



ارزیابی جیره های غنی سازی شده با گیاه بزرک (کتان) بر سطوح تولید اسید چرب امگا ۳- توسط ماهیان سرد آبی

حمید پوربابا^۱، نستوه ابراهیم نژاد^۲، شهروز رشیدی نیا^۲، مریم علوی لواسانی^۴

۱: دانشجوی دوره دکتری دامپزشکی و عضو باشگاه پژوهشگران دانشگاه آزاد اسلامی واحد کرج

پست الکترونیکی مسئول مقاله: hamidpoubaba@yahoo.com

گیاه بزرک یا کتان (*unstiatiissimum Linum*) علفی یکساله به ارتفاع ۷۰ سانتیمتر با برگهای باریک نوک تیز است که سه گلبرگ اصلی به رنگ سبز مات دارد. مصارف سنتی کتان در کنار کاربرد دیگر آن مانده درمان سرفه، سرماخوردگی و یبوست باعث شده است که این گیاه بسیار متفاوت و دارای ویژگی های منحصر به فرد باشد. دانه های کتان حاوی ۳ تا ۶ درصد موسیلاژ و ۳۰ تا ۴۰ درصد روغن مایع ثابت، ۲۰ تا ۲۵ درصد پروتئین، ۲۸ درصد فیبر خشک، ۷/۵ درصد رطوبت و ۳/۵ درصد خاکستر است. همچنین روغن کتان اصولاً از چربی های اشباع نشده از جمله اسید های چرب لینولئیکو لینولنیک و اولئیک تشکیل شده و یکی از منابع بسیار خوب آلفا-لینولنیک اسید می باشد. متابولیسم اسید های چرب در بدن می تواند به ساخت ملکولهای شیمیایی منجر گردد که پیش ساز عوامل آسیب زننده سلولی و یا روند های التهابی هستند. مهمترین این ترکیبات روند های التهابی (ایکوزانوئید ها) می باشند. با توجه به آنکه جیره های غنی سازی شده با دانه کتان اثرات مهمی بر سطوح اسید های چرب دارد در این مقاله اثرات مفید این ترکیب بر سطوح اسید های چرب امگا ۳-، افزایش ارزش غذایی و کاربرد های شبه درمانی و نیز عملکرد و بازدهی ماهیان سرد آبی و مدیریت ذخایر غذایی بررسی شده است.

کلمات کلیدی: ماهیان سرد آبی، گیاه کتان، اسید چرب امگا ۳-، مدیریت ذخایر غذایی