شکل ۶-۴- روند تغییرات نیتروژن غیرآمینی پلاسمای خون بره های نر بلوچی تغذیه شده با خوراک های حاوی روغن سیر، پودر زردچوبه یا مونتزین پس از مصرف خوراک.....	۵۸

فصل اول

مقدمه

یک رابطه‌ی همزیستی بین نشخوارکنندگان و میکروارگانیسم‌های شکمبه وجود دارد. در این رابطه از طرفی حیوان نشخوار کننده مواد خوراکی و شرایط محیطی مناسب برای تخمیر آنها را فراهم می‌کند و از طرف دیگر میکروارگانیسم‌ها با تجزیه الیاف و تولید پروتئین میکروبی منبعی از انرژی و پروتئین را برای حیوان ایجاد می‌نمایند. با این وجود طی فرآیند تخمیر در شکمبه بخشی از انرژی و نیتروژن مصرفی از سیستم گوارشی نشخوارکنندگان بدون استفاده توسط میکروارگانیسم‌ها و یا حیوان میزبان (به ترتیب به شکل متان و آمونیاک) دفع می‌شود (فن نول و دمیر ۱۹۸۸؛ باسکت و همکاران ۲۰۰۶). این هدر رفت انرژی و نیتروژن نه تنها موجب کاهش عملکرد تولیدی می‌شود بلکه همچنین سبب آزاد شدن آلاینده‌هایی به محیط می‌شود (تامینگا ۱۹۹۶).

مدت زمانی طولانی است که متخصصین تغذیه نشخوارکنندگان در صدد تنظیم رقابت بین جمعیت‌های میکروبی مختلف به منظور بهبود بازدهی مصرف انرژی و نیتروژن در شکمبه هستند و بدین منظور متخصصین تنظیم جیره‌های غذایی مناسب و استفاده از افزودنی‌های خوراکی را توصیه کرده‌اند (کالزمیگلیا و همکاران ۲۰۰۶).

از افزودنی های خوراکی که به منظور کاهش دفع نیتروژن و متان در جیره های غذایی نشخوار کنندگان استفاده می شوند، آنتی بیوتیک های محرک رشد مانند مونتزین و لازالوسید هستند (کالزمیگلیا و همکاران ۲۰۰۶، مارتینیو و همکاران ۲۰۰۷). استفاده از آنتی بیوتیک ها در جیره نشخوار کنندگان به دلیل دفع آن از طریق شیر و گوشت باعث ایجاد مقاومت آنتی بیوتیکی در انسان می شود. از این رو استفاده از آنتی بیوتیک های محرک رشد از سال ۲۰۰۶ در بسیاری از کشورهای دنیا ممنوع شده است (مجله رسمی دفتر اتحادیه اروپا). بدین منظور دانشمندان به دنبال یافتن راه های دیگری برای تنظیم فرآیند تخمیر در شکمبه هستند، از جمله استفاده از مخمرها، اسیدهای آلی، عصاره های گیاهی، پروبیوتیک ها و آنتی بادی ها (کالزمیگلیا و همکاران ۲۰۰۶).

گیاهان طی فرآیند سوخت_ساز ثانویه تعداد زیادی تر کیبات آلی تولید می کنند که ظاهراً نقش مستقیمی در رشد و توسعه گیاه ندارند (بالاندرین و کلاک، ۱۹۸۵). ابتدا به نظر می رسید که این مواد مواد زائد حاصل از سوخت_ساز اولیه هستند ولی بعدها مشخص شد که این مواد علاوه بر این که سبب تولید رنگ و بو در گیاهان می شوند؛ به عنوان پیغام برهای شیمیایی نقش اکولوژیکی مهمی نیز در ایجاد رابطه گیاه با محیط اطراف خود دارند و اغلب فعالیت ضد میکروبی در مقابل گروه عمده ای از باکتری ها، مخمرها، و قارچ ها نشان می دهند (گرشنزن و کروتیو، ۱۹۹۱). به طور کلی این سوخت_ساز های ثانویه در سه گروه ساپونین ها، تانن ها و اسانس های گیاهی طبقه بندی می شوند.

اخیراً اثرات مثبت ضد میکروبی اسانس های گیاهی موجب شده است که محققین در صدد بررسی پتانسیل این مواد برای کنترل و بهبود تخمیر در شکمبه به عنوان راهکاری برای افزایش بازدهی مصرف خوراکی باشند. تاکنون تعداد محدودی از اسانس های گیاهی که مورد بررسی قرار گرفته اند اثرات سودمند و قابل ملاحظه ای بر تخمیر شکمبه ای داشته اند. هر چند که دامنه اسانس های گیاهی و ترکیبات مؤثر آنها بسیار گسترده است و بسیاری از آنها هنوز مورد پژوهش قرار نگرفته اند. علاوه بر این بیشتر