



اثر عصاره هیدروالکلی گلبرگ زعفران بر شاخص‌های خونی و پاداکسیدانی جوجه‌های گوشتی

سید جواد حسینی واشان^{۱*}، علی حسین پیرای^۲

^۱دانشیار تغذیه طیور، گروه علوم دامی دانشگاه بیرجند؛ jhosseiniv@birjand.ac.ir

^۲استادیار تغذیه طیور، دانشگاه رازی کرمانشاه؛ perai87@gmail.com

چکیده

هدف از این پژوهش، ارزیابی اثرات عصاره گلبرگ زعفران بر شاخص‌های خونی و وضعیت پاداکسیدانی جوجه گوشتی بود. برای این منظور، تعداد ۲۰۰ قطعه جوجه گوشتی در قالب ۴ تیمار آزمایشی شامل ۵ تکرار و ۱۰ قطعه جوجه در هر تکرار توزیع شدند. تیمارهای آزمایشی شامل گروه شاهد و گروه تغذیه‌شده با جیره‌های حاوی سطوح مختلف ۳۰۰، ۵۰۰ و ۷۰۰ میلی‌گرم عصاره گلبرگ زعفران بود. جوجه‌ها در سه دوره آغازین (۰-۱۰ روزگی)، رشد (۲۴-۱۱ روزگی) و پایانی (۴۲-۲۵ روزگی) تغذیه شدند. در پایان دوره، در روز ۴۲، از دو قطعه جوجه خون‌گیری شد. نتایج نشان داد که عصاره گلبرگ زعفران در سطوح بالاتر از ۵۰۰ منجر به کاهش کلسترول، LDL خون، افزایش HDL خون و درصد بورس در مقایسه با شاهد گردید. همچنین، عصاره گلبرگ زعفران نسبت به شاهد منجر به افزایش فعالیت آنزیم‌های گلوکوتایون پراکسیداز، سوپراکسیددسموتاز و کاهش فعالیت آنزیم لاکتات دهیدروژناز و غلظت مالون دی‌آلدئید خون شد. بنابراین افزودن عصاره هیدروالکلی گلبرگ زعفران به جیره جوجه گوشتی، احتمالاً منجر به کاهش چربی خون و وضعیت سامانه پاداکسیدانی در جوجه‌های تغذیه شده با سطح ۵۰۰ و ۷۰۰ میلی‌گرم عصاره گردید.

کلمات کلیدی: کلسترول، مالون دی‌آلدئید، گلوکوتایون پراکسیداز، جوجه گوشتی.

مقدمه

زعفران با نام علمی *Crocus sativus* L، متعلق به خانواده زنبقیان، یکی از گیاهان دارویی زراعی ایران به‌ویژه استان‌های خراسان رضوی و خراسان جنوبی است. از جمله ضایعات این گیاه‌دارویی، گلبرگ زعفران است. از وسط برگ‌های گیاه زعفران، ساقه‌ی گل‌دار خارج شده که به یک تا سه گل منتهی می‌شود. کلاله زعفران سرشار از ریپوفلاوین است. رنگ قرمز مایل به نارنجی کلاله مربوط به کروسین است. پیروکروسین و سافرانال از دیگر ترکیبات کلاله هستند که به ترتیب باعث طعم تلخ و بوی خاص آن می‌شوند. از مواد شیمیایی موجود در گلبرگ می‌توان به کوئرستین و دلفینیدین اشاره نمود (Anonymous, 2000؛ Dermardersian, 2001). ترکیبات فنلی به‌ویژه مشتقات فلاونوئیدی و آنتوسیانین اجزای فعال زیستی موجود در اندام‌های هوایی و زیرزمینی گیاه زعفران هستند که در بروز خواص پاداکسیدانی و ضد میکروبی آن مشارکت دارند (Hosseini et al., 2015; Javanmardi et al., 2003). از طرف دیگر کامفرول گلبرگ تازه زعفران نیز از ترکیبات زیست‌فعال است که

^۱ - سید جواد حسینی واشان - jhosseiniv@birjand.ac.ir