



## بررسی تغییرات غلظت تری گلیسرید و کلسترول موجود در عضلات قزل آلای رنگین کمان در فصول تابستان و زمستان

عبدالناصر محبی<sup>۱</sup>، محمدحسین مفتونیان<sup>۲</sup>، فریا قاسمیان<sup>۳</sup>

۱- استادیار گروه علوم درمانگاهی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه شهر کرد ۲- دانشجوی دکتری دامپزشکی، دانشکده دامپزشکی،

دانشگاه شهر کرد ۳- دانشجوی دکتری دامپزشکی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه شهر کرد

پست الکترونیکی مسئول مقاله: mohebi-ab@vet.sku.ac.ir

مقدمه و هدف: کاستن از کلسترول و تری گلیسریدها در جیره غذایی باعث کاهش خطر ابتلا به بیماری های قلبی و عروقی می شود . در ایران از میان گونه های مختلف ماهیان، مصرف ماهی قزل آلای پرورشی به سبب فراهم بودن ماهی تازه، طعم مطلوب و قیمت مناسب با استقبال بیشتری مواجه بوده است. با سنجش غلظت کلسترول و تری گلیسریدها در عضلات ماهی قزل آلای، می توان در مورد ارزش آن به عنوان یک غذای موثر در سلامت قلب و عروق اظهار نظر کرد. مواد و روش کار: در دو فصل تابستان و زمستان (۲۲-۱۷ تیرماه) و (۱۵-۱۰ دی ماه) هر بار تعداد ۱۵ عدد ماهی قزل آلای با وزن ۵۰۰ تا ۶۵۰ گرم تهیه و پس از جداسازی عضلات، چربی آنها استخراج گردیده و میزان تری گلیسرید و کلسترول عضلات به روش شیمیایی اسپکتروفتومتری اندازه گیری شد. نتایج: غلظت تری گلیسرید در عضلات ماهی ها در تابستان  $4,27 \pm 0,56$  و در زمستان  $3,64 \pm 0,76$  (گرم بر ۱۰۰ گرم وزن عضله) بود که اختلاف آماری معنی داری بین دو گروه مشاهده نشد. غلظت کلسترول در نمونه های تابستان  $36 \pm 13$  و در زمستان  $59 \pm 15$  (میلی گرم بر ۱۰۰ گرم وزن عضله) بود که افزایش معنی دارینسبت به تابستان، به میزان ۴۱٪ را نشان می داد ( $p < 0,05$ ). بحث: بخش عمده ای از تری گلیسریدهای موجود در بدن ماهیان حاوی اسیدهای چرب غیر اشباع واجد بیش از ۳ پیوند دوگانه می باشند که نقش پیشگیری کننده آنها از بیماری های قلبی عروقی شناخته شده است. هرچند میزان این نوع از اسیدهای چرب در ماهیان دریایی و گرمابی بیش از ماهیان سردابی گزارش شده است. کاهش غلظت تری گلیسریدها در فصل زمستان به دلیل افزایش نیازهای انرژی ماهیان است. هرچند کاهش مشاهده شده معنی دار نبود. افزایش میزان کلسترول موجود در عضلات ماهیان در فصل زمستان را می توان با افزایش اکسیداسیون تری گلیسریدها جهت مرتفع نمودن نیازهای انرژی در فصل سرما مرتبط دانست. متعاقب انتقال تری گلیسریدها از بافت چربی به مراکز اکسیداسیون که از طریق لیپوپروتئین ها صورت می گیرد، کلسترول باقیمانده در بافتها تجمع می یابد.

**کلمات کلیدی:** قزل آلای رنگین کمان، کلسترول، تری گلیسرید، فصل