

تغییرات ترکیب اسیدهای چرب لاشه بره های لری بختیاری

محمد علی طالبی*^۱، محمود وطن خواه^۱، سید احمد میرهادی^۲ و مرتضی کرمی^۱

۱ - مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی استان چهارمحال و بختیاری

۲ - موسسه تحقیقات علوم دام کشور

* محمدعلی طالبی maitalebi@yahoo.com

چکیده

این پژوهش به منظور شناسایی و بررسی تغییرات پروفیل اسیدهای چرب دنبه و چربی زیرجلدی لاشه بره‌های نر لری بختیاری ایستگاه توسعه، پرورش و اصلاح نژاد گوسفند لری بختیاری انجام شد. بره های لری بختیاری در برنامه انتخاب برای کاهش چربی لاشه قرار داشتند. تعداد ۱۱۳ نمونه چربی زیرجلدی و دنبه طی دو سال از ۵۷ لاشه بره نر لری بختیاری گرفته شد. داده ها با استفاده از برنامه آماری SAS تجزیه و تحلیل شدند. علیرغم وزن بدن بالاتر بره ها در سال پایانی انتخاب میزان اسیدهای چرب غیراشباع با یک باند دوگانه و اسیدهای چرب غیراشباع با چند باند دوگانه در چربی لاشه بیشتر بود. نسبت کل اسیدهای چرب غیر اشباع با چند باند دوگانه به اسید های چرب اشباع به طور معنی داری در سال پایان برنامه انتخاب بیشتر بود. اسیدهای چرب C16:0، C18:0 و مجموع اسیدهای چرب اشباع در چربی زیر جلدی و C18:1 در دنبه به طور معنی داری بیشتر بود. نوع تولد بره تاثیر بر اسیدهای چرب لاشه بره ها نداشت. نسبت کل اسیدهای چرب غیر اشباع به اسید های چرب اشباع در دنبه به طور معنی داری بیشتر از میزان آن در چربی زیر جلدی بود. در نتیجه انتخاب برای کاهش چربی لاشه سبب کاهش کیفیت اسیدهای چرب لاشه نشده است.

کلید واژه‌ها: دنبه - چربی - پروفیل اسیدهای چرب - گوسفند

مقدمه

در حال حاضر تولید و فروش گوشت به منظور تأمین نیاز مصرف کنندگان برای چربی کمتر به علت ارتباط بین سطوح بالای چربی‌های اشباع شده حیوانی در رژیم غذایی و بیماری‌های قلبی عروقی به یکی از چالش‌های اساسی برای صنعت پرورش دام تبدیل شده است (۵). پرورش دهندگان گوسفند به لحاظ انگیزه‌های مالی، برای افزایش گوشت و کاهش چربی ذخیره‌ای تا سطح قابل قبول مصرف کنندگان، در کوتاه مدت به راه‌هایی نظیر کشتار بره‌ها در وزن‌های سبکتر، اخته نکردن بره‌های نر و دست‌کاری کمی و کیفی در جیره غذایی یا قطع دنبه مبادرت می‌نمایند. برخی از این روش‌های غیر ژنتیکی و کوتاه مدت دارای معایبی هستند. برای مثال کاهش وزن کشتار منجر به کاهش درآمد به ازای هر رأس بره می‌شود و یا تغییر جیره غذایی در سیستم‌های پرورشی رایج مشکل و غیر ممکن است. اما بهبود ژنتیکی گرچه به کندی صورت می‌گیرد ولی به لحاظ دائمی بودن می‌تواند مقرون به صرفه باشد (۱). شایستگی نسبی نژادهای مختلف گوسفند برای تولید گوشت بوسيله نسبت بالای گوشت و عضله و نسبت پائین چربی و استخوان تعیین می‌گردد (۹). در بررسی اسیدهای چرب لاشه بره‌های آمیخته فین شیپ گزارش شده است که خوش خوراکی لاشه بره‌های آمیخته در مقایسه با بره‌های خالص ممکن است به دلیل نسبت بیشتر اسیدهای غیر