

تأثیر پرتوتابی بر ناپدید شدن شکمبه‌ای ماده خشک و پروتئین خام،

و قابلیت هضم برون تنی کنجاله کانولا

- فرزاد قنبری (نویسنده مسئول)
استادیار، گروه علوم دامی، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه گنبد کاووس
 - نورمحمد تربتی نژاد
استاد، گروه تغذیه دام و طیور، دانشکده علوم دامی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
 - تقی قورچی
استاد، گروه تغذیه دام و طیور، دانشکده علوم دامی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
 - پروین شورنگ
استادیار، پژوهشگاه علوم و فنون هسته‌ای، پژوهشکده کشاورزی هسته‌ای کرج
 - هرمز منصوری
استادیار، موسسه تحقیقات علوم دامی کشور
- تاریخ دریافت: تیرماه ۹۲ تاریخ پذیرش: مهرماه ۹۲
شماره تماس نویسنده مسئول: ۰۹۱۳۱۹۹۵۲۲۸
Email: farzadghanbari@yahoo.com

چکیده

این پژوهش به منظور بررسی تأثیر پرتوهای یون‌ساز گاما و الکترون در دزهای ۲۵، ۵۰ و ۷۵ کیلوگری، بر تجزیه شکمبه‌ای ماده خشک و پروتئین خام، و قابلیت هضم برون تنی کنجاله کانولا انجام گرفت. بدین منظور از تکنیک کیسه‌های نایلونی و روش هضم دو مرحله‌ای استفاده شد. پرتو گاما باعث کاهش تجزیه‌پذیری ماده خشک شد ($P < 0/05$)، اما پرتو الکترون تأثیری بر این صفت نداشت ($P > 0/05$). تجزیه شکمبه‌ای پروتئین خام به وسیله پرتوتابی کاهش یافت ($P < 0/05$). در این خصوص تأثیر اشعه گاما بیشتر از تابش الکترون بود ($P < 0/05$). قابلیت هضم برون تنی کنجاله کانولا تحت تأثیر پرتوتابی افزایش یافت ($P < 0/05$). با افزایش دز تابش پرتوهای الکترون و گاما، مقدار قابلیت هضم برون تنی ماده خشک، به طور خطی افزایش یافت ($P < 0/05$). تأثیر تابش الکترون و اشعه گاما در افزایش این صفت یکسان بود ($P > 0/05$). نتایج این پژوهش نشان داد که هرچند تأثیر پرتو گاما در کاهش تجزیه شکمبه‌ای ماده خشک و پروتئین خام کنجاله کانولا بیشتر از پرتو الکترون بود، اما قابلیت هضم برون تنی آن به طور یکسانی تحت تأثیر این پرتوهای یون‌ساز افزایش یافت.

واژه‌های کلیدی: پرتوهای یون‌ساز، کنجاله کانولا، تجزیه شکمبه‌ای، قابلیت هضم برون تنی.

Animal Sciences Journal (Pajouhesh & Sazandegi) No 104 pp: 55-66

Effect of irradiation on ruminal disappearance of dry matter and crude protein, and *in vitro* digestibility of canola meal.

By: Farzad Ghanbari^{1*}, Taghi Ghoorchi², Parvin Shawrang³, Hormoz Mansouri⁴, Nour. M Torbatinejad²

¹ Department of Animal Science, Faculty of Agriculture and Natural Resources, Gonbad Kavous University,

*Corresponding author. , farzadghanbari@yahoo.com, Tel.: +989131995228

² Department of Animal and Poultry Nutrition, Faculty of Animal Science, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources

³ Nuclear Agriculture Research School, Nuclear Science and Technology Research Institute, Karaj.

⁴ Animal Science Research Institute

Received: July 2013

Accepted: October 2013

This research was conducted to evaluate the effects of electron beam (EB) and gamma ray (GR) radiations at doses of 25, 50 and 75 kGy on ruminal degradation kinetics of dry matter (DM) and crude protein (CP), and *in vitro* digestibility of canola meal (CM). The nylon bag technique and *in vitro* two step method were used for this aim. GR decreased ruminal degradability of DM ($P < 0.05$), but EB had no effect on this trait ($P > 0.05$). The ruminal degradation of CP was reduced by irradiation ($P < 0.05$). In this case the efficacy of GR was more than EB ($P < 0.05$). *In vitro* digestibility of CM was increased by irradiation ($P < 0.05$). With increasing dose of GR and EB, the value of *in vitro* DM digestibility increased linearly ($P < 0.05$). The effects of EB and GR on increasing of this trait were the same ($P > 0.05$) The results of this study showed greater effects of GR than the EB in reducing the ruminal degradation of DM and CP, while the *in vitro* digestibility of CM was equally affected by these ionizing radiations.

Key words: Ionizing radiation, Canola meal, Ruminal degradation, Digestibility

مقدمه

ای پروتئین از روش‌های مختلف عمل‌آوری استفاده می‌شود (۳۲). کنجاله کانولا یکی از منابع ارزشمند پروتئینی در حیبه نشخوارکنندگان می‌باشد. اما با توجه به گستردگی تجزیه شکمبه-ای آن، استفاده از کنجاله کانولا به‌عنوان یک منبع پروتئین غیر قابل تجزیه در شکمبه محدود می‌باشد. تجزیه‌پذیری بالای پروتئین خام کنجاله کانولا، محققین را به عمل‌آوری این ماده خوراکی رهنمون ساخته است. هزینه عمل‌آوری کنجاله کانولا به‌وسیله مزایای پروتئین عبوری شده جبران می‌شود (۲۰). روش‌های مختلف عمل‌آوری از جمله روش‌های فیزیکی و شیمیایی به‌منظور کاهش تجزیه شکمبه‌ای پروتئین‌های کنجاله کانولا به‌کار گرفته شده‌اند. اما بسیاری از این فرآیندها بر قابلیت هضم روده‌ای فرآورده نهایی تاثیر نامطلوب دارند. یکی از روش‌هایی که اخیراً مورد توجه قرار گرفته است، فرآیند پرتوتابی می‌باشد (۲۷). پرتوتابی فرآیندی است که در آن مواد خوراکی در معرض پرتوهای یون‌سازی مانند اشعه گاما ساطع شده از منابع کبالت ۶۰ یا

امروزه به‌منظور برآورده کردن نیازهای پروتئینی گاوهای شیری و گوساله‌های پرواری، استفاده از منابع پروتئینی با تجزیه‌پذیری پایین در شکمبه، ولی قابل هضم در روده کوچک امری ضروری است (۲۳). پروتئین غیر قابل تجزیه در شکمبه باعث افزایش جریان نیتروژن و اسیدهای آمینه به روده کوچک می‌شود. این منتج به بهبود کارایی استفاده از نیتروژن می‌شود. از جمله فواید استفاده بیشتر از پروتئین غیر قابل تجزیه در شکمبه می‌توان به افزایش تولید شیر، افزایش عملکرد تولید مثلی و کاهش آسیب به محیط زیست اشاره کرد (۳۳). سطوح بالاتر پروتئین قابل تجزیه منجر به تولید بیش از حد آمونیاک در شکمبه و افزایش سطح اوره خون می‌شود. افزایش آمونیاک شکمبه‌ای و اوره پلاسمایی باعث کاهش مصرف خوراک، افزایش روزهای باز و کاهش نرخ آبستنی در گاوهای شیری می‌شود. همچنین صرف هزینه برای مصرف متابولیکی نیتروژن تجزیه شده در شکمبه، منجر به تعادل منفی انرژی می‌شود (۲۴، ۱۷، ۶). به‌منظور کاهش تجزیه شکمبه-

به منظور دقت در دز داده شده به نمونه‌ها، اندازه گیری دز با استفاده از کالری متر پلی استرین (دزی متر مرجع) صورت گرفت.

به منظور انجام آزمایش تجزیه پذیری و نیز تعیین قابلیت هضم برون-تنی کنجاله کانولا، از سه راس گاو نر تالشی (۱۰±۳۵۰ کیلوگرم) مجهز به فیستولای شکمبه‌ای استفاده شد. دام‌ها در سطح نگهداری و با جیره بر اساس نسبت ۶۰ درصد علوفه و ۴۰ درصد کنسانتره تغذیه شدند. اجزای جیره شامل یونجه، کاه گندم، دانه ذرت، دانه جو، کنجاله سویا، کربنات کلسیم و مکمل ویتامینی- معدنی به ترتیب به-میران ۵۴، ۵۴۳، ۴۳، ۳۰۱، ۵۲، ۲ و ۵ گرم در کیلوگرم ماده خشک بودند. خوراک دهی روزانه در دو وعده مساوی انجام می گرفت.

آزمایش تجزیه پذیری با استفاده از تکنیک کیسه‌های نایلونی انجام گرفت. کیسه‌ها از جنس داکرون (الیاف پلی استر مصنوعی) با ابعاد ۲۰ × ۱۰ سانتی متر و قطر منافذ ۴۵ تا ۵۰ میکرون بودند. نمونه‌های کنجاله کانولای عمل آوری نشده و عمل آوری شده با پرتوهای گاما و الکترون توسط آسیاب چکشی آزمایشگاهی دارای غربال ۲ میلی متری آسیاب شدند. سپس ۵ گرم از هر نمونه داخل کیسه‌های نایلونی قرار داده شد. زمان‌های ۲، ۴، ۸، ۱۶، ۲۴ و ۴۸ ساعت به-منظور انکوباسیون شکمبه‌ای کیسه‌های نایلونی حاوی نمونه‌ها در نظر گرفته شدند. برای برآورد مقدار ناپدید شدن مواد خوراکی در زمان صفر، کیسه‌های حاوی نمونه‌های مواد خوراکی به مدت ۳۰ دقیقه توسط ماشین لباسشویی شستشو شدند. پس از پایان یافتن هر زمان انکوباسیون، کیسه‌های حاوی مواد باقی مانده از طریق فستولا از شکمبه خارج شده و به مدت ۳۰ دقیقه در ماشین لباسشویی با آب سرد شسته شدند. پس از شستشو، کیسه‌ها به مدت ۴۸ ساعت در آن ۶۵ درجه خشک شدند. در نهایت مقدار نمونه باقی مانده در کیسه‌ها تعیین شد. سپس محتوی پروتئین نمونه‌های باقی مانده در کیسه‌ها به منظور تعیین تجزیه پذیری شکمبه‌ای آن تعیین شد. برآورد فرآیندهای مختلف تجزیه پذیری و تجزیه پذیری موثر ماده خشک و پروتئین خام کنجاله کانولا با استفاده از معادلات غیرخطی Orskov and McDonald (۲۲) انجام شد. بدین منظور از نرم افزار *Fit curve* استفاده شد.

به منظور تعیین قابلیت هضم برون تنی کنجاله‌ها از روش هضم دو

سزیم ۱۳۷ و یا الکترون‌های پرانرژی تولید شده توسط شتاب دهنده‌ها قرار می گیرند (۲۸). پرتوهای یون‌ساز بر ساختار پروتئین تاثیر گذاشته و باعث واسرشتی آن می شوند. بیان شده است که پرتوتابی ممکن است باعث تشکیل پیوندهای عرضی و به هم چسبیدگی پروتئین‌ها شود (۸، ۱۳).

از جمله مزایای تیمار پرتو الکترون می توان به زمان کوتاه فرآیند، کارایی نسبتاً بالا، تغییرپذیری کم، حرارت پایین، تجهیزات ارزان، عدم ایجاد باقی مانده‌ها در محصولات، کنترل بهتر و دقیق تر دز و عدم نیاز به شستشو با آب اشاره کرد. از سوی دیگر پرتوتابی گاما به دلیل قابلیت نفوذ بیشتر و تولید گرمای ناچیز مورد توجه بیشتر قرار دارد (۲۶، ۱۱).

هدف از انجام این طرح مقایسه اثرات پرتوهای یون‌ساز گاما و الکترون بر تجزیه پذیری شکمبه‌ای و قابلیت هضم برون تنی کنجاله کانولا بود.

مواد و روش‌ها

کنجاله کانولا از شرکت تعاونی گاوداران و اسب‌داران استان گلستان تهیه شد. پرتوتابی گامای کنجاله کانولا در پژوهشگاه تحقیقات کشاورزی، پزشکی و صنعتی کرج وابسته به پژوهشگاه علوم و فنون هسته‌ای سازمان انرژی اتمی ایران، انجام گرفت. نمونه‌ها در دمای اتاق و اتمسفر هوا با دزهای ۲۵، ۵۰ و ۷۰ کیلوگری مورد پرتوتابی قرار گرفتند. پرتوتابی با نرخ متوسط ۰/۳۴ گری در ثانیه، با استفاده از سیستم پرتوتابی آزمایشگاهی مدل PX-30 انجام شد. در این سیستم پرتوتابی از کبالت ۶۰ به عنوان چشمه پرتوزای گاما استفاده شد. کنترل کیفی پرتوتابی با به کارگیری سیستم دزی-متر شیمیایی مرجع فریک، بر اساس استاندارد-ASTM E1026 95 انجام شد (۲). پرتوتابی الکترونی کنجاله کانولا در مرکز پرتو فرآیند یزد، وابسته به پژوهشگاه کاربرد پرتوهای سازمان انرژی اتمی ایران انجام شد. بدین منظور از شتاب دهنده الکترونی رودترون^۱ استفاده شد. نمونه‌های کنجاله با پرتو الکترونی ۱۰ مگا الکترون‌ولت و جریان باریکه الکترونی ۶ میلی آمپر با دزهای ۲۵، ۵۰ و ۷۵ کیلوگری و با خطای کمتر از ۵ درصد پرتوتابی شدند. روش پرتوتابی به صورت یک طرفه بود.

^۱ - Rhodotron (Model TT-2200, IBA Co., Belgium)

سپس درب تمامی ارلن‌ها را گذاشته و به مدت ۴۶ ساعت در حمام آب گرم با دمای ۳۹ درجه سانتی‌گراد نگهداری شدند. در این مرحله نیز مطابق مرحله قبل ارلن‌ها تکان داده می‌شدند. پس از پایان مرحله هضم مواد خوراکی با پیسین، نمونه‌های موجود در هر ارلن با استفاده از کاغذ صافی واتمن شماره ۴۱، قیف بوختر و پمپ خلاء صاف شده و محتویات هضم نشده از فاز مایع جدا شدند. کاغذهای صافی حاوی مواد هضم نشده را به آرامی از قیف بوختر جدا کرده و پس از تا نمودن، به مدت ۲۴ ساعت در آون با درجه حرارت ۱۰۵ درجه سانتی‌گراد خشک شدند. سپس وزن خشک آن‌ها تعیین شد. سپس کاغذهای صافی به مدت ۴ ساعت در کوره الکتریکی با دمای ۵۶۰ درجه سانتی‌گراد قرار داده شدند. این کار به منظور تعیین مقدار خاکستر خام مواد هضم نشده موجود در کاغذهای صافی صورت گرفت.

آزمایش تجزیه پذیری در قالب طرح بلوک‌های کامل تصادفی، و آزمایش قابلیت هضم برون تنی در قالب طرح کاملاً تصادفی انجام شد. داده‌ها با استفاده از نرم‌افزار آماری SAS (۲۵) و رویه GLM تجزیه شدند. برای مقایسه میانگین‌ها از آزمون چند دامنه-ای دانکن استفاده شد. به منظور تعیین ارتباط بین دز پرتوهای یون-ساز و تجزیه پذیری موثر پروتئین خام و نیز قابلیت هضم برون تنی کنجاله‌ها، از تجزیه رگرسیون خطی ساده استفاده شد.

نتایج و بحث

مقایسه میانگین فرآیندهای مختلف تجزیه پذیری و تجزیه پذیری موثر ماده خشک کنجاله کانولای عمل آوری نشده (شاهد) و عمل-آوری شده با دزهای مختلف پرتوهای گاما و الکترون در جدول ۱ ارائه شده است. پرتوتابی باعث کاهش بخش سریع تجزیه و افزایش بخش کند تجزیه ماده خشک شد ($P < 0.05$)، اما بر ثابت نرخ تجزیه تاثیری نداشت ($P > 0.05$). تجزیه پذیری موثر ماده خشک تحت تاثیر پرتوتابی کاهش یافت ($P < 0.05$). اختلاف بین پرتوهای الکترون و گاما از نظر تاثیر بر فرآیندهای مختلف تجزیه پذیری و تجزیه پذیری موثر ماده خشک معنی دار بود ($P < 0.05$). در کنجاله کانولای پرتوتابی نشده، مقدار بخش سریع تجزیه ماده خشک ۲۵/۱۳ درصد به دست آمد. پرتو الکترون تاثیری بر این

مرحله‌ای استفاده شد (۳۱). ابتدا نمونه‌ها با الک ۱ میلی‌متری آسیاب شده و سپس توسط آون خشک شدند. سپس ۰/۵ گرم از هر نمونه در ارلن‌های ۱۰۰ میلی‌لیتری ریخته شد. برای هر نمونه ۳ تکرار در نظر گرفته شد. ۳ ارلن هم بدون نمونه و به عنوان شاهد استفاده شد. مایع شکمبه قبل از خوراک‌دهی صبح و از طریق فیستولا جمع‌آوری شده و در آزمایشگاه به وسیله دو لایه پارچه مخصوص صاف می‌شد. سپس مایع صاف شده در ارلن درب‌دار ریخته می‌شد. پس از وارد نمودن گاز دی‌اکسید کربن درب ارلن را بسته و در حمام آب گرم ۳۹ درجه سانتی‌گراد نگهداری می‌شد. به منظور تهیه بزاق مصنوعی، مقادیر ۹/۸ گرم بی‌کربنات سدیم، ۳/۷۱ گرم فسفات هیدروژن دی‌سدیم دهیدرات، ۰/۵۷ گرم کلرید پتاسیم، ۰/۴۷ گرم کلرید سدیم و ۰/۱۲ گرم سولفات منیزیم را در آب مقطر دوبار تقطیر حل کرده و در بالن ۱ لیتری به حجم رسانده شدند. برای هر نمونه مقدار ۴۰ میلی‌لیتر از بزاق مصنوعی فوق استفاده شد. حدود نیم ساعت قبل از هضم بی‌هوازی، ۱ میلی‌لیتر محلول ۴ درصد (حجم/وزن) کلرید کلسیم به هر لیتر بزاق مصنوعی اضافه شده و با وارد کردن گاز دی‌اکسید کربن به مدت ۱۰ تا ۱۵ دقیقه، اسیدیته محلول به ۶/۹ تا ۷ کاهش داده شد. سپس بزاق مصنوعی و مایع شکمبه که در حمام آب گرم قرار داشتند، به نسبت ۴ به ۱ (۴ حجم بزاق مصنوعی و ۱ حجم مایع شکمبه) با هم مخلوط شدند. سپس به محلول به دست آمده به مدت ۴ تا ۵ دقیقه گاز دی‌اکسید کربن وارد گردید. به هر یک از ارلن‌های شاهد و حاوی نمونه، ۵۰ میلی‌لیتر از مخلوط تهیه شده از بزاق مصنوعی و شیرابه شکمبه اضافه شد. بلافاصله به مدت ۱۵ ثانیه به داخل هر ارلن گاز دی‌اکسید کربن وارد نموده و درب هر یک محکم بسته شد. سپس ارلن‌ها به مدت ۴۸ ساعت در حمام آب گرم با دمای ۳۹ درجه سانتی‌گراد قرار داده شدند. در طی این مدت، ارلن‌ها در فواصل زمانی معین و مساوی تکان داده می‌شدند. در پایان ۴۸ ساعت هضم بی‌هوازی، تمامی ارلن‌ها از حمام آب گرم خارج شده و درب آن‌ها به آرامی باز شد. سپس در طی ۳ مرحله، ۶ میلی‌لیتر اسید کلریدریک ۲۰ درصد به هر ارلن اضافه شد. بعد از آن ۲ میلی‌لیتر محلول پیسین ۲۰ درصد نیز اضافه شد.

کیلوگری پرتو الکترون، باعث افزایش این بخش به میزان ۱۴/۶۰ درصد شد ($P < 0/05$). مقدار ثابت نرخ تجزیه کنجاله کانولای پرتوتابی نشده ۰/۰۶۵ در ساعت به دست آمد. پرتوتابی کنجاله کانولا با دزهای ۵۰ و ۷۵ کیلوگری اشعه گاما باعث کاهش ثابت نرخ تجزیه آن به میزان ۴۰ و ۵۲/۳۱ درصد نسبت به شاهد شدند ($P < 0/05$). همچنین دز ۷۵ کیلوگری پرتو الکترون، ثابت نرخ تجزیه کنجاله کانولا را به میزان ۴۱/۵۴ درصد نسبت به شاهد کاهش داد ($P < 0/05$). تجزیه پذیری موثر پروتئین خام کنجاله کانولا در سرعت عبور ۲ درصد در ساعت ۶۴/۶۷ درصد به دست آمد. در این سرعت عبور، دزهای ۵۰ و ۷۵ کیلوگری پرتو گاما و دز ۵۰ کیلوگری پرتو الکترون، تجزیه پذیری موثر پروتئین خام کنجاله کانولا را به ترتیب به میزان ۷/۴۲، ۹/۵۴ و ۶/۴۵ درصد نسبت به شاهد کاهش دادند ($P < 0/05$). تجزیه پذیری موثر پروتئین خام کنجاله کانولا در سرعت عبور ۵ درصد در ساعت ۵۲/۸۷ درصد به دست آمد. پرتوتابی کنجاله کانولا با دزهای ۲۵، ۵۰ و ۷۵ کیلوگری اشعه گاما میزان تجزیه پذیری موثر پروتئین خام آن را در سرعت عبور ۵ درصد در ساعت به ترتیب به میزان ۷/۳۲، ۱۵/۳۲ و ۲۱/۶۴ درصد نسبت به شاهد کاهش داد ($P < 0/05$). این فرآیند توسط پرتو الکترون در دزهای مورد اشاره، به ترتیب به میزان ۵/۹۴، ۸/۶۴ و ۱۱/۵۸ درصد نسبت به شاهد کاهش یافت ($P < 0/05$). تجزیه پذیری موثر پروتئین خام کنجاله کانولا در سرعت عبور ۸ درصد در ساعت ۴۶/۰۳ درصد به دست آمد. پرتوتابی کنجاله کانولا با دزهای ۲۵، ۵۰ و ۷۵ کیلوگری اشعه گاما، تجزیه پذیری موثر پروتئین خام آن را در سرعت عبور ۸ درصد در ساعت به ترتیب به میزان ۹/۶۹، ۱۸/۹۷ و ۲۷ درصد نسبت به شاهد کاهش داد ($P < 0/05$). همچنین عمل آوری این کنجاله پروتئینی با دزهای ۲۵، ۵۰ و ۷۵ کیلوگری پرتو الکترون، مقدار تجزیه پذیری موثر پروتئین خام آن را در این سرعت عبور به ترتیب به میزان ۷/۲۳، ۹/۸۴ و ۱۴/۳۰ درصد نسبت به شاهد کاهش داد ($P < 0/05$).

پرتو یون ساز همانند حرارت از جمله عوامل فیزیکی واسرشت کننده پروتئین است. این نوع پرتو در مواد خوراکی مرطوب و آبدار سبب یونیزه شدن مولکولهای آب به یونهای فعال شده و با تولید

فرآیند نداشت ($P > 0/05$)، اما اشعه گاما در دزهای ۵۰ و ۷۵ کیلوگری، مقدار آن را به ترتیب ۲۴/۵۱ و ۲۰ درصد کاهش داد ($P < 0/05$). پرتو گاما در دزهای ۵۰ و ۷۵ کیلوگری، مقدار بخش کند تجزیه ماده خشک کنجاله کانولا را از ۵۹/۲۸ درصد به ترتیب به ۶۷/۳۷ و ۶۶/۹۲ درصد افزایش داد ($P < 0/05$). پرتو الکترون تأثیری بر ثابت نرخ تجزیه نداشت ($P > 0/05$)، اما اشعه گاما در دزهای ۵۰ و ۷۵ کیلوگری مقدار آن را از ۰/۱۰۸ در ساعت به ترتیب به ۰/۰۶۵ و ۰/۰۶۱ در ساعت کاهش داد ($P < 0/05$). تجزیه پذیری موثر ماده خشک کنجاله کانولای عمل آوری نشده در سرعت عبور ۵ درصد در ساعت، ۶۵/۶۳ درصد به دست آمد. پرتو الکترون تأثیری بر این صفت نداشت ($P > 0/05$)، اما پرتو گاما در دزهای ۵۰ و ۷۵ کیلوگری، مقدار آن را به ترتیب ۱۳/۱۵ و ۱۳/۵۶ درصد کاهش داد ($P < 0/05$).

فرآیندهای مختلف تجزیه پذیری و تجزیه پذیری موثر شکمبه‌ای پروتئین خام کنجاله کانولای پرتوتابی نشده (شاهد) و پرتوتابی شده با دزهای مختلف اشعه گاما و پرتو الکترون در جدول ۲ ارائه شده‌اند. پرتوهای یون ساز بخش‌های سریع تجزیه، کند تجزیه و ثابت نرخ تجزیه پروتئین خام کنجاله کانولا را به ترتیب کاهش، افزایش و کاهش دادند ($P < 0/05$). تجزیه پذیری موثر پروتئین خام در سرعت‌های عبور شکمبه‌ای ۲، ۵ و ۸ درصد در ساعت به وسیله عمل آوری پرتوتابی کاهش یافت ($P < 0/05$).

در کنجاله کانولای پرتوتابی نشده مقدار بخش سریع تجزیه پروتئین خام ۱۹/۷۳ درصد به دست آمد. پرتوتابی کنجاله کانولا با دزهای ۲۵، ۵۰ و ۷۵ کیلوگری اشعه گاما باعث کاهش بخش سریع تجزیه پروتئین خام آن به ترتیب به میزان ۲۶/۲۵، ۲۳/۶۲ و ۳۷/۵۶ درصد شد ($P < 0/05$). پرتوتابی این کنجاله با دزهای ۲۵، ۵۰ و ۷۵ کیلوگری الکترون تأثیری بر بخش سریع تجزیه پروتئین خام آن نداشت ($P > 0/05$). مقدار بخش کند تجزیه پروتئین خام کنجاله کانولای پرتوتابی نشده ۵۹/۰۵ درصد به دست آمد. دزهای ۵۰ و ۷۵ کیلوگری اشعه گاما باعث افزایش بخش کند تجزیه پروتئین خام کنجاله کانولا به ترتیب به میزان ۱۴/۷۷ و ۲۸/۲۵ درصد نسبت به شاهد شدند ($P < 0/05$). عمل آوری کنجاله کانولا با دز ۷۵

شده با دزهای ۱۵، ۳۰ و ۴۵ کیلوگری پرتو الکترون، مقدار تجزیه-پذیری موثر پروتئین خام به طور خطی کاهش یافت. Taghinejad- Roudbaneh, Ebrahimi, Azizi and Shawrang (۲۹) گزارش کردند که دزهای ۳۰ و ۴۵ کیلوگری پرتو الکترون تجزیه-پذیری موثر پروتئین خام کنجاله کانولا را به ترتیب به میزان ۸/۲ و ۲۱ درصد نسبت به شاهد کاهش دادند. پرتوتابی باعث باز شدن تاخوردگی ساختمان‌های پروتئین و واسرشتی آن می‌شود. به این ترتیب باعث افزایش سطح آب‌گیری پروتئین‌ها از طریق در معرض قرار دادن گروه‌های غیر قطبی می‌شود (۱۳). تحت این شرایط، پروتئین‌ها که تاخوردگی آن‌ها باز شده، تشکیل پیوندهای عرضی داده و یا متراکم می‌شوند. این پروتئین‌ها حساسیت کمتری به آنزیم‌های هیدرولیز کننده دارند (۴)، چرا که بیشتر باکتری‌های درگیر در تجزیه پروتئین، پروتئازهای دارند که به سطح سلولی پیوسته بوده و جذب پروتئین‌های محلول به باکتری، برای تجزیه آن‌ها ضروری است (۱۶). بدین ترتیب پروتئین‌ها از تجزیه میکروبی در شکمبه در امان مانده و به منظور هضم و جذب وارد روه باریک می‌شوند.

پراکسید سبب ایجاد تغییرات فیزیکوشیمیایی در پروتئین‌ها و واسرشتی آن‌ها می‌شود (۱۷، ۵). واسرشتی باعث افزایش سطح آب‌گیری پروتئین می‌شود (۲۷).

بدین ترتیب محلولیت پروتئین‌ها کاهش می‌یابد. نتایج مطالعات میکروکالری‌متر نشان داده که دز بالای پرتوتابی (۳۵ کیلوگری) ویژگی‌های ترمودینامیکی آلفالاکتالبومین را تغییر داده و سبب کاهش آنتالپی واسرشتی پروتئین می‌شود (۳). همچنین پرتو گاما سبب کاهش حل شدن پروتئین از طریق پیوند عرضی بین زنجیره‌ها و انباشتگی پروتئین می‌شود (۱۹، ۱۳). Lee et al. (۱۸) نشان دادند که پرتوتابی محلولیت پروتئین را کاهش می‌دهد و آن هم به این دلیل است که باعث به هم چسبیدن پروتئین‌ها می‌شود.

در پژوهش حاضر دزهای ۲۵، ۵۰ و ۷۵ کیلوگری اشعه گاما مقدار تجزیه‌پذیری موثر پروتئین خام کنجاله کانولا در سرعت عبور ۵ درصد در ساعت را از ۵۲/۸۷ درصد به ترتیب به ۴۹، ۴۴/۷۷ و ۴۱/۴۳ درصد کاهش داد.

تیمار پرتو الکترون در دزهای مورد اشاره مقدار این صفت را به ترتیب به ۴۹/۷۳، ۴۸/۳۰ و ۴۶/۷۵ درصد کاهش داد.

Ebrahimi-Mahmoudabad and Taghinejad- Roudbaneh (۸) گزارش کردند که در دانه کانولای پرتوتابی

جدول ۱- اثرات پرتوهای یون‌ساز گاما و الکترون بر فرآیندهای مختلف تجزیه‌پذیری و تجزیه‌پذیری موثر ماده خشک کنجاله کانولا

تجزیه‌پذیری مؤثر (درصد) در سرعت عبور (درصد در ساعت)	تجزیه‌پذیری مؤثر (درصد)			ثابت نرخ تجزیه (c)	پتانسیل تجزیه پذیری (a+b) درصد	بخش کند تجزیه (b) درصد	بخش سریع تجزیه (a) درصد	تجزیه‌پذیری مؤثر (درصد)
	۸	۵	۲					
۵۹/۱۶ ^a	۶۵/۶۳ ^a	۷۵/۱۳ ^a	۰/۱۰۸ ^a	۸۴/۴۱ ^c	۵۹/۲۸ ^b	۲۵/۱۳ ^{bc}	۲۵/۱۳ ^{bc}	کنجاله کانولا (شاهد)
۵۹/۰۰ ^a	۶۵/۵۳ ^a	۷۵/۲۷ ^a	۰/۱۰۵ ^a	۸۴/۷۵ ^{bc}	۵۹/۹۷ ^b	۲۴/۷۸ ^c	۲۴/۷۸ ^c	کنجاله کانولا- ۲۵ کیلوگری گاما
۴۹/۲ ^b	۵۷/۰۰ ^b	۷۰/۳۷ ^b	۰/۰۶۵ ^b	۸۶/۳۴ ^{ab}	۶۷/۳۷ ^a	۱۸/۹۷ ^d	۱۸/۹۷ ^d	کنجاله کانولا- ۵۰ کیلوگری گاما
۴۹/۰۰ ^b	۵۶/۷۳ ^b	۷۰/۳۳ ^b	۰/۰۶۱ ^b	۸۷/۰۱ ^a	۶۶/۹۲ ^a	۲۰/۱۰ ^d	۲۰/۱۰ ^d	کنجاله کانولا- ۷۵ کیلوگری گاما
۵۹/۳۷ ^a	۶۵/۵۳ ^a	۷۴/۷۰ ^a	۰/۱۰۶ ^a	۸۳/۸۷ ^c	۵۶/۴۹ ^c	۲۷/۳۸ ^a	۲۷/۳۸ ^a	کنجاله کانولا- ۲۵ کیلوگری الکترون
۵۹/۴۷ ^a	۶۵/۷ ^a	۷۴/۹۷ ^a	۰/۱۰۴ ^a	۸۴/۲۵ ^c	۵۶/۸۵ ^c	۲۷/۴۰ ^a	۲۷/۴۰ ^a	کنجاله کانولا- ۵۰ کیلوگری الکترون
۵۹/۲۶ ^a	۶۵/۸ ^a	۷۵/۵۷ ^a	۰/۱۰۱ ^a	۸۵/۶۷ ^{ab}	۵۹/۰۰ ^b	۲۶/۶۷ ^{ab}	۲۶/۶۷ ^{ab}	کنجاله کانولا- ۷۵ کیلوگری الکترون

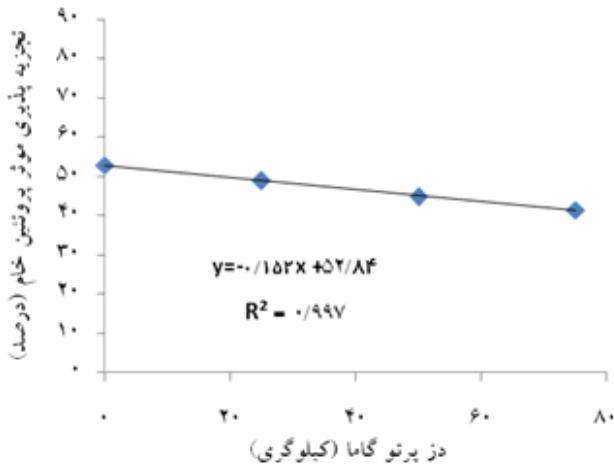
ادامه جدول ۱

SEM	تجزیه پذیری مؤثر (درصد)			ثابت نرخ تجزیه (C) در ساعت	پتانسیل تجزیه پذیری (a+b) درصد	بخش کند تجزیه (b) درصد	بخش سریع تجزیه (a) درصد
	۸	۵	۲				
	در سرعت عبور (درصد در ساعت)						
	۰/۷۸	۰/۷۷	۰/۵۹	۰/۰۰۴	۰/۳۶	۰/۳۳	۰/۳۷
مقایسات گروهی							
	۰/۰۲۴۶	۰/۰۳۱۷	۰/۰۵۶۱	۰/۰۷۲۲	۰/۰۸۶۴	۰/۰۰۰۲	۰/۰۵۸۰
	۰/۸۸۷۹	۰/۹۷۳۴	۰/۹۴۷۰	۰/۶۷۲۷	۰/۷۳۳۳	۰/۰۰۰۴	۰/۰۰۰۸
	۰/۰۰۰۳	۰/۰۰۰۵	۰/۰۰۰۵	۰/۰۰۶۳	۰/۰۰۱۸	<۰/۰۰۰۱	<۰/۰۰۰۱
	<۰/۰۰۰۱		<۰/۰۰۰۱	۰/۰۰۱۵	۰/۰۰۱۶	<۰/۰۰۰۱	<۰/۰۰۰۱
در هر ستون، اعداد با حروف غیر مشابه از لحاظ آماری با یکدیگر اختلاف معنی دار دارند (P<۰/۰۵).							
SEM = اشتباه معیار میانگین							

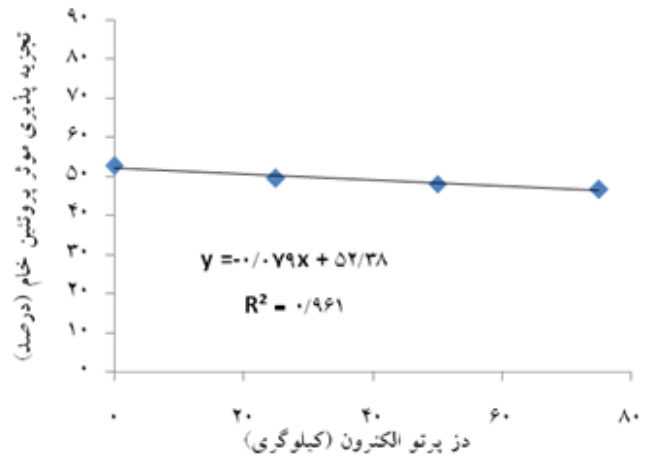
جدول ۲- اثرات پرتوهای یون ساز گاما و الکترون بر فرآیندهای مختلف تجزیه پذیری و تجزیه پذیری مؤثر پروتئین خام کنجاله کانولا

SEM	تجزیه پذیری مؤثر (درصد)			ثابت نرخ تجزیه (C) در ساعت	پتانسیل تجزیه پذیری (a+b) درصد	بخش کند تجزیه (b) درصد	بخش سریع تجزیه (a) درصد
	۸	۵	۲				
	در سرعت عبور (درصد در ساعت)						
	۴۶/۰۳ ^a	۵۲/۸۷ ^a	۶۴/۶۷ ^a	۰/۰۶۵ ^a	۷۸/۷۸ ^{bc}	۵۹/۰۵ ^d	۱۹/۷۳ ^a
	۴۱/۵۷ ^{bc}	۴۹/۰۰ ^{bc}	۶۲/۰۳ ^{abc}	۰/۰۶۴ ^a	۷۵/۸۲ ^c	۶۱/۲۷ ^{cd}	۱۴/۵۵ ^{bc}
	۳۷/۳۰ ^d	۴۴/۷۷ ^d	۵۹/۸۷ ^{bc}	۰/۰۳۹ ^{cd}	۸۲/۸۴ ^{ab}	۶۷/۷۷ ^b	۱۵/۰۷ ^{bc}
	۳۳/۶۰ ^e	۴۱/۴۳ ^e	۵۸/۵۰ ^c	۰/۰۳۱ ^d	۸۸/۰۵ ^a	۷۵/۷۳ ^a	۱۲/۳۲ ^c
	۴۲/۷۰ ^b	۴۹/۷۳ ^b	۶۲/۷۷ ^{ab}	۰/۰۵۲ ^{abc}	۸۰/۱۵ ^{bc}	۶۱/۲۸ ^{cd}	۱۸/۸۷ ^a
	۴۱/۵۰ ^{bc}	۴۸/۳۰ ^{bc}	۶۰/۵۰ ^{bc}	۰/۰۵۶ ^{ab}	۷۵/۹۴ ^c	۵۸/۴۰ ^d	۱۷/۵۴ ^{ab}
	۳۹/۴۵ ^c	۴۶/۷۵ ^{cd}	۶۱/۳۵ ^{abc}	۰/۰۴۲ ^{bcd}	۸۲/۷۵ ^{ab}	۶۵/۷۴ ^{bc}	۱۷/۰۱ ^{ab}
	۰/۶۸۸	۰/۷۵۲	۱/۰۷۹	۰/۰۰۴۵	۱/۹۹۵	۱/۵۶۵	۰/۹۷۱
مقایسات گروهی							
	<۰/۰۰۰۱	<۰/۰۰۰۱	۰/۰۰۳۵	۰/۰۰۱۶	۰/۳۲۰۳	۰/۰۰۲۸	۰/۰۰۱۵
	<۰/۰۰۰۱		۰/۰۱۸۱	۰/۰۰۷۲	۰/۷۱۲۶	۰/۱۴۱۳	۰/۰۸۷۴
	<۰/۰۰۰۱		۰/۰۰۱۷	۰/۰۰۱۰	۰/۱۴۳۱	۰/۰۰۰۱	<۰/۰۰۰۱
	<۰/۰۰۰۱		۰/۱۱۱۱	۰/۱۷۸۲	۰/۱۱۸۶	۰/۰۰۰۱	۰/۰۰۰۱
در هر ستون، اعداد با حروف غیر مشابه از لحاظ آماری با یکدیگر اختلاف معنی دار دارند (P<۰/۰۵).							
SEM = اشتباه معیار میانگین							

با افزایش هر کیلوگرمی افزایش دز تابش الکترون، مقدار تجزیه پذیری موثر پروتئین خام ۷/۹ درصد کاهش پیدا کرد ($R^2=0/961$). به همین ترتیب با هر کیلوگرمی افزایش در دز اشعه گاما مقدار فرآینجده مورد اشاره ۱۵/۴ درصد کاهش پیدا کرد ($R^2=0/997$).



ارتباط بین دز تابش پرتوهای یونساز الکترون و گاما و تجزیه پذیری موثر پروتئین خام کنجاله کانولا در سرعت عبور ۵ درصد در ساعت در نگاره ۱ نشان داده شده است. تجزیه رگرسیون حاکی از معنی دار بودن ارتباط خطی بین دز تابش الکترون ($P=0/0003$) و اشعه گاما ($P<0/001$) و تجزیه پذیری موثر پروتئین خام بود. به این صورت که



نگاره ۱- ارتباط بین دز پرتوهای یونساز الکترون و گاما و تجزیه پذیری موثر پروتئین خام کنجاله کانولا در سرعت عبور ۵ درصد در ساعت

نسبت به شاهد بود. Ebrahimi, Nikkha, Sadeghi and Raisali (۷) اثرات پرتوتابی گامای دانه کانولا با دزهای ۱۵، ۳۰ و ۴۵ کیلوگرمی را روی قابلیت هضم پروتئین خام تجزیه نشده در شکمبه مورد بررسی قرار دادند. با افزایش دز پرتوتابی، قابلیت هضم پروتئین خام با نرخ افزایشی زیاد شد. دزهای ۳۰ و ۴۵ کیلوگرمی پرتو گاما، قابلیت هضم پروتئین خام را ۱۵ و ۲۱ درصد نسبت به شاهد افزایش دادند. Taghinejad, Nikkha, Sadeghi, Raisali and Chamani (۳۰) گزارش کردند که عمل آوری کنجاله کانولا با دزهای ۳۰ و ۴۵ کیلوگرمی اشعه گاما، مقدار قابلیت هضم برون تنی پروتئین خام آن را به ترتیب به میزان ۱۰/۶ و ۱۵/۵ درصد نسبت به شاهد افزایش داد. Taghinejad- Roudbaneh, Ebrahimi, Azizi and Shawrang (۲۹) اثرات دزهای ۱۵، ۳۰ و ۴۵ کیلوگرمی پرتو الکترون را روی قابلیت هضم برون تنی پروتئین خام کنجاله کانولا مورد بررسی قرار دادند. دزهای ۱۵ و ۳۰ کیلوگرمی پرتو الکترون، باعث افزایش قابلیت هضم برون تنی پروتئین خام کنجاله کانولا به ترتیب به میزان

جدول ۳ مقایسه میانگین قابلیت هضم برون تنی کنجاله کانولای عمل آوری نشده و عمل آوری شده با تابش الکترون و اشعه گاما را نشان می دهد. به طور کلی عمل آوری کنجاله کانولا با پرتوهای یونساز، قابلیت هضم ماده خشک کنجاله کانولا را افزایش داد ($P<0/05$). پرتوهای گاما و الکترون توانایی یکسانی در افزایش این صفت داشتند ($P>0/05$)

مقدار قابلیت هضم ماده خشک کنجاله کانولای پرتوتابی نشده ۷۳/۲۶ درصد به دست آمد. پرتو گاما در دزهای ۲۵، ۵۰ و ۷۵ کیلوگرمی، مقدار این صفت را به ترتیب به ۷۴/۸۰، ۷۶/۹۳ و ۷۶/۱۷ درصد افزایش داد. پرتو الکترون نیز در دزهای نام برده مقدار آن را به ترتیب به ۷۳/۵۱، ۷۷/۱۳ و ۷۶/۲۱ درصد افزایش داد.

Shawrang et al. (۲۷) اثرات دزهای ۲۵، ۵۰ و ۷۵ کیلوگرمی گاما را روی قابلیت هضم روده ای پروتئین خام عبوری کنجاله کانولا مورد بررسی قرار دادند. با افزایش دز پرتوتابی، قابلیت هضم روده ای پروتئین خام نیز افزایش پیدا کرد. مقدار این افزایش برای دزهای ۲۵، ۵۰ و ۷۵ کیلوگرمی به ترتیب ۴، ۱۳ و ۲۰ درصد

زیست فرآهمی مواد معدنی کم مصرف و نیز کاهش قابلیت هضم پروتئین‌ها در روده باریک می‌شود (۲۸). حذف اسید فایتیک در اثر پرتو الکترون به تقسیم ساختمان فایتات و یا تشکیل اینوزیتول و یا فسفات اینوزیتول در اثر رادیکال‌های تشکیل شده در اثر فرآیند پرتوتابی است. بدین ترتیب فرآیند پرتوتابی، یک تیمار مناسب برای کاهش یا حذف عوامل ضد تغذیه‌ای مواد خوراکی بوده که متعاقباً افزایش قابلیت هضم و افزایش استفاده از پروتئین‌های آن را به همراه دارد (۱۰). همچنین به‌خوبی مشخص شده است که پرتوتابی می‌تواند باعث تحریک سایر عوامل نیز بشود. باز ترکیب مولکولی و تغییرات در پیوندهای پپتیدی بین گروه‌های آمینوی اسیدهای آمینه می‌تواند بر فرآهمی تغذیه‌ای و استفاده بیولوژیکی از پروتئین‌های پرتوتابی شده تأثیر بگذارند.

چنین تغییراتی می‌تواند با قابلیت هضم پروتئین و یا ارزش بیولوژیکی آن تداخل کنند. بنابراین پرتوتابی ممکن است بدون صدمه زدن و یا تخریب اسیدهای آمینه، باعث افزایش یا کاهش قابلیت هضم پروتئین بشود (۹).

علاوه بر موارد اشاره شده، چنین فرض شده است که پرتوتابی باعث شکستن پیوندهای دی‌سولفیدی شده که این منجر به باز شدن تاخوردگی پروتئین می‌شود (۱۵).

بدین ترتیب پروتئین واسرشته می‌شود. واسرشته‌ی پروتئین باعث در معرض قرار دادن اسیدهای آمینه آب‌گریز می‌شود. با توجه به این- که گروه‌های جانبی اسید آمینه آب‌گریز، گروه فعال شیمیایی برای آنزیم‌های پپسین، تریپسین، و کیموتریپسین هستند، پرتوتابی شرایط مناسبی برای فعالیت بیشتر این آنزیم‌ها در روده فرآهم می‌کند (۲۱، ۱).

۱۱ و ۸ درصد نسبت به شاهد شدند. Forooshani (۱۲) اثرات دز ۶۳ کیلوگری پرتو الکترون را بر ناپدید شدن پس‌شکمبه‌ای کنجاله کانولا مورد بررسی قرار داد. ناپدید شدن پس‌شکمبه‌ای پروتئین عبوری کنجاله کانولای عمل‌آوری شده با الکترون نسبت به شاهد ۳/۷ درصد افزایش پیدا کرد. Ebrahimi-Mahmoudabad and Taghinejad-Roudbaneh (۸) افزایش خطی را در قابلیت هضم برون تنی پروتئین خام دانه کانولای پرتوتابی شده با دزهای ۱۵، ۳۰ و ۴۵ کیلوگری پرتو الکترون مشاهده کردند. آن‌ها گزارش کردند که دز ۴۵ کیلوگری پرتو الکترون قابلیت هضم برون تنی پروتئین خام دانه کانولا را ۲۲ درصد نسبت به شاهد افزایش داد.

عوامل ضد تغذیه‌ای موجود در کنجاله کانولا باعث عدم استفاده کارا از مواد مغذی موجود در آن می‌شوند. از جمله این عوامل ضد تغذیه‌ای می‌توان به گلوکوزینولات‌ها، اسید اروسیک و اسید فایتیک اشاره کرد (۱۴). بهبود قابلیت هضم برون تنی کنجاله کانولا در نتیجه تیمار پرتوتابی می‌تواند به دلیل غیر فعال کردن عوامل ضد تغذیه‌ای توسط پرتوهای یون‌ساز باشد (۸). مطالعات برون تنی نشان داده اند که ترکیب پروتئین- فیتات غیر محلول بوده و مقدار کمتری توسط آنزیم‌های تجزیه کننده پروتئین مورد حمله قرار می‌گیرد. بدین ترتیب ویژگی‌های عملکردی پروتئین کمتر تحت تأثیر قرار می‌گیرند. حذف نسبی فیتات در اثر پرتوتابی، شرایط را برای حمله آنزیمی فرآهم کرده و متعاقباً قابلیت هضم پروتئین افزایش می‌یابد (۱۰).

اسید فایتیک به‌عنوان یک کیلات با مواد معدنی و پروتئین‌ها تشکیل ترکیبات غیر محلولی می‌دهد که این منجر به کاهش

جدول ۳- مقایسه میانگین قابلیت هضم برون تنی ماده خشک، ماده آلی و ماده آلی در ماده خشک در کنجاله کانولای پرتوتابی نشده و پرتوتابی شده با اشعه گاما و تابش الکترون

ماده خشک (درصد)	ماده آلی (درصد)	ماده آلی در ماده خشک (درصد)
۷۳/۲۶ ^c	۷۳/۶۸ ^{ab}	۶۷/۵۳ ^a
۷۴/۸۰ ^{bc}	۷۳/۹۱ ^{ab}	۶۷/۶۳ ^a
۷۶/۹۳ ^{ab}	۷۵/۹۹ ^{ab}	۶۹/۵۰ ^a

ادامه جدول ۳

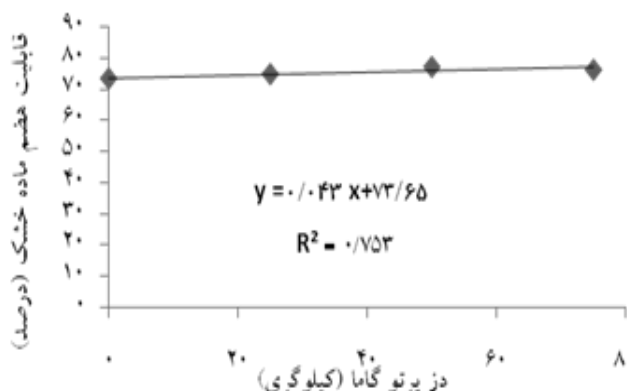
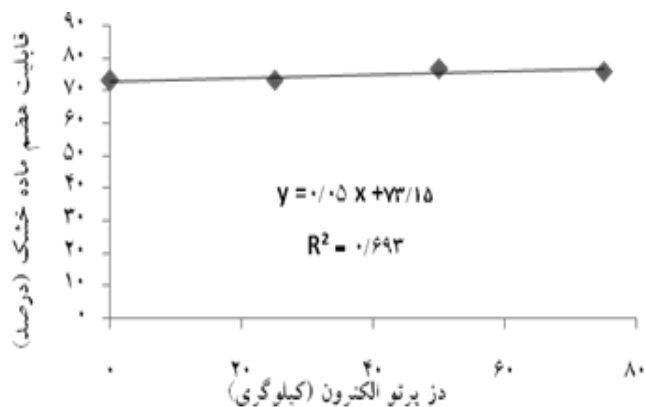
ماده خشک (درصد)	ماده آلی (درصد)	ماده خشک (درصد)	ماده آلی در ماده خشک (درصد)
۶۸/۷۰ ^a	۷۴/۹۵ ^{ab}	۷۶/۱۷ ^{ab}	کنجاله کانولا- ۷۵ کیلوگری گاما
۶۶/۹۶ ^a	۷۲/۸۴ ^b	۷۳/۵۱ ^c	کنجاله کانولا- ۲۵ کیلوگری الکترون
۷۰/۲۱ ^a	۷۶/۵۲ ^{ab}	۷۷/۱۳ ^a	کنجاله کانولا- ۵۰ کیلوگری الکترون
۷۰/۶۸ ^a	۷۷/۲۰ ^a	۷۶/۲۱ ^{ab}	کنجاله کانولا- ۷۵ کیلوگری الکترون
۱/۰۶۸	۱/۱۶۰	۰/۶۷۱	
مقیاسات گروهی			
۰/۳۰۴۹	۰/۳۰۰۲	۰/۰۱۰۰	شاهد در برابر پرتو
۰/۲۳۴۱	۰/۲۴۹۹	۰/۰۱۹۸	شاهد در برابر الکترون
۰/۴۵۰۲	۰/۴۱۴۳	۰/۰۰۸۸	شاهد در برابر گاما
۰/۴۴۹۰	۰/۵۵۴۴	۰/۵۳۶۸	الکترون در برابر گاما

در هر ستون، اعداد با حروف غیر مشابه از لحاظ آماری با یکدیگر اختلاف معنی دار دارند ($P < 0.05$). SEM: اشتباه معیار میانگین

نتیجه گیری

پرتوتابی باعث کاهش تجزیه شکمبه‌ای ماده خشک و پروتئین خام کنجاله کانولا شد. در این خصوص، توانایی اشعه گاما بیشتر از پرتو الکترون بود. قابلیت هضم برون تنی کنجاله کانولا تحت تاثیر پرتوتابی افزایش یافت. به این صورت که با افزایش دز تابش پرتوهای الکترون و گاما، مقدار قابلیت هضم ماده خشک به طور خطی افزایش یافت. ضمن این که تاثیر پرتوهای الکترون و اشعه گاما در افزایش این صفت یکسان بود. پیشنهاد می‌گردد که پژوهش‌های تکمیلی در خصوص تاثیر تغذیه کنجاله کانولای عمل‌آوری شده با پرتوهای یون‌ساز بر عملکرد نشخوارکنندگان و مقایسه آن با روش‌های متداول عمل‌آوری انجام شوند.

از تجزیه رگرسیون به منظور تعیین ارتباط بین دز تابش پرتوهای یون‌ساز و قابلیت هضم برون تنی ماده خشک کنجاله کانولا استفاده شد (نگاره ۲). رابطه خطی بین دز پرتوهای الکترون گاما و قابلیت هضم ماده خشک معنی‌دار بود (به ترتیب $P = 0.0277$ و $P = 0.0129$). به ازای هر کیلوگری افزایش در دز پرتوهای الکترون و گاما، مقدار قابلیت هضم ماده خشک به ترتیب ۵ درصد ($R^2 = 0.693$) و ۴/۳ درصد ($R^2 = 0.753$) افزایش یافت. محققین بیان کرده اند که مقدار رادیکال‌های آزاد تولید شده در یک ماده تحت پرتو مستقیماً متناسب با دز پرتوتابی است. با افزایش در پرتو، اثرات آن روی فرآیند واسرشتی پروتئین بیشتر خواهد شد (۲۸). Lee, Lee and Song (۱۹) نشان دادند که دزهای کم پرتو گاما اثر کمی بر تشکیل مولکول‌های پروتئین با وزن زیاد داشتند. اما با افزایش دز پرتو، تشکیل این مولکول‌ها افزایش یافت.



نگاره ۲- ارتباط بین دز پرتوهای یون‌ساز گاما و الکترون و قابلیت هضم ماده خشک کنجاله کانولا

منابع مورد استفاده

- 1- Abu, J.O. Muller, K. Duodu, K.G. and Minnaar, A. (2006) Gamma irradiation of cowpea (*Vigna unguiculata* L. Walp) flours and pastes: Effects on functional, thermal and molecular properties of isolated proteins. *Food Chem.* 95, 138-147.
- 2- ASTM. (1984) Method for using the Fricke dosimeter to measure absorbed dose in water. ASTM Standard E 1026.
- 3- Chapelier, A. Desmadril, M. and Houe e-Levin, C. (2001) Gamma irradiation effects on α -lactalbumin: structural modifications. *Can. J. Physiol. Pharmacol.* 79, 154-157.
- 4- Cho, Y. Yang, J.S. and Song, K.B. (1999) Effect of ascorbic acid and protein concentration on the molecular weight profile of bovine serum albumin and b-lactoglobulin and c-irradiation. *Food Res. Int.* 32, 515-519.
- 5- Ciesla, K. Roos, Y. and Gluszewski, W. (2000) Denaturation processes in gamma irradiated proteins studied by differential scanning calorimetry. *Radiat. Phys. Chem.* 58, 233-243.
- 6- Dhali, A. Mishra, D.P. Mehla, R.K. and Sirohi, S.K. (2006) Usefulness of milk urea concentration to monitor the herd reproductive performance in crossbred karanfries cows. *Asian-Aust. J. Anim. Sci.* 19, 26-30.
- 7- Ebrahimi, S.R. Nikkiah, A. Sadeghi, A.A. and Raisali, G. (2009) Chemical composition, secondary compounds, ruminal degradation and *in vitro* crude protein digestibility of gamma irradiated canola seed. *Anim. Feed Sci. Technol.* 151, 184-193.
- 8- Ebrahimi-Mahmoudabad, S.R. and Taghinejad-Roudbaneh, M. (2011) Investigation of electron beam irradiation effects on anti-nutritional factors, chemical composition and digestion kinetics of whole cottonseed, soybean and canola seed. *Radiat. Phys. Chem.* 80, 1441-1447.
- 9- El-Hakim, N.F. Yousri, R.M. Roushdy, H. and Farag, M.D. (1991) Nutritional evaluation of irradiated animal protein by-products. *Isotopenpraxis.* 27, 104-108.
- 10- El-Shazali, A.M. Nahid, A.A. Salma, H.A. and El-Fadil, E.B. (2011) Effect of radiation process on antinutrients, protein digestibility and sensory quality of pearl millet flour during processing and storage. *Int. Food Res. J.* 18, 1401-1407.
- 11- Fintzou, A.T. Kontominas, M.G. Badeka, A.V. Stahl, M.R. and Riganakos, K.A. (2007) Effect of electron beam and gamma-irradiation on physicochemical and mechanical properties of polypropylene syringes as a function of irradiation dose: Study under vacuum. *Radiat. Phys. Chem.* 76, 1147-1155.
- 12- Forooshani, M.J. (2010) Effect of electron beam irradiation on dry matter and crude protein degradability of soybean and canola meal and performance of lactating Holstein cows. Degree Diss., Univ. IUT, Iran.
- 13- Gaber, M.H. (2005) Effect of g-irradiation on the molecular properties of bovine serum albumin. *J. Biosci. Bioeng.* 100, 203-206.

