





دانشکده کشاورزی

گروه علوم دامی

پایان نامه تحصیلی برای دریافت درجه کارشناسی ارشد رشته علوم دامی  
گرایش ژنتیک و اصلاح نژاد دام

---

بررسی مولکولی سویه های مختلف کلسترید یوم پرفرینجنس جدا شده از  
دستگاه گوارش شتر مرغ

---

مؤلف :

المیرا زندی

اساتید راهنما :

دکتر محمدرضا محمدآبادی

دکتر مجید عزتخواه

اساتید مشاور:

دکتر مهرداد شمس الدینی

دکتر علی اسماعیلی زاده

مهر ۱۳۹۱



این پایان نامه به عنوان یکی از شرایط درجه کارشناسی ارشد به

**گروه علوم دامی**

**دانشکده کشاورزی**

**دانشگاه شهید باهنر کرمان**

تسلیم شده است و هیچگونه مدرکی به عنوان فراغت از تحصیل دوره مزبور شناخته نمی شود.

دانشجو: المیرا زندی

استاد راهنما ۱: محمد رضا محمدآبادی

استاد راهنما ۲: مجید عزتخواه

استاد مشاور ۱: مهرداد شمس الدینی بافتی

استاد مشاور ۲: علی اسماعیلی زاده کشکویه

داور ۱: مسعود اسدی فوزی

داور ۲: احمد آیت الهی مهرجردی

معاونت پژوهشی و تحصیلات تکمیلی دانشکده:

حق چاپ محفوظ و مخصوص به دانشگاه شهید باهنر کرمان است.

تقدیم به:

به پاس تعبیر عظیم و انسانی شان از کلمه ایثار و از خودگذشتن...

به پاس عاطفه سرشار و گرمای امید بخش وجودشان که در این

سردترین روزگار ان بهترین پشتیبان است...

به پاس قلب های بزرگشان که فریاد رس است و سرگردانی و

ترس در پناهشان به شجاعت می گراید...

و به پاس محبت های بی دریغشان که هرگز فروکش نمی کند...

این مجموعه را به دو کوهربنی همسای زندگیم پدر و مادر بزرگوارم

تقدیم می کنم.

## مشکر و قدردانی:

خداوند را سپاس می گویم که الطاف بیکرانش تمامی لحظه های زندگی من را در بر گرفته و لطفش را در مراحل سخت و دشوار زندگی شامل حال من گردانیده و اگر لطف او نبود انجام این کار ناممکن بود. وظیفه خود میدانم از خانواده می مهربان و عزیزم به خصوص پدر و مادر بزرگوارم که در تمام مدت تحصیل مشوق و همراه من و در سختی های این فعالیت مایه دلگرمی و امیدواری بودند قدردانی نمایم. از اساتید راهنمای بزرگوارم آقایان دکتر محمد رضا محمد آبادی و دکتر مجید عزتخواه، اساتید مشاور گرامی آقایان دکتر شمس الدینی و دکتر اسماعیلی زاده که در طول مدت تحقیق از وجودشان بهره فراوان بردم تقدیر و تشکر می نمایم.

همچنین از داوران محترم آقایان دکتر آیت الهی و دکتر اسدی که زحمت بازخوانی و داوری این مجموعه را تقبل کردند، صمیمانه تشکر و قدردانی می نمایم. از کلیه اساتید محترم بخش علوم دامی دانشگاه باهنر کرمان و موسسه واکسن و سرم سازی رازی که از محضرشان استفاده نمودم، همچنین از جناب آقای دکتر مجتبی علی ملایی به خاطر همکاری با اینجانب صمیمانه سپاسگزارم.



**Shahid Bahonar University of Kerman**

**Faculty of Agricultural**

**Department of Animal Science**

---

**The Molecular study of different *clostridium perfringens*  
strains isolated from the digestive system of ostrich**

---

**Supervisor:**

**Dr.Mohammad reza Mohammad abadi**

**Dr.Majid Ezzatkah**

**Advisors:**

**Dr. Mehrdad shamseddini**

**Dr. Ali Esmailzade**

**Prepared by:**

**Elmira zandi**

**A Thesis Submitted as a Partial Fulfillment of the Requirements  
for the Degree of Master of Science in Animal Science (M. Sc.)**

**October 2012**

## Abstract

*Clostridium perfringens* is an important pathogen that provokes numerous different diseases. This bacterium is classified into five different types, each of which capable of causing a different disease. There are various methods for the bacterial identification, many are labor-intensive, time-consuming, expensive and also present low sensitivity and specificity. The aim of this research was to identify the different types of *C. perfringens* using PCR molecular method. In this study, 120 ostrich-dung samples were randomly collected from areas around the city of Kerman, southeastern Iran. After processing and culturing of samples, the produced colonies were morphologically studied, gram stain test was also carried out and the genera of these bacteria were identified through biochemical tests. DNA extracted from isolated bacteria for genotyping was tested by multiplex PCR with specific primers. Based on length of synthesized fragments by PCR, toxin types and bacterial strains were detected. Clostridia isolated in this study were comprised 36.6% of the samples, including *clostridium perfringens*, *Sphenoides*, *butyricum*, *histolyticum*, *putrificum*, *innocum*, *septicum*, *baratii* and *carnis*. DNA extraction was performed on the isolated *Clostridium Perfringens*. PCR reactions were performed using specific primers for each type to determine the type; all bacterial isolates were tested by Multiplex PCR. The only type of bacteria that isolated from faeces of ostriches was type A of *C. perfringens*. Isolation of clostridia from ostriches and typing of *clostridium perfringens* via PCR for the first time in the world was conducted by this study in Iran. Also, we investigated the gender effect on the number of isolates of *C. perfringens* as the percentage of bacteria isolated between males was 23.02% and among females was 29.16% that with a probability of 90% ( $\alpha < .05$ ) is significant. In addition, the effect of diet was assessed on amount of isolated *C. perfringens* that showed number of *C. perfringens* isolated significantly increased by changing in diet's ingredients.

Keywords: *Clostridium perfringens*, Biochemical tests, Multiplex PCR

## چکیده

کلستریدیوم پرفرینجنس مسئول ایجاد بیماری‌های زیادی در انسان و حیوانات می‌باشد. این باکتری دارای پنج تیپ مختلف است که هر کدام بیماری‌های خاصی را موجب می‌شوند. جهت شناسایی ژنوتیپ‌های مختلف این باکتری روش‌های متفاوتی وجود دارد که هر کدام نقایصی دارد. هدف از انجام این تحقیق استفاده از روش‌های پیشرفته مولکولی جهت شناسایی ژنوتیپ‌های مختلف باکتری کلستریدیوم پرفرینجنس در استان کرمان می‌باشد.

در این مطالعه ۱۲۰ نمونه مدفوع از شترمرغ‌های ۱۲ روستا در اطراف کرمان بطور تصادفی و در دو مرحله گرفته شد. پس از فرآوری و کشت نمونه‌ها، کلونی‌های حاصل از نظر مورفولوژی و رنگ آمیزی بررسی شدند و با استفاده از آزمون‌های بیوشیمیایی، گونه‌های آنها شناسایی شد. آزمایش‌های بیوشیمیایی انجام شده عبارت بودند از: آزمایش کاتالاز، هیدرولیز ژلاتین، هیدرولیز لستین، آزمون لیپاز، آزمون تولید اندول، آزمایش حرکت، واکنش شیر تورنسل دار و تخمیر قندهای ساکارز، گلوکز، لاکتوز و مالتوز.

در این تحقیق کلستریدیوم‌های جدا شده ۳۶.۶ درصد نمونه‌ها را شامل می‌شدند که عبارت بودند از کلستریدیوم‌های پرفرینجنس، اسفنوئید، بوتیریکوم، هیستولیتیکوم، پوتریفیکوم، اینوکوم، سبتیکوم، باراتی، کارنيس. استخراج DNA فقط بر روی گونه‌ی کلستریدیوم پرفرینجنس جدا شده انجام شد. واکنش PCR با پرایمرهای اختصاصی هر تیپ انجام گردید و سپس جهت تعیین تیپ، تمامی باکتری‌های جدا شده (کلستریدیوم پرفرینجنس) با Multiplex PCR آزمایش شدند. تنها تیپ جدا شده‌ی باکتری کلستریدیوم پرفرینجنس، تیپ A بود که جداسازی انواع کلستریدیا از شترمرغ و تعیین تیپ باکتری کلستریدیوم پرفرینجنس از طریق PCR برای اولین بار در دنیا، توسط این مطالعه در ایران انجام گردید. همچنین در این مطالعه، تاثیر جنسیت بر تعداد کلستریدیوم پرفرینجنس جدا شده بررسی شد، بطوری که درصد جداسازی این باکتری بین نرها ۲۳.۰۲٪ و بین ماده‌ها ۲۹.۱۶٪ بود که با احتمال ۰.۹۵ ( $\alpha < 0.05$ ) معنی‌دار است. علاوه بر این تاثیر نوع جیره بر میزان جداسازی کلستریدیوم پرفرینجنس بررسی شد که نشان داد تغییر جیره بطور معنی‌داری باعث افزایش تعداد پرفرینجنس جدا شده، می‌گردد.

**کلمات کلیدی:** کلستریدیوم پرفرینجنس، آزمایش‌های بیوشیمیایی، Multiplex PCR



## فهرست مطالب

صفحه	عنوان
۲	۱-۱- آشنایی با صنعت پرورش شترمرغ.....
۲	۱-۲- تاریخچه ی پرورش شترمرغ.....
۲	۱-۳- انواع شترمرغ.....
۳	۱-۴- وزن و اندازه شترمرغ بالغ.....
۳	۱-۵- ترکیب گله ی شترمرغ.....
۳	۱-۶- تغذیه ی شترمرغ.....
۳	۱-۷- تخم شترمرغ.....
۳	۱-۸- گوشت شترمرغ.....
۴	۱-۹- سایر محصولات شترمرغ.....
۴	۱-۱۰- بررسی پرورش شترمرغ از لحاظ اقتصادی.....
۴	۱-۱۱- مقایسه ی اقتصادی شترمرغ با گاو.....
۴	۱-۱۲- مشخصات ظاهری شترمرغ.....
۵	۱-۱۳- تولیدمثل.....
۵	۱-۱۴- رده بندی شترمرغ و نژادهای موجود.....
۶	۱-۱۵- شروع پرورش شترمرغ در ایران.....
۸	۱-۱۶- آناتومی و فیزیولوژی دستگاه گوارش و روده ی شترمرغ.....
۸	۱-۱۶-۱- دستگاه گوارش شترمرغ.....
۱۱	۱-۱۶-۲- مقاومت به کم آبییدن.....
۱۱	۱-۱۷- مهمترین بیماریها و علل تلفات شترمرغ در پنج سال گذشته ایران.....
۱۲	۱-۱۷-۱- عفونتهای باکتریایی.....
۱۲	۱-۱۷-۲- انواع عفونت ها در شترمرغ.....
۱۲	۱-۱۸- کشف عوامل بیماری زا.....

- ۱۹-۱- باکتری‌های جنس کلستریدیوم..... ۱۳
- ۲۰-۱- تقسیم‌بندی کلستریدیوم‌ها..... ۱۳
- ۲۱-۱- مشخصات کلستریدیوم‌ها..... ۱۵
- ۲۱-۱-۱- خصوصیات اسپور..... ۱۵
- ۲۱-۱-۲- ویژگی‌های رشد و محیط کشت..... ۱۵
- ۲۱-۱-۳- شکل کلونی..... ۱۵
- ۲۱-۱-۴- خصوصیات رشد..... ۱۶
- ۲۱-۱-۵- خصوصیات آنتی‌ژنی..... ۱۶
- ۲۲-۱- بیماری‌زایی باکتری‌های جنس کلستریدیوم..... ۱۶
- ۲۲-۱- نحوه‌ی بیماری‌زایی..... ۱۶
- ۲۳-۱- گونه‌های الگو..... ۱۶
- ۲۴-۱- تاریخچه‌ی کلستریدیوم پرفرینجنس..... ۱۷
- ۲۵-۱- انتروتوکسمی..... ۱۸
- ۲۶-۱- اهمیت، ضرورت و اهداف تحقیق..... ۱۹
- ۲-۱- ویژگی‌های باکتری کلستریدیوم پرفرینجنس..... ۲۲
- ۲-۲- بیماری‌های ناشی از کلستریدیوم پرفرینجنس..... ۲۲
- ۲-۳- بیماری‌های میکروبی دستگاه گوارش شتر مرغ..... ۲۳
- ۲-۴- شیوع اسهال نکروتیک در مزرعه‌ی شتر مرغ..... ۲۴
- ۲-۵- بوم‌شناسی (اکولوژی) میکروبی..... ۲۹
- ۲-۶- توکسین‌های اصلی باکتری کلستریدیوم..... ۳۰
- ۲-۶-۱- توکسین آلفا..... ۳۰
- ۲-۶-۲- توکسین بتا..... ۳۰
- ۲-۶-۳- توکسین اپسیلون..... ۳۱
- ۲-۶-۴- توکسین یوتا..... ۳۱
- ۲-۷- شناسایی انتروتوکسین کلستریدیوم پرفرینجنس (*cpe*)..... ۳۲

- ۲-۸- جداسازی و شناسایی باکتری‌های مختلف جنس کلستریدیوم..... ۳۳
- ۲-۹- انواع همولیز در محیط کشت..... ۳۳
- ۲-۹-۱- همولیز آلفا..... ۳۳
- ۲-۹-۲- همولیز بتا..... ۳۳
- ۲-۹-۳- همولیز گاما..... ۳۳
- ۲-۱۳-۱- آزمون لیپاز..... ۳۵
- ۲-۱۳-۲- هیدرولیز ژلاتین..... ۳۵
- ۲-۱۳-۳- آزمایش تولید اندول..... ۳۶
- ۲-۱۳-۴- تخمیر کربوهیدرات‌ها..... ۳۶
- ۲-۱۳-۵- واکنش شیر لیتموس..... ۳۷
- ۲-۱۳-۶-۱- محیط نیمه جامد..... ۳۷
- ۲-۱۴- بعضی روش‌های تعیین تیپ و تشخیص توکسین باکتری..... ۳۸
- ۲-۱۴-۱- آزمایش خنثی سازی سرم..... ۳۸
- ۲-۱۴-۲- روش‌های ایمونولوژیکی..... ۳۹
- ۲-۱۴-۲-۱- آزمایش آگلوتیناسیون لاتکس..... ۳۹
- ۲-۱۴-۲-۲- کانتر ایمونوالکتروفورز..... ۴۰
- ۲-۱۴-۲-۳- روش‌های ایمونواسی..... ۴۰
- ۲-۱۴-۲-۳-۱- رادیو ایمونواسی (RIA)..... ۴۰
- ۲-۱۴-۲-۴- ایمونواسی فلورسنت..... ۴۱
- ۲-۱۴-۲-۵- روش الیزا..... ۴۱
- ۲-۱۵- طبقه بندی جدایه های توکسیژنیک کلستریدیوم پرفرینجنس در شتر مرغ با استفاده از روش ELISA..... ۴۳
- ۲-۱۶- سابقه روش‌های ایمونولوژیکی..... ۴۳
- ۲-۱۷- واکنش زنجیره ای پلیمرز..... ۴۵
- ۲-۱۸- طبقه بندی مولکولی کلستریدیوم پرفرینجنس..... ۴۵

۴۷	.....DNA ساختمان	۱۹-۲
۴۷	.....DNA همانندسازی	۱-۱۹-۲
۴۷	.....همانندسازی در پروکاریوت‌ها	۲-۱۹-۲
۴۹	.....DNA استخراج	۲۰-۲
۵۱	.....ترموسایکلر	۱-۲۱-۲
۵۱	.....PCR تشریح مراحل	۲-۲۱-۲
۵۲	.....PCR محصولات	۳-۲۱-۲
۵۴	.....Single PCR آزمایش	۲-۲۲
۵۵	.....Duplex PCR آزمایش	۲-۲۳
۵۵	.....Triplex PCR آزمایش	۲-۲۴
۵۶	.....Multiplex PCR	۲-۲۵
۵۷	.....تاریخچه ی الکتروفورز	۲-۲۶
۵۷	.....اساس کار الکتروفورز	۱-۲۶-۲
۵۸	.....الکتروفورز در ژل آگارز	۲-۲۶-۲
۵۹	.....عوامل مؤثر بر میزان حرکت DNA در ژل‌های آگارز	۲-۲۷
۵۹	.....اندازه ی مولکول DNA	۱-۲۷-۲
۵۹	.....غلظت آگارز	۲-۲۷-۲
۵۹	.....شکل فضایی DNA	۳-۲۷-۲
۶۰	.....ولتاژ مورد استفاده	۴-۲۷-۲
۶۰	.....جهت میدان الکتریکی	۵-۲۷-۲
۶۰	.....ترکیب بازی و دما	۶-۲۷-۲
۶۰	.....حضور رنگدانه‌های درون جایگیرنده‌ها	۷-۲۷-۲
۶۱	.....ترکیب بافر الکتروفورزی	۸-۲۷-۲
۶۱	.....بارگذاری ژل آگارز	۲-۲۸
۶۲	.....رنگ آمیزی با DNA safe stain	۲-۲۹

- ۶۲-۲۹-۲- اتیدیوم بروماید.....
- ۶۳-۳۰-۲- تاریخچه ی شناسایی تیپ‌های کلستریدیوم پرفرینجنس با PCR.....
- ۶۸-۳-۱- نمونه گیری.....
- ۶۸-۳-۲- تعداد نمونه گیری.....
- ۶۸-۳-۳- آماده سازی نمونه‌ها.....
- ۶۹-۳-۴- کشت.....
- ۶۹-۳-۵- تهیه ی محیط بلاد آگار.....
- ۶۹-۳-۶- دمای انکوباسیون.....
- ۶۹-۳-۷- جداسازی باکتری‌های گرم مثبت و کاتالاز منفی.....
- ۷۰-۳-۸- نحوه ی رنگ آمیزی گرم.....
- ۷۰-۳-۹- نحوه ی انجام آزمایش کاتالاز.....
- ۷۰-۳-۱۰- خالص سازی باکتری.....
- ۷۱-۳-۱۱- واکنش‌های بیوشیمیایی برای شناسایی باکتری.....
- ۷۱-۳-۱۱-۱- نحوه ی انجام آزمون هیدرولیز لسیتین.....
- ۷۱-۳-۱۱-۱-۱- طریقه تهیه آگار زرده تخم مرغ.....
- ۷۲-۳-۱۱-۲- نحوه ی انجام آزمون لیپاز.....
- ۷۲-۳-۱۱-۳- نحوه ی انجام آزمایش هیدرولیز ژلاتین.....
- ۷۲-۳-۱۱-۳-۱- نحوه ی تهیه ژلاتین مغذی.....
- ۷۳-۳-۱۱-۴- نحوه ی انجام آزمون تولید اندول.....
- ۷۳-۳-۱۱-۴-۱- نحوه ی تهیه محیط SIM.....
- ۷۳-۳-۱۱-۵- تخمیر کربوهیدرات‌ها.....
- ۷۴-۳-۱۱-۵-۱- محیط کشت تخمیر قندها.....
- ۷۴-۳-۱۱-۶- واکنش شیر لیتموس.....
- ۷۴-۳-۱۱-۶-۱- نحوه ی ساخت محیط شیر لیتموس.....
- ۷۵-۳-۱۱-۷- آزمون حرکت.....

۷۵.....	۳-۱۱-۷-۱- نحوه ی ساخت محیط حرکت.....
۷۵.....	۳-۱۲- روش های استخراج DNA.....
۷۶.....	۳-۱۲-۱- نحوه تهیه TE (۱۰mM EDTA (pH ۸) , ۱۰mM Tris HCl (pH ۸)).....
۷۶.....	۳-۱۲-۲- نحوه تهیه ۱M Tris HCl (pH ۸).....
۷۶.....	۳-۱۲-۳- نحوه تهیه ۰.۵M EDTA (pH ۸).....
۷۶.....	۳-۱۲-۴- استخراج DNA به روش جوشاندن در بافر STET.....
۷۷.....	۳-۱۲-۴-۱- تهیه ی بافر STET.....
۷۷.....	۳-۱۳- آزمایش PCR.....
۷۸.....	۳-۱۳-۱- Multiplex PCR.....
۷۹.....	۳-۱۴- پروتکل الکتروفورز بر روی ژل آگارز.....
۷۹.....	۳-۱۴-۱- نحوه ی ساخت بافر TBE.....
۸۰.....	۳-۱۴-۲- آماده سازی ژل آگارز.....
۸۰.....	۳-۱۵- چند نکته مهم در انجام PCR.....
۸۵.....	۴-۱- نتایج جداسازی باکتری.....
۸۶.....	۴-۱-۱- تست کاتالاز.....
۸۷.....	۴-۲- نتایج آزمون های بیوشیمیایی.....
۸۷.....	۴-۲-۱- هیدرولیز لسیتین.....
۸۸.....	۴-۲-۲- آزمون لیپاز.....
۸۹.....	۴-۲-۳- هیدرولیز ژلاتین.....
۸۹.....	۴-۲-۴- آزمون تولید اندول.....
۹۰.....	۴-۲-۵- تخمیر کربوهیدرات ها.....
۹۰.....	۴-۲-۶- واکنش شیر لیتموس.....
۹۱.....	۴-۲-۷- آزمون حرکت.....

- ۴-۳- سویه‌های جدا شده..... ۹۲
- ۴-۴- تأثیر جنسیت بر جداسازی باکتری..... ۹۲
- ۴-۵- تأثیر نوع جیره بر جداسازی کلستریدیوم پرفرینجنس..... ۹۴
- ۴-۶- بررسی آماری اثر جنسیت و نوع جیره بر میزان جداسازی پرفرینجنس..... ۹۵
- ۴-۷- نتایج استخراج DNA..... ۹۶
- ۴-۸- نتایج PCR..... ۹۶
- ۴-۸-۱- حساسیت و ویژگی PCR..... ۹۷
- ۴-۹- برتری‌های روش PCR نسبت به روش‌های سابق..... ۹۸
- ۴-۱۰- نتیجه‌گیری کلی..... ۱۰۰
- ۴-۱۱- کلستریدیوم پرفرینجنس نوع A شایع‌ترین در ایجاد بیماری در حیوانات.... ۱۰۱
- ۴-۱۲- پیشنهادات..... ۱۰۲

# فصل اول

مقدمہ



### ۱-۱- آشنایی با صنعت پرورش شترمرغ

شترمرغ (*struthio camelus*) بزرگترین پرنده زنده است که متعلق به خانواده ratite ها به معنای سینه پنهان می باشد. اعضای این خانواده از طریق عدم قدرت پرواز، توانایی دویدن و فقدان جناق در استخوان سینه شان شناخته می شوند. این پرندگان بسیار مقاوم بوده و به آسانی می توانند با شرایط گوناگون اقلیمی سازگار شوند. آنها می توانند در چراگاه های فقیری که گاو و گوسفند قادر به رشد و زندگی نیستند، زنده بمانند (Sales, J. ۱۹۹۹).

### ۱-۲- تاریخچه ی پرورش شترمرغ

در حدود سال های ۱۸۶۰ تقاضای زیادی برای پر شترمرغ، منجر به اهلی کردن آن در آفریقای جنوبی شد. پس از اختراع دستگاه جوجه کشی مصنوعی، در سال ۱۸۷۰ این حرفه تبدیل به حرفه ای بسیار سودآور گردید اما از سال ۱۹۱۴ به بعد، تقاضا برای پر کاهش یافت و در اواخر دهه ۸۰، توجه به گوشت و پوست این پرنده باعث رونق مجدد این صنعت شد و تا به امروز این روند ادامه دارد (Sales, J. ۱۹۹۹).

### ۱-۳- انواع شترمرغ

شترمرغ آفریقای جنوبی (*struthio camelus australis*) - گردن آبی  
 شتر مرغ آفریقای شمالی (*struthio camelus camelus*) - گردن قرمز  
 شترمرغ آفریقای شرقی (*struthio camelus massaicus*) - گردن قرمز  
 شترمرغ سومالی (*struthio camelus molibdophanes*) - گردن آبی  
 شترمرغ آفریقایی اهلی شده (*struthio camelus domesticus*) - گردن سیاه  
 مورد اخیر نوع اهلی شده ای می باشد که از قرن گذشته در آفریقای جنوبی تولید شده است که نتیجه تلاقی بین زیرگونه های مختلف با انتخاب بهترین پر، بالاترین باروری و مقاوم ترین در حمل و نقل می باشد. مزایای هر یک از این گونه ها بدین شرح است:  
 گردن آبی: جوجه ها مقاوم تر با درصد قدرت زنده ماننی بیشتر اما تولید تخم کمتر  
 گردن قرمز: قد بلندتر، تولید گوشت بیشتر، بلوغ دیرتر و تولید تخم کمتر  
 گردن سیاه (شترمرغ اهلی): مطیع تر، تولید تخم بالا اما جوجه ها ضعیف تر، جثه کوچکتر و تولید گوشت کمتر (Sales, J. ۱۹۹۹).

#### ۴-۱- وزن و اندازه شترمرغ بالغ

از سر تا پنجه شترمرغ وزنی بین ۹۰ تا ۱۲۰ کیلوگرم و فاصله زانو تا پنجه حدود یک متر می‌باشد. همچنین گردن آن حدود یک متر طول دارد که حدوداً سی سانتی‌متر قسمت تنه با پر پوشیده شده و این در حالی است که مابقی گردن به اضافه سر، با پر و موهای کرکدار و مجعد پوشیده شده است. شترمرغ می‌تواند با سرعت شصت تا هفتاد کیلومتر در ساعت حداقل مسافتی در حدود سه کیلومتر را بدون هر گام شترمرغ در سرعت بالا حدود شش و نیم تا هفت متر طول دارد.

#### ۵-۱- ترکیب گله‌ی شترمرغ

نسبت ترکیب گله بصورت دوشترمرغ ماده با یک شترمرغ نر می‌باشد و این سه شترمرغ یک واحد تولیدی را بوجود می‌آورند. در کشور ما با توجه به آب و هوای ایران و شرایط محیطی بهترین ترکیب گله پنج تایی (سه ماده، دو نر) و هشت تایی می‌باشد.

#### ۶-۱- تغذیه‌ی شترمرغ

شترمرغ بعنوان یک حیوان علفخوار تک معده‌ای محسوب می‌شود و بهترین و غنی‌ترین غذای آن یونجه می‌باشد و در ترکیب غذایی آن می‌توان از ذرت دانه‌ای، یونجه خشک، پودر استخوان، پودر ماهی، مونوکلسیم فسفات و نمک استفاده نمود. تغذیه‌ی نادرست موجب بروز مشکلات متعددی در جوجه‌های جوان و همچنین سبب انسداد روده و بد شکلی پاها و گرسنگی می‌شود.

#### ۷-۱- تخم شترمرغ

تخم شترمرغ بیضوی شکل بوده و در حدود ۱۵۰ میلی‌متر طول و ۱۲۰ میلی‌متر پهنا دارد و دارای وزنی در حدود ۱۰۰ کیلوگرم می‌باشد و در مقایسه با تخم مرغ حدود بیست و پنج برابر یک تخم مرغ معمولی می‌باشد (Sales, J. ۱۹۹۹).

#### ۸-۱- گوشت شترمرغ

گوشت شترمرغ حاوی مقادیر زیادی پروتئین و آهن بالا و عناصری مانند روی، منیزیم و ویتامینهای A, B و نیاسین می‌باشد. ضمناً مزیت مهمتری نیز شترمرغ دارد که تا کنون از طریق مصرف گوشت آن هیچ‌گونه بیماری انگلی در مقایسه با گوشت خوک و گوساله به انسان انتقال داده نشده است. با توجه به خواص غذایی و رژیمی و مناسب بودن ترکیبات شیمیایی گوشت شترمرغ برای ورزشکاران و دوران نقاهت و افراد و کودکان توصیه می‌شود. بعلاوه برای بیماران قلبی، فشار خون بالا و رژیم‌های تغذیه‌ای و خانم‌های باردار توصیه می‌شود.

### ۹-۱- سایر محصولات شترمرغ

روغن پوست شترمرغ در محصولات دارویی و آرایشی بکار می رود. این روغن غنی از اسیدهای چرب ضروری  $\omega 6$  و  $\omega 9$  بوده که مرطوب کننده و حالت دهنده پوست می باشد. از تخم های غیر بارور به صورت تزیین شده به عنوان زیر سیگاری، لامپ و یا تزیینات دکوری استفاده می شود. تحقیقات نشان داده است که در آینده می توان از تاندون ها و قرنيه چشم شترمرغ برای پیوند زدن به انسان استفاده کرد (Sales, J. ۱۹۹۹).

### ۱۰-۱- بررسی پرورش شترمرغ از لحاظ اقتصادی

پرورش شترمرغ از لحاظ اقتصادی اهمیت فراوان دارد و بدلیل سودآور بودن آن روز به روز به تعداد علاقه مندان به پرورش این پرنده افزوده می شود. خرید و فروش محصولات شترمرغ از قبیل جوجه شترمرغ، تخم شترمرغ، چربی، پر، پوست، و گوشت پرنده به صورت تجارت جهانی در آمده است. (Sales, J. ۱۹۹۹).

### ۱۱-۱- مقایسه ی اقتصادی شترمرغ با گاو

یک گاو در طی دوره ششصد و هفت روز؛ یک گوساله دویست و پنجاه کیلویی به دنیا می آورد، در صورتی که یک شترمرغ در طی دوره چهارصد و پنج روزه تعداد چهل قطعه جوجه شترمرغ به دنیا می آورد که از این تعداد هزار و هشتصد کیلو گوشت، پنجاه متر مربع چرم و سی و سه کیلو پر گرفته می شود گوشت قرمز شترمرغ در واقع شبیه گوشت گوساله است با این مزیت که از لحاظ کم بودن کلسترول و چربی شبیه گوشت مرغ و ماهی و از لحاظ پروتئین بالا با گوشت گوساله مقایسه می شود. هر ۵ شترمرغ پرواری برابر یک گوساله پرواری گوشت تولید می کند.

### ۱۲-۱- مشخصات ظاهری شترمرغ

شترمرغ بزرگترین پرنده زنده است. متوسط ارتفاع آنها ۲.۵-۲.۱ متر و وزن آنها ۱۶۰-۱۰۰ کیلوگرم می باشد. بدن تخم مرغ شکل آنها از پرهای نرم پوشیده شده است. جوجه ها، چه نر و چه ماده، پرهای قهوه ای دارند. به تدریج نرها که بالغ می شوند، پرهای بدنشان سیاه و پرهای بالشان سفید می شود. پرهای بدن ماده ها، خاکستری-قهوه ای و نوک پرهای بال آنها، قهوه ای یا سیاه می شود. شترمرغ ها گردنی بلند و بسیار انعطاف پذیر دارند که بوسیله آن قادرند روی زمین بچرند و در عین حال از برگ درختان تغذیه کنند. شترمرغ علاوه بر دید و شنوایی بسیار دقیق، می تواند در هنگام خطر با سرعتی بیش از ۶۴ کیلومتر در ساعت بدود، این پرنده ۷۰-۶۰ سال عمر می کند.

**۱-۱۳- تولیدمثل**

یک شترمرغ خوب پس از ۲ سال شروع به تخمگذاری می کند. اگرچه بسیاری از ماده ها این کار را از حدود ۲۰-۱۸ ماهگی آغاز می کنند و عمر تولیدی ۳۵-۳۰ ساله دارند. تولید تخم پارامتر متغیری است. یک شترمرغ می تواند ۱۰۰-۴۰ تخم در سال بگذارد (به طور متوسط ۶۰ تخم در سال) تخمگذاری در اوایل بهار آغاز شده و تا پاییز ادامه دارد (Sales, J. ۱۹۹۹).

**۱-۱۴- رده بندی شترمرغ و نژادهای موجود**

شترمرغ یا Camel Bird که به خاطر شباهتش با شتر به این نام خوانده می شود در سال ۱۷۸۵ توسط لینه با نام علمی *Struthiocamdu* با پایه نام لاتین و یونانی *Stutho camelus* نامگذاری شد. این جانور به طبقه پرندگان تعلق داشته و یکی از پنج زیر رسته متعلق به رسته سینه پنهان (*Ratitae or palaeognathae*) محسوب می شوند. مشخصه اصلی آنها عدم قدرت پرواز بعلت دژنرسانس یا فقدان کامل تاج سینه (*carina*) می باشد که ویژگی اخیر علت اطلاق *Ratites* به آنها شده است زیرا در زبان لاتین به کشتی فاقد لبه زیرین یا کلک *Raties* می گویند. رسته سینه پنهان شامل ۵ زیر رسته است:

۱. شترمرغها (*Struthionitirms*)

۲. ری آ (*Rhea*)

۳. کاسواری (*Casuari formes*)

۴. کیوی ها (*kiwis*)

۵. تیناموس (*Tinamous*)

شترمرغها در زیر رسته استروتیونی فرم ها، خانواده استروتیونیده (*Struthionidae*) جنس استروتیو (*Struthio*) و گونه استروتیو کاملوس (*S.camelus*) قرار می گیرند (Sales, J. ۱۹۹۹)

با توجه به اینکه صنعت پرورش شترمرغ بعنوان یک صنعت جدید در تمامی دنیا شناخته شده و اطلاعات مدون و متمرکز در خصوص آن چنان زیاد نمی باشد لذا آگاهی از تجارب سایر کشورها و استفاده از این تجارب برای پرورش دهندگان کشورهایی چون ایران که صنعت پرورش شترمرغ در آنها جزو رشته های جوان محسوب می گردد، بسیار سودمند و اجتناب ناپذیر خواهد بود.