

اثرات سطوح سولفات روی و سلنیوم در جیره‌های حاوی روغن اکسیده بر عملکرد رشد، کیفیت گوشت و سیستم دفاع پاداکسندگی جوجه‌های گوشتی

• مسعود صفرزاده

گروه علوم دامی، دانشکده کشاورزی، مجتمع آموزش عالی سراوان، سراوان، ایران.

• حسن صالح (نویسنده مشתول)

گروه علوم دامی، دانشکده کشاورزی، مجتمع آموزش عالی سراوان، سراوان، ایران.

• محمد طاهر میرکزه‌ی

گروه علوم دامی، دانشکده کشاورزی، مجتمع آموزش عالی سراوان، سراوان، ایران.

• امید جنگجو

گروه علوم دامی، دانشکده کشاورزی، مجتمع آموزش عالی سراوان، سراوان، ایران.

تاریخ دریافت: اسفند ۱۳۹۸ تاریخ پذیرش: مرداد ۱۳۹۹

شماره تماس نویسنده مشتول: ۰۹۱۵۷۰۲۲۸۱۹

Email: hsaleh.um@gmail.com

شناسه دیجیتال (DOI): 10.22092/ASJ.2020.342362.2044

چکیده

به منظور ارزیابی اثرات سطوح روی و سلنیوم معدنی در جیره‌های حاوی روغن اکسیده بر عملکرد، میزان فعالیت آنزیمه‌های پاداکسندگی و کیفیت گوشت جوجه‌های گوشتی، آزمایشی با استفاده از ۴۸۰ قطعه جوجه گوشتی یک روزه سویه راس، ۳۰۸، در قالب آزمایش فاکتوریل ۲*۳*۲ شامل دو نوع روغن (سالم و ۲ درصد روغن اکسیده گیاهی آفتابگردان)، سه سطح ۰، ۴۰ و ۱۰۰ میلی‌گرم/کیلوگرم سولفات روی و دو سطح صفر و ۳۰ میلی‌گرم/کیلوگرم سلنیوم در جیره با ۱۲ تیمار و ۴ تکرار با ۱۰ قطعه جوجه، انجام شد. میزان مصرف خوارک، افزایش وزن روزانه و ضریب تبدیل جوجه‌ها در کل دوره پرورش اندازه‌گیری شد. به منظور بررسی میزان پایداری گوشت در سن ۴۲ روزگی، میزان مالون دی آلدید (MDA) از نمونه‌های گوشت ران دخیره شده بعد از گذشت یک ماه از کشتار مورد بررسی قرار گرفتند. میزان فعالیت سرمی آنزیمه‌های سوپر اکسید دیسموتاز (SOD) و گلوتاتیون پراکسیداز (GPX) با خون‌گیری از طریق ورید بال جوجه‌ها قبل از کشتار انجام شد. نتایج نشان داد که میانگین مصرف خوارک روزانه و ضریب تبدیل جوجه‌ها، تحت تأثیر جیره‌های آزمایشی قرار نگرفت. اما میانگین افزایش وزن روزانه، تحت تأثیر میزان مصرف روی، اختلاف معنی‌داری نشان داد ($P<0.05$). سطح ۱۰۰ میلی‌گرم، روی در مقایسه با شاهد تفاوت معنی‌داری بر میزان فعالیت آنزیم SOD نشان داد ($P<0.05$). کمترین میزان فعالیت آنزیم گلوتاتیون پراکسیداز مربوط به جوجه‌های تقدیه شده با روغن اکسیده فاقد روی و ۰.۳ میلی‌گرم/کیلوگرم سلنیوم بود. بیشترین و کمترین میزان MDA عضله ران، به ترتیب مربوط به جوجه‌های تقدیه شده با روغن اکسیده فاقد روی و سلنیوم و جیره‌های روغن سالم حاوی ۱۰۰ میلی‌گرم/کیلوگرم روی و ۰.۳ میلی‌گرم/کیلوگرم سلنیوم، بود. نتایج این مطالعه نشان داد که اثرات هم‌کوشش بین روی و سلنیوم بر روی آنزیمه‌های اکسیداسیونی و MDA مشاهده نشد. افزودن ۱۰۰ میلی‌گرم در کیلوگرم سولفات روی و ۰.۳ میلی‌گرم در کیلوگرم سلنیوم جهت کاهش اثرات پاداکسندگی در جیره‌های طبور، پیشنهاد می‌شود.

واژه‌های کلیدی: آنزیم‌های پاداکسنده، پایداری گوشت، عضله ران، روی، سلنیوم.

Animal Science Journal (Pajouhesh & Sazandegi) No 131 pp: 17-32

The Effects of supplementation of zinc sulfate and selenium in diets containing oxidized oil on growth performance, meat quality, and oxidative indices of broilers chickens.

By: Safarzai, Masoud¹, Saleh, Hassan*¹, Mirakzehi, Mohamadtaher¹, Jangjoo, Omid¹

Department of Animal Science, Higher Educational Complex of Saravan. P.O. Box: 99516-34145, Saravan, Sistan and Baluchestan, Iran

Received: March 2020

Accepted: August 2020

This experiment was conducted to evaluate the effects of supplementation of zinc and inorganic selenium in diets containing oxidized oil on performance, antioxidant enzymes activity, and meat quality of broiler chickens. A total of 480 day-old Ross 308 broiler chickens were randomly attributed into 12 treatments with four replicates each with 10 chickens in $2 \times 3 \times 2$ factorial arrangement, includes: Type of oil (fresh and 2% sunflower oxidized), zinc sulfate (0, 40 and, 100 mg/kg of diet), and selenium (0 and 0.3 mg/kg of diet). Feed intake (FI), body weight gains (BWG) and, feed conversion ratio (FCR) was measured throughout the entire period of experiment. At the age of 42, one bird per each replicate was randomly selected, bled and then killed. The thigh was dissected and muscles were removed to assess the malondialdehyde (MDA) content. The results showed that the birds' average daily FI and FCR were not significantly influenced by dietary treatments. Inversely, the average daily BWG showed a significant difference among treatments over the experimental period ($P < 0.05$). The birds received dietary Zinc at the level of 100 mg showed a higher activity of SOD enzyme ($P < 0.05$). The lowest amounts of GPX was observed in birds fed diets containing oxidized oils, no dietary zinc and selenium at the level of 3.0 mg/kg. The highest and lowest levels of thigh meat MDA levels were noted in birds received diets containing oxidized oil with no dietary zinc and those had given fresh oil diets with supplementary zinc at 100 mg/kg zinc and supplementary Se at 0.3 mg/kg, respectively. The results of this study revealed no synergistic effects between zinc and selenium on oxidative enzymes and MDA levels. It is recommended to supplement 100 mg / kg of zinc and 0.3 mg / kg of selenium to reduce the peroxidation effects of dietary oxidized oil.

Key words: oxidative enzymes, meat stability, thigh muscle, zinc, selenium.

مقدمه

تنش های مختلف در دوران پرورش طیور گوشتی، تخمگذار و مولد می توانند میزان تولید را در این صنعت تحت تاثیر قرار دهد. شواهد و مدارک نشان می دهد که میزان رشد در سطح سلولی، در میان تولیدات طیور به مقدار زیادی به تنش اکسیداتیو مرتبط است. تنش اکسیداتیو شرایطی است که در آن تجمع مولکول های رادیکال آزاد مضر، در نتیجه اختلال در تعادل بین اکسیدان و پاد اکسیده به وجود می آید (Shatskikh و همکاران، ۲۰۱۵). چربی ها از دسته مهم مولد غذایی هستند که در شرایط انبارداری

تحت تاثیر اکسیژن، دمای بالا و یا کاتالیزورهای فلزی مستعد به اکسایش می باشند. اکسیداسیون چربی منجر به کاهش عمر مفید محصولات گوشتی همراه با بو و طعم نامطبوع می شود. علاوه بر این، رادیکال های آزاد تشکیل شده در طول اکسیداسیون ممکن است یک خطر بالقوه برای سلامت مصرف کنندگان را به همراه داشته باشند (Jakobson ۱۹۹۹). استفاده از روغن اکسیده در جیره غذایی می تواند به کاهش رشد در طیور، کاهش گلبول های قرمز، کاهش وزن بدن و افزایش تولید رادیکال های آزاد منجر -

شود) Etches و همکاران، ۲۰۰۸). در مورد دفاع پاد اکسندگی سلولی چندین حالت وجود دارد: الف) کاهش غلظت اکسیژن موضعی ب) کاهش فعالیت آنزیم‌های پراکسیداز و بهبود عملکرد زنجیر الکترون در میتوکندری و کاهش تراویش الکترون که منجر به تولید سوپراکسید می‌شود، چ) جلوگیری از شروع زنجیره با مهار رادیکال‌های اولیه به دلیل تحریک عوامل مختلف رونویسی با سنتز آنزیم‌های پاد اکسندگی شامل سوپراکسید دسیموتاژ، گلوتاتیون پراکسیداز، کاتالاز، گلوتاتیون ردوکتاز، گلوتاتیون پرکسیداز و غیره (Surai، ۲۰۱۵). روی یک عنصر کم مصرف است که برای تداوم تولید و همچنین تنظیم سیستم ایمنی و دفاع پاد اکسندگی در جوجه‌های گوشته ضروری است (Sultan و همکاران، ۲۰۱۸). در مطالعات اخیر نشان داده شده است که تنش اکسیداتیو که در نتیجه تنش‌های مختلف محیطی و یا همراه با خوراک در جوجه‌های گوشته ایجاد شده است، احتمالاً ناشی از کاهش فعالیت پاد اکسندگی و همچنین کاهش غلظت ویتامین‌ها و املاح معدنی دخیل در فعالیت پاد اکسندگی در خون می‌باشد (Arain و همکاران، ۲۰۱۸). سلینیوم یک ریز مغذی نافلز ضروری است که مسیرهای اصلی فیزیولوژیکی از جمله سیستم‌های پاد اکسندگی و سیستم ایمنی در انسان و حیوانات را تنظیم می‌کند. کمبود سلینیوم، حساسیت به بیماری‌های عفونی را افزایش داده و موجب تنش بیوشیمیابی در پاسخ به کلونی‌سازی پاتوژن‌ها می‌شود (Smith و همکاران، ۲۰۱۱). کمبود سلینیوم در موش‌ها، موجب افزایش حساسیت به عوامل بیماری‌زا و همزمان کاهش فعالیت آنزیم‌های پاد اکسندگی و ضعف در پاسخ ایمنی ذاتی شد (Wang و همکاران، ۲۰۰۹). اثرات همپوشانی در استفاده همزمان از روی و سلینیوم در افزایش ماندگاری گوشت طیور در جیره‌های مختلف مشاهده نشده است (Bou و همکاران، ۲۰۰۵). بنابراین هدف از این تحقیق، بررسی اثرات همپوشانی سطوح مختلف عناصر معدنی روی و سلینیوم در جیره‌های حاوی روغن سالم و اکسیده گیاهی آفتاب‌گردان بر سامانه دفاع پاد اکسندگی، پایداری گوشت و عملکرد جوجه‌های گوشته خواهد بود.

مواد و روش‌ها

آزمایش به صورت فاکتوریل $3 \times 2 \times 2$ در قالب طرح کاملاً تصادفی به مدت ۴۲ روز با استفاده از ۴۸۰ قطعه جوجه یکروزه گوشته سویه راس ۳۰۸ انجام شد. آزمایش روی بستر و جوجه‌ها در ۱۲ گروه آزمایشی که هر گروه دارای ۴ تکرار و ۱۰ قطعه جوجه بودند، پن بندی شدند. جیره‌ها آزمایشی با دو سطح روغن (روغن سالم و روغن اکسیده گیاهی آفتاب‌گردان)، دو سطح عنصر سلینیت سدیم ($0/300$ میلی گرم در کیلوگرم جیره) و سه سطح عنصر سولفات روی ($0/40$ و $0/100$ میلی گرم در کیلوگرم جیره) و بر اساس احتیاجات جوجه‌های گوشته سویه راس ۳۰۸ در سه مرحله آغازین (۱۰-۱۱ روز)، رشد (۲۴-۲۵ روز) و پایانی (۴۲-۴۵ روز) با نرم افزار جیره‌نویسی WUFFDA تنظیم شدند (جدول ۱). سولفات روی (ZnSO_4) مورد استفاده دارای خلوص ۹۹٪ و تولید شده شرکت گیوان شیمی بود. همچنین سلینیت سدیم دارای خلوص ۹۹ درصد و تولید شده توسط شرکت سیگما آلدربیچ (Sigma-Aldrich) بود. جیره‌ها در هر یک از مراحل پرورش، از نظر انرژی و پروتئین یکسان بود. نحوه تهیه روغن اکسیده برا ساس روش Tan و همکاران (۲۰۱۷) و به این نحوه انجام گرفت که روغن تازه در دمای زیر صفر نگهداری و روغن لازم برای جیره‌های حاوی روغن اکسیده به مدت ۱۸ ساعت در معرض دمای حدود ۲۰۰ درجه قرار گرفت. روغن‌های تازه مورد استفاده در جیره دارای عدد پراکسید ۳ میلی اکی والان در کیلوگرم چربی و روغن اکسیده حاوی ۷۵ میلی اکی والان در کیلوگرم چربی بودند. در تنظیم جیره‌ها در تمامی مراحل، روغن اکسیده فقط دو درصد از میزان جیره را تأمین و سایر مقادیر مورد نیاز از روغن سالم استفاده می‌گردید. میزان انرژی قابل متابولیسم روغن تازه و روغن اکسیده به ترتیب 8500 و 6500 کیلیوکالری در کیلوگرم جیره لحاظ گردید. مقدار خوراک مصرفی و وزن پرنده‌گان به صورت هفتگی اندازه گیری و ضریب تبدیل با در نظر گرفتن تلفات روزانه محاسبه شد.

در ۴۲ روزگی قبل از کشتار یک جوجه از هر پن انتخاب شد و

خون‌گیری به مقدار ۵ سی سی خون از طریق ورید بال انجام و بعد از تهیه سرم جهت اندازه‌گیری میزان فعالیت سرمی آنزیم Glutathione Peroxidase Activity(GPX) Assay kit از شرکت ZellBio GmbH (Germany) مورد استفاده قرار گرفت (Rottruck و همکاران، ۱۹۷۳). همچنین از همین نمونه برای سنجش فعالیت سرمی آنزیم سوپراکسیدیسموتاز بر اساس روش رنگ سنجی با استفاده از پلیت‌های میکروتیتر ۹۶ جاوه‌کی صورت گرفت. (Bolann and Ulvik، ۱۹۹۱). در سن ۴۲ روزگی، از هر پن‌یک جوجه کشتار گردید و عضله ران چپ جوجه‌ها جدا شد. سپس استخوان‌ها از گوشت جدا شدند و با استفاده از چربی گوشت، همگن و در فریزر در دمای منفی ۲۰ درجه نگهداری و برای آنالیز میزان اکسیداسیون مورد استفاده قرار گرفت. در این روش مالون‌دی‌آلدهائید (MDA) به عنوان محصول ثانویه

اکسیداسیون، توسط شاخص اسید تیوباریتوريک TBARS اندازه‌گیری شد (Habibian، ۲۰۱۶).

مدل آماری

در این مرحله، داده‌های جمع‌آوری شده با استفاده از نرم‌افزار SAS، ۲۰۰۹ () در قالب طرح کاملاً تصادفی و با آزمایش فاکتوریل، مورد تجزیه و تحلیل آماری قرار گرفت. جهت مقایسه میانگین، از آزمون چند دامنه‌ای دانکن در سطح معنی‌داری ۰/۰۵ استفاده شد. مدل ریاضی این طرح در حالت کلی به صورت زیر است:

$$Y_{ijk} = \mu + A_i + B_j + C_k + AB_{ij} + AC_{ik} + BC_{jk} + ABC_{ijk} + e_{ijk}$$

در این رابطه، Y_{ijk} مقدار هر مشاهده، μ میانگین جامعه، A_i اثر نوع روغن، B_j اثر روی، C_k اثر سلینیوم، AB_{ij} اثر متقابل نوع روغن و روی، AC_{ik} اثر متقابل نوع روغن و سلینیوم، BC_{jk} اثر متقابل روی و سلینیوم، ABC_{ijk} اثر متقابل نوع روغن، روی و سلینیوم و e_{ijk} خطای آزمایش می‌باشد.

جدول ۱- مواد خوراکی و ترکیب شیمیایی جیره‌های آزمایشی ۱ تا ۴ روزگی (%)

| جیره پایانی (۲۴-۴۲ روزگی) | جیره میانی (۱۱- روزگی) | جیره آغازین (۱- روزگی) | اقلام |
|------------------------------|---------------------------|---------------------------|----------------------------|
| ۶۳/۵۰ | ۵۸/۹۰ | ۵۶/۳۰ | دانه ذرت |
| ۲۸/۹۴ | ۳۲/۹۱ | ۳۵/۲۳ | کنجاله سویا (۴۴ درصد) |
| ۰/۰۰ | ۰/۳۰ | ۱/۱۸ | گلوتن ذرت |
| ۳/۲۰ | ۲/۰۰ | ۰/۸۰ | روغن گیاهی آفتابگردان |
| ۲/۰۰ | ۲/۰۰ | ۲/۰۰ | روغن اکسیده آفتابگردان |
| ۱/۰۰ | ۱/۲۰ | ۱/۴۰ | پودر صدف |
| ۱/۶۰ | ۱/۶۰ | ۱/۷۸ | دی کلسیم فسفات |
| ۰/۲۵ | ۰/۳۰ | ۰/۳۰ | نمک |
| - | - | - | سولفات روی ^۱ |
| - | - | - | سلیوم ^۱ |
| ۰/۰۱ | ۰/۱۱ | ۰/۲۴ | دی-ال-متیونین |
| ۰/۰۰ | ۰/۰۸ | ۰/۱۱ | ال لایزین |
| ۰/۰۰ | ۰/۰۸ | ۰/۱۴ | دی-ال ترئونین |
| ۰/۲۵ | ۰/۲۵ | ۰/۲۵ | مکمل ویتامینی ^۲ |
| ۰/۲۵ | ۰/۲۵ | ۰/۲۵ | مکمل معدنی ^۳ |

انرژی و مواد مغذی محاسبه شده

| | | | |
|-------|-------|-------|--|
| ۳/۲۱ | ۳/۱۰ | ۳/۰۰ | انرژی قابل متابولیسم (ME Kcal kg ⁻¹) |
| ۱۹/۵۱ | ۲۱/۵۲ | ۲۳/۰۲ | پروتئین خام٪ |
| ۲/۵۰ | ۲/۵۶ | ۲/۶۳ | فیبر خام٪ |
| ۰/۸۱ | ۱/۰۱ | ۱/۰۲ | کلسیم٪ |
| ۰/۲۳ | ۰/۱۴ | ۰/۱۵ | فسفر قابل دسترس٪ |
| ۰/۱۲ | ۰/۱۵ | ۰/۱۵ | سدیم٪ |
| ۰/۷۷ | ۰/۸۴ | ۰/۸۹ | پتاسیم٪ |
| ۰/۱۹ | ۰/۲۶ | ۰/۲۵ | کلر٪ |
| ۱/۰۲ | ۱/۱۸ | ۱/۲۸ | لایزین٪ (کل) |
| ۰/۶۴ | ۰/۷۹ | ۰/۹۷ | متیونین+سیستین٪ (کل) |

^۱ روی و سلیوم سولفات از شرکت آزمایشگاهی واکرمن مشهد تهیه گردید و به ترتیب به مقدار ۰، ۴۰ و ۱۰۰ میلی گرم/کیلو گرم جیره و ۰، ۳۰ میلی گرم/کیلو گرم جیره در گروههای آزمایشی مورد استفاده قرار گرفت.

^۲ در هر کیلو گرم جیره مکمل ویتامینی مقداری: ۷۰۴۰ واحد بین المللی ویتامین A، ۲۰۰۰ واحد بین المللی ویتامین D_۳، ۱/۷۶ میلی گرم ویتامین K_۳، ۱/۲ میلی گرم ویتامین B_۱، ۳/۲ میلی گرم ویتامین B_۲، ۶/۴ میلی گرم ویتامین B_۳ (کلسیم پنتوئات)، ۲۸ میلی گرم ویتامین B_۵ (نیاسین)، ۱/۹۷ میلی گرم ویتامین B_۶ (فولیک اسید)، ۰/۰۰۸ میلی گرم ویتامین B_{۱۲}، ۰ میلی گرم ویتامین H_۲ (بیوتین) و ۳۲۰ میلی گرم کارايد را در هر کیلو گرم جیره تأمین نمود.

^۳ مکمل معدنی اضافه شده به جیره مقداری: ۶۰ میلی گرم منگنز، ۶۰ میلی گرم آهن، ۴/۸ میلی گرم مس و ۶۹ میلی گرم ید را تأمین نمود.



نتایج

روزانه در کل دوره در مقایسه با شاهد شد و همچنین اختلاف بین سطوح مختلف عنصر روی بدون در نظر گرفتن سلنیوم و روغن معنی دار بود ($P < 0.05$). به نحوی که بیشترین افزایش وزن مربوط به سطح صفر میلی گرم/کیلو گرم روی و کمترین افزایش مربوط به سطح آغازین و پایان دوره نشان داده شد ($P < 0.05$) و میزان افزایش وزن دراین دورهها، در سطح $0/3$ میلی گرم/کیلو گرم سلنیوم بیشتر از سطح صفر میلی گرم/کیلو گرم سلنیوم بود. در کل دوره پرورش هیچ اثر متقابل معنی داری بین فاکتورهای مختلف روی، سلنیوم و روغن مشاهده نشد. میانگین مصرف خوراک روزانه و ضریب تبدیل خوراک جوجه های تغذیه شده با جیره های مختلف اختلاف معنی داری را از لحاظ آماری بر مصرف خوراک روزانه نشان نداد ($P > 0.05$).

اثرات گروه های آزمایشی مختلف بر میانگین افزایش وزن روزانه جوجه ها (گرم در روز)، مصرف خوراک روزانه (گرم در روز) و ضریب تبدیل در دوره های مختلف پرورش و کل دوره در جدول ۴ نشان داده شده است. میانگین افزایش وزن روزانه جوجه ها تحت جیره های آزمایشی مختلف قرار گرفت. بیشترین میزان افزایش وزن در جوجه های تغذیه شده با روغن سالم و حاوی 100 میلی گرم / کیلو گرم روی و $0/3$ میلی گرم در کیلو گرم سلنیوم بود. همچنین کمترین میانگین افزایش وزن روزانه در مربوط به جوجه های تغذیه شده با روغن اکسید 2 درصد فاقد مکمل روی و سلنیوم مشاهده شد ($P < 0.05$). روغن اکسید در دوره آغازین سبب کاهش میزان افزایش وزن جوجه های آزمایشی در مقایسه یا روغن سالم گردید. در سایر دوره های تفاوت مشاهده شده از نظر آماری معنی دار نبود. در بررسی اثر اصلی عنصر روی، افزایش وزن در دوره های مختلف پرورش، اختلاف معنی دار بود و افزودن روی در سطح 100 میلی گرم در کیلو گرم بهبود افزایش میانگین وزن

جدول ۲- میانگین افزایش روزانه و وزن نهایی جوجه‌های تغذیه شده با گروه‌های مختلف آزمایشی در دوره‌های مختلف پرورش

| وزن کل دوره (گرم) | افزایش وزن (گرم/روز/جوچه) | | | | سلنیوم |
|-----------------------|---------------------------|--------------------|--------------------|------------------|-----------------|
| | دوره پایانی (۲۵-۴۲) | دوره رشد (۱۱-۲۴) | دوره آغازین (۱۰-۱) | روزنگاری (روزگی) | |
| روزنگاری (روزگی) | | | | روغن اکسیده | روی |
| ۱۹۵۱/۵۲ | ۶۲/۴۲ | ۴۵/۸۶ | ۱۲/۳۵ | صفرا | صفرا |
| ۱۹۵۴/۶۰ | ۶۲/۴۸ | ۴۵/۸۷ | ۱۲/۵۳ | صفرا | ۰/۳ |
| ۱۹۵۵/۶۰ | ۶۲/۵۰ | ۴۵/۷۹ | ۱۲/۶۵ | صفرا | صفرا |
| ۱۹۵۸/۲۶ | ۶۲/۵۴ | ۴۵/۹۵ | ۱۲/۶۷ | صفرا | ۰/۳ |
| ۱۹۵۹/۶۰ | ۶۲/۵۸ | ۴۶/۲۲ | ۱۲/۳۹ | صفرا | صفرا |
| ۱۹۵۹/۳۸ | ۶۲/۸۰ | ۴۶/۴۷ | ۱۲/۹۷ | صفرا | ۰/۳ |
| ۱۹۵۲/۹۱ | ۶۲/۲۱ | ۴۵/۲۳ | ۱۲/۲۷ | %۲ | صفرا |
| ۱۹۵۹/۰۶ | ۶۲/۳۲ | ۴۵/۵۷ | ۱۲/۳۰ | %۲ | صفرا |
| ۱۹۵۷/۰۷ | ۶۲/۵۳ | ۴۵/۹۰ | ۱۲/۶۴ | %۲ | صفرا |
| ۱۹۶۰/۷۰ | ۶۲/۵۸ | ۴۶/۰۷ | ۱۲/۶۷ | %۲ | ۰/۳ |
| ۱۹۶۰/۸۰ | ۶۲/۵۵ | ۴۶/۲۸ | ۱۲/۲۳ | %۲ | صفرا |
| ۱۹۶۶/۵۴ | ۶۲/۶۸ | ۴۶/۱۸ | ۱۲/۹۴ | %۲ | ۰/۳ |
| اثرات اصلی | | | | | |
| ۱۹۵۶/۴۰ | ۶۲/۵۵ | ۴۶/۰۲ | ۱۲/۵۹ ^a | صفرا | صفرا |
| ۱۹۵۹/۳۵ | ۶۲/۴۸ | ۴۵/۸۷ | ۱۲/۵۱ ^b | | %۲ |
| ۱۹۵۴/۲۷ ^b | ۶۲/۳۶ ^b | ۴۵/۶۳ ^b | ۱۲/۳۶ ^b | صفرا | روی |
| ۱۹۵۷/۷۷ ^{ab} | ۶۲/۵۳ ^{ab} | ۴۵/۹۳ ^b | ۱۲/۶۶ ^a | | ۰/۳ |
| ۱۹۶۲/۵۸ ^a | ۶۲/۶۵ ^a | ۴۶/۲۹ ^a | ۱۲/۶۲ ^a | | ۱۰۰ |
| ۱۹۵۵/۹۹ | ۶۲/۴۶ ^b | ۴۵/۸۸ | ۱۲/۴۲ ^b | صفرا | سلنیوم |
| ۱۹۵۹/۷۶ | ۶۲/۵۷ ^a | ۴۶/۰۲ | ۱۲/۶۸ ^a | | ۰/۳ |
| ۵۸/۴۵۶ | ۰/۸۴۰ | ۰/۲۳۱ | ۰/۰۸ | | SEM |
| P-value | | | | | |
| ۰/۳۲۴ | ۰/۱۱۷ | ۰/۵۸۷ | ۰/۰۴۰ | | روغن |
| ۰/۰۳۴ | ۰/۰۱۱ | ۰/۰۰۲ | ۰/۰۰۵ | | روی |
| ۰/۱۶۸ | ۰/۰۳۸ | ۰/۲۴۲ | ۰/۰۳۹ | | سلنیوم |
| ۰/۱۵۶ | ۰/۲۰۴ | ۰/۴۵۱ | ۰/۲۳۶ | | روغن*روی |
| ۰/۹۴۵ | ۰/۹۹۰ | ۰/۵۵۸ | ۰/۹۴۲ | | روغن*سلنیوم |
| ۰/۳۸۹ | ۰/۵۵۰ | ۰/۹۷۲ | ۰/۵۴۸ | | روی*سلنیوم |
| ۰/۷۳۱ | ۰/۸۴۴ | ۰/۷۶۱ | ۰/۵۷۳ | | روغن*روی*سلنیوم |

^{a-c} در هر ستون، حروف غیر مشابه نشان دهنده تفاوت معنی دار بین تیمارها می باشد ($P < 0.05$).

SEM میانگین انحراف استاندارد (Standard Error Mean)

جدول ۳- میانگین مصرف خوراک روزانه و خوراک کل جوجه‌های تغذیه شده با گروه‌های مختلف آزمایشی در دوره‌های مختلف پرورش

| مصرف کل دوره (گرم) (۱-۴۲ روزگی) | مصرف خوراک (گرم/روز/جوجه) دوره پایانی (۲۵-۴۲ روزگی) | دوره رشد (-۲۶) | دوره آغازین (۱-۱۰) | روغن | روی | سلنیوم |
|---------------------------------------|--|----------------|--------------------|------|-----------------|--------|
| ۳۳۴۸/۴۸ | ۱۱۱/۹۸ | ۷۴/۱۴ | ۱۸/۲۹ | صفرا | صفر | صفرا |
| ۳۳۴۶/۹۰ | ۱۱۱/۸۲ | ۷۴/۱۳ | ۱۸/۴۵ | صفرا | صفر | ۰/۳ |
| ۳۳۳۲/۸۸ | ۱۱۲/۰۴ | ۷۴/۱۶ | ۱۸/۴۶ | صفرا | ۴۰ | صفرا |
| ۳۳۵۰/۴۴ | ۱۱۱/۹۸ | ۷۴/۱۳ | ۱۸/۵۰ | صفرا | ۴۰ | ۰/۳ |
| ۳۳۵۰/۰۵ | ۱۱۱/۹۹ | ۷۴/۲۶ | ۱۸/۲۶ | صفرا | ۱۰۰ | صفرا |
| ۳۳۵۳/۱۳ | ۱۱۱/۹۳ | ۷۴/۴۹ | ۱۸/۳۶ | صفرا | ۱۰۰ | ۰/۳ |
| ۳۳۴۲/۰۶ | ۱۱۱/۵۸ | ۷۴/۱۶ | ۱۸/۳۸ | ٪۲ | صفر | صفرا |
| ۳۳۴۸/۲۳ | ۱۱۱/۷۵ | ۷۴/۳۷ | ۱۸/۳۸ | ٪۲ | صفر | ۰/۳ |
| ۳۳۵۲/۷۶ | ۱۱۲/۰۲ | ۷۴/۳۷ | ۱۸/۳۲ | ٪۲ | ۴۰ | صفرا |
| ۳۳۴۵/۵۸ | ۱۱۱/۸۲ | ۷۴/۱۵ | ۱۸/۲۹ | ٪۲ | ۴۰ | ۰/۳ |
| ۳۳۵۲/۵۸ | ۱۱۲/۰۲ | ۷۴/۴۰ | ۱۸/۲۶ | ٪۲ | ۱۰۰ | صفرا |
| ۳۳۵۵/۸۱ | ۱۱۲/۱۱ | ۷۴/۴۳ | ۱۸/۳۷ | ٪۲ | ۱۰۰ | ۰/۳ |
| اثرات اصلی | | | | | | |
| ۳۳۴۶/۶۸ | ۱۱۱/۹۶ | ۷۴/۲۴ | ۱۸/۳۸ | صفرا | روغن | |
| ۳۳۴۹/۹۸ | ۱۱۱/۸۸ | ۷۴/۳۱ | ۱۸/۳۳ | ٪۲ | | |
| ۳۳۶۴/۴۲ | ۱۱۱/۷۸ | ۷۴/۲۰ | ۱۸/۳۱ | صفرا | روی | |
| ۳۳۴۵/۴۲ | ۱۱۱/۹۷ | ۷۴/۲۰ | ۱۸/۳۷ | | ۴۰ | |
| ۳۳۵۲/۸۹ | ۱۱۱/۰۱ | ۷۴/۴۲ | ۱۸/۳۹ | | ۱۰۰ | |
| ۳۳۴۶/۴۷ | ۱۱۱/۹۰ | ۷۴/۲۷ | ۱۸/۳۳ | صفرا | سلنیوم | |
| ۳۳۵۰/۰۲ | ۱۱۱/۹۴ | ۷۴/۲۸ | ۱۸/۳۹ | ٪۲ | ۰/۳ | |
| ۱۲۳/۲۹۴ | ۱/۱۲۰ | ۰/۴۶۰ | ۰/۱۷۰ | | SEM | |
| P value | | | | | | |
| ۰/۱۲۶ | ۰/۴۷۱ | ۰/۴۱۴ | ۰/۵۰۶ | | روغن | |
| ۰/۱۳۴ | ۰/۱۵۹ | ۰/۱۲۳ | ۰/۸۹۱ | | روی | |
| ۰/۴۲۶ | ۰/۷۱۴ | ۰/۹۹۶ | ۰/۸۲۹ | | سلنیوم | |
| ۰/۲۷۱ | ۰/۴۱۰ | ۰/۵۲۶ | ۰/۶۸۳ | | روغن*روی | |
| ۰/۲۰۲ | ۰/۵۷۲ | ۰/۷۳۳ | ۰/۹۹۰ | | روغن*سلنیوم | |
| ۰/۱۹۰ | ۰/۸۰۱ | ۰/۸۱۰ | ۰/۷۶۵ | | روی*سلنیوم | |
| ۰/۸۷۹ | ۰/۶۴۵ | ۰/۴۷۵ | ۰/۹۹۵ | | روغن*روی*سلنیوم | |

^{a-e} در هر ستون، حروف غیر مشابه نشان دهنده تفاوت معنی دار بین تیمارها می باشد ($P < 0.05$).

SEM میانگین انحراف استاندارد (Standard Error Mean)

جدول ۴- میانگین ضریب تبدیل جوجه‌های تغذیه شده با گروه‌های مختلف آزمایشی در دوره‌های مختلف پرورش

| کل دوره ۱-۴۲ روزگی) | دوره پایانی -۲۵ روزگی) | دوره رشد ۱۱-۲۴ روزگی) | دوره آغازین ۱-۱۰ روزگی) | سلنیوم | روغن | روی | صفرا |
|------------------------|---------------------------|--------------------------|----------------------------|-----------------|------|------|--------|
| ۱/۷۲ | ۱/۷۹ | ۱/۶۱ | ۱/۴۷ | صفرا | صفر | صفر | صفر |
| ۱/۷۱ | ۱/۷۸ | ۱/۶۱ | ۱/۴۷ | صفرا | صفر | صفر | ۰/۳ |
| ۱/۷۰ | ۱/۷۹ | ۱/۶۱ | ۱/۴۵ | صفرا | صفرا | ۴۰ | صفرا |
| ۱/۷۱ | ۱/۷۹ | ۱/۶۰ | ۱/۴۵ | صفرا | صفرا | ۴۰ | ۰/۳ |
| ۱/۷۱ | ۱/۷۸ | ۱/۶۰ | ۱/۴۶ | صفرا | صفرا | ۱۰۰ | صفرا |
| ۱/۷۱ | ۱/۷۸ | ۱/۵۹ | ۱/۴۱ | صفرا | صفرا | ۱۰۰ | ۰/۳ |
| ۱/۷۱ | ۱/۷۹ | ۱/۶۳ | ۱/۴۹ | ٪۲ | ٪۲ | ٪۲ | صفرا |
| ۱/۷۰ | ۱/۷۹ | ۱/۶۲ | ۱/۴۹ | ٪۲ | ٪۲ | ٪۲ | ۰/۳ |
| ۱/۷۱ | ۱/۷۹ | ۱/۶۱ | ۱/۴۴ | ٪۲ | ٪۲ | ٪۲ | صفرا |
| ۱/۷۱ | ۱/۷۸ | ۱/۶۰ | ۱/۴۳ | ٪۲ | ٪۲ | ٪۲ | ۰/۳ |
| ۱/۷۱ | ۱/۷۹ | ۱/۶۰ | ۱/۴۸ | ٪۲ | ٪۲ | ٪۲ | صفرا |
| ۱/۷۰ | ۱/۷۸ | ۱/۶۰ | ۱/۴۲ | ٪۲ | ٪۲ | ٪۲ | ۰/۳ |
| اثرات اصلی | | | | | | | |
| ۱/۷۱ | ۱/۷۸ | ۱/۶۰ | ۱/۴۶ | صفرا | صفرا | صفرا | روغن |
| ۱/۷۰ | ۱/۷۹ | ۱/۶۱ | ۱/۴۶ | ٪۲ | ٪۲ | ٪۲ | روغن |
| ۱/۷۱ | ۱/۷۹ | ۱/۶۲ | ۱/۴۸ | صفرا | صفرا | صفرا | روی |
| ۱/۷۱ | ۱/۷۹ | ۱/۶۱ | ۱/۴۴ | ٪۲ | ٪۲ | ٪۲ | ۴۰ |
| ۱/۷۱ | ۱/۷۸ | ۱/۶۰ | ۱/۴۴ | ٪۲ | ٪۲ | ٪۲ | ۱۰۰ |
| ۱/۷۱ | ۱/۷۹ | ۱/۶۱ | ۱/۴۷ | صفرا | صفرا | صفرا | سلنیوم |
| ۱/۷۱ | ۱/۷۸ | ۱/۶۰ | ۱/۴۵ | ٪۲ | ٪۲ | ٪۲ | ۰/۳ |
| SEM | | | | | | | |
| P value | | | | | | | |
| ۰/۴۴۳ | ۰/۶۲۹ | ۰/۰۹۵ | ۰/۸۸۹ | روغن | | | |
| ۰/۲۳۵ | ۰/۲۲۶ | ۰/۱۸۱ | ۰/۰۹۸ | روی | | | |
| ۰/۵۴۳ | ۰/۱۱۲ | ۰/۴۱۴ | ۰/۶۳۰ | سلنیوم | | | |
| ۰/۱۲۹ | ۰/۰۵۲۴ | ۰/۰۵۳۱ | ۰/۱۶۰ | روغن*روی | | | |
| ۰/۳۰۱ | ۰/۶۸۰ | ۰/۰۸۱۳ | ۰/۰۶۷۶ | روغن*سلنیوم | | | |
| ۰/۴۲۲ | ۰/۰۸۹۸ | ۰/۰۹۰۵ | ۰/۰۲۶۲ | روی*سلنیوم | | | |
| ۰/۵۰۲ | ۰/۰۷۶۴ | ۰/۰۸۶۱ | ۰/۰۸۸۴ | روغن*روی*سلنیوم | | | |

^{a-e} در هر ستون، حروف غیر مشابه نشان دهنده تفاوت معنی دار بین تیمارها می باشد ($P < 0/05$).
 SEM میانگین انحراف استاندارد (Standard Error Mean)

به صورت مجزا، تفاوت معنی داری در سطح ۱۰۰ نسبت به سطح صفر و ۴۰ میلی گرم/کیلو گرم وجود داشت ($P < 0.05$). بیشترین میزان فعالیت در سطوح مختلف روی مربوط به سطح ۱۰۰ میلی گرم/کیلو گرم بود و همچنین میزان فعالیت آنزیم در سطح صفر میلی گرم/کیلو گرم روی پایین ترین میزان فعالیت آنزیم را بروز داد.

نتایج حاصل از اندازه گیری میزان مالوندی آلدھید موجود در گوشت ران (گرم) جوجه های گوشتی بعد از یک ماه از کشتار در جدول ۵ نشان داده شده است. درین گروه های آزمایشی مختلف، تفاوت معنی داری در میزان MDA مشاهده شد ($P < 0.05$). بیشترین میزان مالوندی آلدھید، مربوط به جوجه های تغذیه شده با روغن اکسیده فاقد روی و سلنیوم بود و همچنین کمترین مقدار مالوندی آلدھید مربوط به جوجه های تغذیه شده با روغن سالم حاوی ۱۰۰ میلی گرم/کیلو گرم روی و ۰/۳ میلی گرم/کیلو گرم سلنیوم بود. میزان مالوندی آلدھید در جوجه های تغذیه شده با روغن اکسیده در مقایسه با روغن سالم دارای تفاوت معنی دار و میزان آن در روغن اکسیده (۰/۶ میلی گرم/کیلو گرم گوشت) و در جوجه های تغذیه شده با روغن سالم (میلی گرم/کیلو گرم گوشت ۳۳۶) بود. (P < 0.05). اثرات اصلی مربوط به سطوح روی و سلنیوم تاثیری بر میزان MDA گوشت ران بعد از یک ماه کشتار نداشتند و اثر متقابلی نیز مشاهده نشد. اگرچه از نظر عددی، در سطوح ۱۰۰ میلی گرم روی و ۰/۳ میلی گرم سلنیوم، میزان کمتری از MDA مشاهده گردید، که این میزان از نظر آماری با سایر سطوح مورد استفاده دارای تفاوت معنی داری نبود.

اثرات گروه های آزمایشی مختلف بر میزان فعالیت سرمی آنزیم آنتی اکسیدانی گلوتاتیون پراکسیداز در جدول ۵ نشان داده شده است. طبق نتایج به دست آمده، تفاوت معنی داری در میزان فعالیت سرمی آنزیم GPX بین گروه های آزمایشی مختلف در مقایسه با شاهد، مشاهده شد ($P < 0.05$). بیشترین میزان فعالیت آنزیم گلوتاتیون پراکسیداز مربوط به گروه آزمایشی تغذیه شده با روغن سالم حاوی ۱۰۰ میلی گرم/کیلو گرم روی و ۰/۳ میلی گرم سلنیوم بود و کمترین میزان فعالیت آنزیم گلوتاتیون پراکسیداز را جوجه های تغذیه شده با روغن اکسیده فاقد روی و سلنیوم نشان دادند. طبق نتایج به دست آمده و مقایسه گروه های آزمایشی حاوی روغن اکسیده و روغن سالم، بدون در نظر گرفتن روی و سلنیوم تفاوت معنی داری بین سطوح روغن مشاهده شد و با در نظر گرفتن روغن به صورت مجزا، میزان فعالیت آنزیم GPX در جیره های آزمایشی حاوی روغن سالم بیشتر از روغن اکسیده بود ($P < 0.05$). همچنین با بررسی سلنیوم بدون در نظر گرفتن روی و روغن اختلاف معنی داری بین سطوح سلنیوم وجود دارد ($P < 0.05$). در سطح ۰/۳ سلنیوم میزان آنزیم ۱۴۶/۵۰ میکرو گرم/میلی لیتر و در سطح صفر ۱۳۰/۱۹ بود. در بررسی اثرات متقابل، بین سلنیوم و روغن اثر متقابل معنی داری بر میزان آنزیم GPX مشاهده گردید ($P < 0.05$).

اثرات گروه های آزمایشی مختلف بر میزان فعالیت سرمی آنزیم آنتی اکسیدانی سوپراکسید دیسموتاز در جدول ۵ نشان داده شده است. بین گروه های آزمایشی مختلف تغذیه شده با جیره های SOD مختلف تفاوت معنی داری در میانگین فعالیت آنزیم SOD مشاهده نگردید. در بررسی اثر اصلی روی بر فعالیت آنزیم SOD

جدول ۵- تأثیر گروههای مختلف آزمایشی بر میزان فعالیت سرمی آنزیم^۱ GPX، SOD^۲ و مالون دی‌آلدهید گوشت عضله ران

| مالون دی‌آلدهید (میلی گرم/کیلو گرم گوشت) | GPX (میکرو گرم/میلی لیتر) | SOD (میکرو گرم/میلی لیتر) | تیمارها | | |
|---|---------------------------|------------------------------|----------------|---------|-----------------|
| | | | سطح سلنیوم روی | سطح روی | روغن اکسیده |
| ۰/۳۵۲ | ۱۲۹/۱۶ | ۱۴۲/۷۵ | صفرا | صفرا | صفرا |
| ۰/۳۴۲ | ۱۵۰/۰۶ | ۱۴۵/۵۰ | ۰/۳ | صفرا | صفرا |
| ۰/۳۴۵ | ۱۳۰/۰۰ | ۱۵۶/۷۵ | صفرا | ۴۰ | صفرا |
| ۰/۳۲۲ | ۱۵۱/۰۵ | ۱۴۶/۰۰ | ۰/۳ | ۴۰ | صفرا |
| ۰/۳۳۵ | ۱۳۳/۲۵ | ۱۵۷/۲۵ | صفرا | ۱۰۰ | صفرا |
| ۰/۳۲۲ | ۱۶۰/۰۸ | ۱۶۵/۰۰ | ۰/۳ | ۱۰۰ | صفرا |
| ۰/۴۲۰ | ۱۲۷/۵۰ | ۱۲۳/۷۵ | صفرا | صفرا | ۲ |
| ۰/۴۱۵ | ۱۲۹/۵۳ | ۱۳۹/۵۰ | ۰/۳ | صفرا | ۲ |
| ۰/۳۹۲ | ۱۲۸/۵۰ | ۱۴۹/۲۵ | صفرا | ۴۰ | ۲ |
| ۰/۴۱۷ | ۱۳۲/۵۰ | ۱۵۳/۲۵ | ۰/۳ | ۴۰ | ۲ |
| ۰/۳۹۵ | ۱۳۲/۷۵ | ۱۵۴/۷۵ | صفرا | ۱۰۰ | ۲ |
| ۰/۳۹۵ | ۱۴۳/۳۰ | ۱۶۲/۵۰ | ۰/۳ | ۱۰۰ | ۲ |
| اثرات اصلی | | | روغن اکسیده | صفرا | صفرا |
| ۰/۳۳۶ ^b | ۱۴۲/۳۵ ^a | ۱۵۲/۲۰ | | | |
| ۰/۴۰۶ ^a | ۱۳۲/۳۴ ^b | ۱۴۸/۸۳ | | | ۲ |
| ۰/۳۸۱ | ۱۳۴/۰۶ | ۱۴۰/۳۷ ^b | صفرا | | روی |
| ۰/۳۷۰ | ۱۳۵/۵۱ | ۱۵۱/۳۱ ^{ba} | | ۴۰ | |
| ۰/۳۶۲ | ۱۴۲/۴۷ | ۱۵۹/۸۷ ^a | | ۱۰۰ | |
| ۰/۳۷۳ | ۱۳۰/۱۹ ^b | ۱۴۹/۰۸ | صفرا | | سلنیوم |
| ۰/۳۶۹ | ۱۴۴/۵۰ ^a | ۱۵۱/۹۵ | | ۰/۳ | |
| ۰/۰۱۹ | ۷/۴۱۵ | ۱۰/۹۶ | | | SEM |
| p-value | | | | | |
| ۰/۰۰۰۱ | ۰/۰۲۵ | ۰/۵۸۱ | | | روغن |
| ۰/۰۸۱ | ۰/۲۴۳ | ۰/۰۴۶ | | | روی |
| ۰/۰۹۱ | ۰/۰۰۱ | ۰/۶۴۳ | | | سلنیوم |
| ۰/۹۸۵ | ۰/۹۷۸ | ۰/۸۸۳ | | | روغن*روی |
| ۰/۱۲۸ | ۰/۰۴۷ | ۰/۶۳۴ | | | روغن*سلنیوم |
| ۰/۷۸۴ | ۰/۷۴۴ | ۰/۷۵۴ | | | روی*سلنیوم |
| ۰/۷۸۲ | ۰/۹۹۴ | ۰/۸۷۵ | | | روغن*روی*سلنیوم |

^۱: SOD: سوبر اکسید دی‌سوموتاز، ^۲: GPX: گلاستون پراکسیداز

^a: در هر ستون، حروف غیر مشابه نشان دهنده تفاوت معنی دار بین تیمارها می‌باشد ($P < 0.05$).

SEM: میانگین انحراف استاندارد (Standard Error Mean)



بحث

اثر متقابل روغن و سلنیوم در این آزمایش معنی دار بود که نشان داد بدون در نظر گرفتن سطح روی، افزودن روغن سالم به جیره‌های جوجه‌های تغذیه شده با سلنیوم بیشترین میزان فعالیت آنزیم GPX در جوجه‌ها را داشته باشد. سلنیوم یک ترکیب پاداکسنده می‌باشد و زمانی که با روغن سالم یا اکسیده مکمل گردد باعث کاهش تولید رادیکال‌های آزاد می‌گردد و این امر منجر به جلوگیری از ایجاد تنفس اکسیداتیو و افزایش سطح رادیکال‌های آزاد نسبت به سیستم دفاع آنزیمی پاداکسنده جوجه‌ها گردیده است. در صورت بروز تنفس اکسیداتیو، میزان رادیکال‌های آزاد در بدن جوجه‌ها افزایش می‌یابد و این امر منجر به تخریب تولید آنزیم‌های پاداکسنده می‌گردد. در حالی که استفاده از سلنیوم در جیره‌های حاوی روغن باعث کاهش رادیکال‌های آزاد تولید شده از اکسیداسیون چربی‌ها شده است و این امر باعث گردیده تا میزان فعالیت آنزیم GPX به طور معنی‌داری افزایش یابد و این آنزیم طبق وظیفه‌ی خود به خنثی سازی رادیکال‌های آزاد تولید شده (تبديل پراکسید هیدروژن به آب) در بدن پیردادز و جوجه‌ها را از آسیب‌های آن در بدن حفظ کند. از مشاهدات به دست آمده می‌توان نتیجه گرفت که سطح دو درصد چربی اکسیده در جیره طیور سبب بروز تنفس اکسیداتیو گردد چرا که تخریب آنزیم‌های پاداکسنده را افزایش و از سویی تولید رادیکال آزاد در بدن به دلیل کمبود آنزیم‌های پاداکسنده، افزایش یافته است و تعادل بین تولید رادیکال آزاد و دفاع آنتی‌اکسیدانی بدن جوجه‌ها به هم خورده است.

همچنین طبق نتایج حاصله از این آزمایش مشخص شد که با افزایش سطح روی از صفر تا ۱۰۰ میلی‌گرم/کیلوگرم، میزان فعالیت آنزیم سوپراکسید دیسموتاز به صورت خطی افزایش یافت، سطح ۱۰۰ میلی‌گرم/کیلوگرم روی در مقایسه با سطح صفر و ۴۰، دارای تاثیر بیشتری بر میزان فعالیت آنزیم SOD بود، چرا که روی کوفاکتور تولید آنزیم SOD و بسیاری از آنزیم‌های دیگر در بدن طیور می‌باشد و وجود روی در جیره جوجه‌های گوشتشی تغذیه شده با روغن اکسیده باعث افزایش تولید آنزیم

در بررسی اثرات روی، بر عملکرد جوجه‌های گوشتشی توسط Heindl و همکاران (۱۹۹۳) مشخص شد که روی باعث افزایش وزن جوجه‌ها می‌شود که با نتایج پژوهش جاری مطابقت داشت. علت آن می‌تواند، نقش روی در افزایش هورمون رشد و Thompson and Fakتور رشد شبه انسولین باشد. Scott (۱۹۶۹) گزارش کردند، کمبود سلنیوم باعث ایجاد اختلال در رشد و وزن‌گیری جوجه‌ها می‌گردد. همچنین Yoon و همکاران (۲۰۰۷) با افزودن سلنیوم به جیره‌های حاوی روغن اکسیده جوجه‌های گوشتشی گزارش کردند و نشان دادند که میانگین افزایش وزن با این مکمل سازی، بهبود می‌یابد. احتمالاً سلنیوم از طریق افزایش فعالیت گلوتاتیون پراکسیداز که باعث حفظ غشاء و اندامک‌های سلولی در برابر اکسیداسیون می‌شود این نتیجه را سبب می‌شود. در این آزمایش احتمالاً دلیل اثر متقابل سلنیوم با روی به خاصیت هم کوششی آنتی‌اکسیدانی آن‌ها که باعث افزایش فعالیت آنزیم‌های آنتی‌اکسیدانی می‌شوند، باشد (Dlouhá و همکاران، ۲۰۰۸).

تنش‌های اکسیداتیو و روغن‌های اکسیده باعث تخریب بیان ژن در آنزیم‌های پاداکسنده‌گی می‌گردد و کاهش آن‌ها را سبب می‌شوند. سلنیوم از طریق شرکت در ساختمان گلوتاتیون پراکسیداز (GPX) که یک سلنپروتئین می‌باشد، نقش ایفا می‌کند. Keller و همکاران (۲۰۰۴) گزارش کردند روغن اکسیده باعث کاهش فعالیت آنزیم گلوتاتیون پراکسیداز می‌شود، که این نتایج مطابق با پژوهش جاری بود. سلنیوم به همین دلیل و شرکت در ساختار آنزیم گلوتاتیون پراکسیداز تاثیر مستقیمی بر میزان فعالیت این آنزیم (GPX) دارد. مکمل نمودن سلنیوم احتمالاً باعث افزایش میزان آنزیم پاداکسنده گلوتاتیون پراکسیداز و کاهش اکسایش چربی پلاسمای می‌گردد (Marsh و همکاران، ۱۹۸۱) چرا که نقش ساختاری سلنیوم زمانی مشخص گردید که با افزودن سلنیوم به جیره میزان GPX افزایش می‌یافتد.

روی و سلنیوم نتوانست اکسیداسیون چربی گوشت را پس از ۳۰ روز نگهداری در فریزر به طور معنی‌داری تحت تاثیر قرار دهند. صالح و همکاران (۱۳۹۴) در تحقیقات خود نشان دادند که پاداکسنده‌های طبیعی باعث کاهش MDA گوشت سینه می‌شوند. آنها شکستن زنجیره رادیکال‌های آزاد حاصل از اکسیداسیون بوسیله دادن هیدروژن توسط ترکیبات فنلی را دلیل این موضوع می‌دانستند. لازم به ذکر است در اثرات اصلی عناصر روی و سلنیوم بدون در نظر گرفتن روغن، هر چند تفاوت معنی‌داری از نظر آماری وجود نداشت ولی از نظر عددی با افزایش سطح روی و همچنین سلنیوم میزان مالون‌دی‌آلدهید کاهش پیدا کرده بود. Bou و همکاران (۲۰۰۴)، اثرات مثبت روی و سلنیوم بر کیفیت گوشت و مالون‌دی‌آلدهید، نشان دادند، که با نتایج این پژوهش جاری مطابقت نداشت. اگر چه از نظر عددی سطوح مکمل شده روی و سلنیوم سبب کاهش میزان MDA در عضله ران جوجه گوشتی گردد. این وجود احتمال دارد اثر سطوح روی و سلنیوم مورد استفاده در آزمایش حاضر فقط در دفاع آنتی‌اکسیدانی آنزیمی باشد و بعد از کشتار و قطع جریان خون این آنزیم‌ها فعالیتشان را از دست می‌دهند و خاصیت آنتی‌اکسیدانی روی و سلنیوم به همینجا ختم شود (Saleh و همکاران، ۲۰۰۹). محقق در این ضمیمه پیشنهاد می‌کند برای تاثیر این عناصر بر MDA بعد از یک ماه نگهداری در فریزر از سطوح بالاتر این عناصر استفاده شود.

نتیجه‌گیری

طبق نتایج حاصله، وجود روغن اکسیده شده در جیره جوجه‌های گوشتی، سبب افزایش میزان اکسایش چربی‌ها می‌شود. افزودن هر یک از عناصر روی و سلنیوم از طریق افزایش آنزیم‌های SOD و GPX، به ترتیب، سبب بهبود در برخی از شاخص‌های عملکردی شد. علی‌رغم اینکه افزودن عناصر روی و سلنیوم سبب کاهش میزان اکسایش چربی اکسیده شده جیره گردید، اثرات هم کوشی بین این عامل‌ها مشاهده نشد. توصیه می‌گردد، جهت کاهش اثرات پاداکسنده‌گی در جیره‌های طیور، به میزان ۱۰۰ میلی‌گرم در کیلو‌گرم روی و $\frac{1}{3}$ میلی‌گرم در کیلو‌گرم سلنیوم افزوده گردد.

SOD شده بود (Delles و همکاران، ۲۰۱۴) و مسلماً این امر باعث کاهش تولید رادیکال‌های آزاد در بدن جوجه‌ها گردیده است.

نصر روی نقش مهمی در فعالیت آنزیم‌های پاداکسنده دارد و باعث کاهش اثر اکسایشی رادیکال‌های آزاد می‌شود، طبق نتایج به دست آمده از آزمایش حاضر، بررسی تاثیرات اصلی سلنیوم، مجزا از روی و روغن مشخص گردید که اختلاف معنی‌داری در میزان فعالیت آنزیم SOD در جوجه‌های تغذیه شده با سطح صفر و $\frac{1}{3}$ میلی‌گرم/کیلو‌گرم سلنیوم وجود دارد و مناسب‌ترین سطح پیشنهادی روی برای بهبود عملکرد آنزیم سوپراکسیدیسموتاز در جیره‌های حاوی روغن اکسیده ۱۰۰ میلی‌گرم در کیلو‌گرم بود.

میزان مالون‌دی‌آلدهید در جوجه‌های تغذیه شده با روغن سالم کمتر از جوجه‌های تغذیه شده با روغن اکسیده بود و این نتیجه با نتایج Racanicci و همکاران (۲۰۱۴) که نشان داده بودند استفاده از روغن اکسیده در جیره طیور منجر به افزایش شاخص اسیدتیوباربیوتک شده بود، مطابق می‌باشد. بالا بودن میزان مالون‌دی‌آلدهید نشان دهنده‌ی بالا بودن میزان اکسایش در گوشت این جوجه‌ها بود و به عنوان یک عامل که باعث افت کیفیت، طعم و بوی گوشت می‌شود مشخص می‌گردد. Tavárezet و همکاران (۲۰۱۱) بیان داشتند، استفاده از ترکیبات پاداکسنده همراه با روغن سالم و یا روغن‌های اکسیده باعث کاهش شاخص اسیدتیوباربیوتک عضله سینه شده است که این نتیجه نیز در آزمایش حاضر که با استفاده از دو پاداکسنده روی و سلنیوم بود، حاصل نگردید و احتمال این تضاد شاید به دلیل استفاده‌ی پاداکسنده‌ای مختلف در آزمایش حاضر با آزمایشات دیگر محققین باشد و یا ناکافی بودن سطوح روی و سلنیوم برای تاثیر برد. میزان اکسیداسیون گوشت بعد از یک ماه از کشتار بوده باشد.

در حالی که روی و سلنیوم باعث بهبود عملکرد آنزیم‌های پاداکسنده SOD و GPX گردیده بودند و تفاوت معنی‌داری را در فعالیت سرمی این آنزیم‌ها نشان دادند ولی در میزان مالون‌دی‌آلدهید، تاثیر روی و سلنیوم و حتی اثر متقابل آن‌ها نیز معنی‌دار نشد و نیاز به تحقیقات بیشتری در این زمینه است و افزودن عناصر

منابع

- Habibian, M., Ghazi, S., & Moeini, M. M. (2016). Effects of dietary selenium and vitamin E on growth performance, meat yield, and selenium content and lipid oxidation of breast meat of broilers reared under heat stress. *Biological trace element research*, 169(1), 142-152.
- Heindl, U., Kirchgessner, M., & Schams, D. (1993). The effect of zinc deficiency and application of recombinant bovine growth hormone on plasma growth hormone and insulin like growth factor-1 of calves. *Journal of Animal Physiology and Animal Nutrition (Germany)*.
- Jakobsen, C. (1999). Sensory impact of lipid oxidation in complex food system. *Fett/Lipid*, 101, 484-492.
- Keller, U., Brandsch, C., & Eder, K. (2004). The effect of dietary oxidized fats on the antioxidant status of erythrocytes and their susceptibility to haemolysis in rats and guinea pigs. *Journal of animal physiology and animal nutrition*, 88(1-2), 59-72.
- Marsh, J. A., Dietert, R. R., & Combs Jr, G. F. (1981). Influence of dietary selenium and vitamin E on the humoral immune response of the chick. *Proceedings of the Society for Experimental Biology and Medicine*, 166(2), 228-236.
- Racanicci, A., Menten, J. F. M., Regitano-D'Arce, M. A. B., Torres, E. A. F. d. S., Pino, L., & Pedroso, A. (2008). Dietary oxidized poultry offal fat: broiler performance and oxidative stability of thigh meat during chilled storage. *Brazilian Journal of Poultry Science*, 10(1), 29-35.
- Rotruck, J. T., Pope, A. L., Ganther, H. E., Swanson, A., Hafeman, D. G., & Hoekstra, W. (1973). Selenium: biochemical role as a component of glutathione peroxidase. *Science*, 179(4073), 588-590.
- Saleh, H., Rahimi, S., & KARIMI, T. M. (2009). The effect of diet that contained fish oil on performance, serum parameters, the immune system and the fatty acid composition of meat in broilers.
- صالح، ح.، گلیان، ا.، کرمانشاهی، ح.، فرهوش، ابریشم چی، پ. (۱۳۹۴). اثرات آنتی اکسیدانی، توکوفرول استات، پوست و عصاره پوست انار در جیره های حاوی روغن ماهی بر کیفیت گوشت ران و سینه جوجه های گوشتی. پژوهش های علوم دامی ایران، ۷(۳).
- Arain, M. A., Mei, Z., Hassan, F., Saeed, M., Alagawany, M., Shar, A., & Rajput, I. (2018). Lycopene: a natural antioxidant for prevention of heat-induced oxidative stress in poultry. *World's Poultry Science Journal*, 74(1), 89-100.
- Bolann, B., & Ulvik, R. (1991). Improvement of a direct spectrophotometric assay for routine determination of superoxide dismutase activity. *Clinical chemistry*, 37(11), 1993-1999.
- Bou, R., Guardiola, F., Tres, A., Barroeta, A., & Codony, R. (2004). Effect of dietary fish oil, α -tocopheryl acetate, and zinc supplementation on the composition and consumer acceptability of chicken meat. *Poultry science*, 83(2), 282-292.
- Delles, R. M., Xiong, Y. L., True, A. D., Ao, T., & Dawson, K. A. (2014). Dietary antioxidant supplementation enhances lipid and protein oxidative stability of chicken broiler meat through promotion of antioxidant enzyme activity. *Poultry science*, 93(6), 1561-1570.
- Dlouhá, G., Sevcikova, S., Dokoupilova, A., Zita, L., Heindl, J., & Skrivan, M. (2008). Effect of dietary selenium sources on growth performance, breast muscle selenium, glutathione peroxidase activity and oxidative stability in broilers. *Czech Journal of Animal Science*, 53(6), 265.
- Etches, R., John, T., & Gibbins, A. V. (2008). Behavioural, physiological, neuroendocrine and molecular responses to heat stress. *Poultry production in hot climates*, 31-66.

- Tan, L, Rong, D, Yang Y, Zhang B. (2017). Effect of Oxidized Soybean Oils on Oxidative Status and Intestinal Barrier Function in Broiler Chickens. *Brazilian Journal of Poultry Science*, 20(2), 333-342.
- Tavárez, M., Boler, D. D., Bess, K., Zhao, J., Yan, F., Dilger, A., . . . Killefer, J. (2011). Effect of antioxidant inclusion and oil quality on broiler performance, meat quality, and lipid oxidation. *Poultry science*, 90(4), 922-930.
- Thompson, J., & Scott, M. (1969). Role of selenium in the nutrition of the chick. *The Journal of nutrition*, 97(3), 335-342.
- Wang, C., Wang, H., Luo, J., Hu, Y., Wei, L., Duan, M., & He, H. (2009). Selenium deficiency impairs host innate immune response and induces susceptibility to *Listeria monocytogenes* infection. *BMC immunology*, 10(1), 55.
- Yoon, I., Werner, T., & Butler, J. (2007). Effect of source and concentration of selenium on growth performance and selenium retention in broiler chickens. *Poultry science*, 86(4), 727-730.
- Shatskikh, E., Latypova, E., Fisinin, V., Denev, S., & Surai, P. (2015). Molecular mechanisms and new strategies to fight stresses in egg-producing birds. *Agricultural Science and Technology*, 7(1), 3-10.
- Smith, A. D., Botero, S., Shea-Donohue, T., & Urban, J. F. (2011). The pathogenicity of an enteric *Citrobacter rodentium* infection is enhanced by deficiencies in the antioxidants selenium and vitamin E. *Infection and immunity*, 79(4), 1471-1478.
- Sultan, A., Ahmad, S., Khan, S., Khan, R. U., Chand, N., Tahir, M., & Ahmad, S. (2018). Comparative Effect of Zinc Oxide and Silymarin on Growth, Nutrient Utilization and Hematological Parameters of Heat Distressed Broiler. *Pakistan Journal of Zoology*, 50(2), 751-751.
- Surai, P. (2015). Antioxidant systems in poultry biology: heat shock proteins. *Journal of Science*, 5(12), 1188-1222.
- Surai, P. F. (2015). Antioxidant action of carnitine: molecular mechanisms and practical applications. *EC Veterinary Science*, 2(1), 66-84.

