

Effect of rumen protected Methionine on blood parameters, milk production, and milk composition of Alpine dairy goats

Mehdi Ganjkhanlou^{1*}, Javad Baqeri², Abolfazl Zali³, Ahmadreza Alipour⁴

¹ Associated Professor, Department of animal science, College of agriculture and natural resources, University of Tehran, Karaj, Alborz, Iran, Email: Ganjkhanlou@ut.ac.ir

² Graduated M.Sc. student, Department of animal science, College of agriculture and natural resources, University of Tehran, Karaj, Alborz, Iran, Email: bagheri@ut.ac.ir

³ Associated Professor, Department of animal science, College of agriculture and natural resources, University of Tehran, Karaj, Alborz, Iran, Email: zali.a@ut.ac.ir

⁴ M.Sc. student, Department of animal science, College of agriculture and natural resources, University of Tehran, Karaj, Alborz, Iran, Email: ahmadrezaalipour@ut.ac.ir

Article Info

Article type:
Research Full Paper

Article history:
Received: 12/08/2022
Revised: 04/10/2023
Accepted: 04/11/2023

Keywords:
Blood parameters
Milk components
Milk production
Rumen protected
Methionine

ABSTRACT

Background & Objective: Supplementation of protein sources with low degradability in the rumen improves the efficiency of nitrogen utilization and causes the optimal amino acid pattern in the surface of the small intestine. On the other hand, maximum production requires sufficient amounts of essential amino acids to support the physiological and productive requirements of livestock. Therefore, the use of rumen protected amino acid supplements is recommended. Lysine and methionine are known as limiting amino acids in milk production. In addition, methionine plays a unique role as an initiator amino acid in protein production. This study was conducted to evaluate the degradability and digestibility of rumen protected methionine and to investigate its effects on blood parameters, milk production, and milk components in Alpine dairy goats.

Materials and Methods: The present study was conducted in two steps. In the first step, which was carried out in the form of a completely randomized design with 20 replications for each treatment, the rumen degradability and post-ruminal digestibility of methionine coated by prill fat and unprotected methionine were compared using fistulated Holstein cows. In the second step of the experiment, 45 lactating Alpine dairy goats with a weight range of 50-65 kg and age range of 24-36 months and lactation days of 200 were randomly allocated to three experimental treatments in a completely randomized design with 15 replications in each treatment, including control (basal diet without rumen protected methionine), basal diet plus 2.5 grams of commercial rumen protected methionine and basal diet plus 2.5 grams of rumen protected methionine coated by prill fat *in vitro*, for 4 weeks, including two weeks of adaptation and two weeks of sampling. The experiment place had an environment with optimal and uniform ventilation conditions, and all goats had equal access to water with optimal quality. Feeding was done three times a day at 8 am, 1 pm, and 8 pm, and milking were done twice a day at 7 am and 7 pm,

milk samples was taken during the last week, and blood sampling was done at the end of the experiment.

Results: According to our findings, the degradability of methionine coated with prill fat showed a significant decrease compared to unprotected methionine ($P<0.001$). Also, the post-ruminal digestibility of rumen protected methionine was 52.23% and the digestibility in the whole digestive tract was 87.97%. According to the results of this study, the effect of experimental treatments on milk production and the percentage of milk components including total solids, fat, protein, lactose, and casein was not significant. Moreover, there was no significant difference between the treatments in blood parameters including glucose, albumin, triglyceride, cholesterol, and total protein.

Conclusion: According to our findings, the use of prill fat, including a mixture of saturated fatty acids, as a protective coating against ruminal fermentation, can be effective in inhibiting the microbial degradation of valuable protein sources.

Cite this article: Ganjkhanlou, M., Baqeri, J., Zali, A., Alipour, A.R. (2023). Effect of rumen protected Methionine on blood parameters, milk production and milk composition of Alpine dairy goats. *Journal of Ruminant Research*, 11(2), 131-144.



© The Author(s).

DOI: 10.22069/ejrr.2023.20288.1850

Publisher: Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources

اثر متیونین محافظت‌شده بر فراسنجه‌های خونی، تولید و ترکیبات شیر در بزهای شیرده آلپاین

مهدی گنج‌خانلو^{۱*}، جواد باقری^۲، ابوالفضل زالی^۳، احمدرضا علی‌پور^۴

^۱ دانشیار گروه علوم دامی، دانشکده علوم و مهندسی کشاورزی، دانشکده‌گان کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه تهران، کرج، البرز، ایران، رایانامه: Ganjkhanelou@ut.ac.ir
^۲ دانش‌آموخته کارشناسی ارشد گروه علوم دامی، دانشکده علوم و مهندسی کشاورزی، دانشکده‌گان کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه تهران، کرج، البرز، ایران، رایانامه: bagheri@ut.ac.ir
^۳ دانشیار گروه علوم دامی، دانشکده علوم و مهندسی کشاورزی، دانشکده‌گان کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه تهران، کرج، البرز، ایران، رایانامه: Ganjkhanelou@ut.ac.ir
^۴ دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم دامی، دانشکده علوم و مهندسی کشاورزی، دانشکده‌گان کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه تهران، کرج، البرز، ایران، رایانامه: ahmadrezaalipour@ut.ac.ir

اطلاعات مقاله	چکیده
نوع مقاله: مقاله کامل علمی - پژوهشی	سابقه و هدف: مکمل‌سازی منابع پروتئینی با تجزیه‌پذیری پایین در شکمبه، کارایی استفاده از نیتروژن و الگوی اسیدآمین‌ههینه در سطح روده باریک را بهبود می‌بخشد. از سویی، تولید حداکثری نیازمند مقادیر کافی اسیدآمین‌هه‌های ضروری است. به‌همین دلیل برای حمایت از نیازهای فیزیولوژیکی و تولیدی دام، استفاده از مکمل اسیدآمین‌هه‌های محافظت‌شده در شکمبه توصیه می‌شود. عمدتاً اسیدآمین‌هه‌های لیزین و متیونین به‌عنوان اسیدآمین‌هه‌های محدودکننده تولید شیر شناخته می‌شوند. همچنین متیونین نقش منحصربه‌فردی را به‌عنوان اسیدآمین‌هه‌های آغازگر در ساخت پروتئین بازی می‌کند. این مطالعه به‌منظور ارزیابی تجزیه‌پذیری متیونین محافظت‌شده و بررسی اثرات آن بر فراسنجه‌های خونی، تولید و ترکیبات شیر در بزهای شیری آلپاین انجام شد.
واژه‌های کلیدی: ترکیبات شیر تولید شیر فراسنجه‌های خونی متیونین محافظت‌شده	مواد و روش‌ها: این پژوهش در دو مرحله انجام شد. در مرحله اول که در قالب طرح کاملاً تصادفی با ۲۰ تکرار برای هر تیمار انجام شد، قابلیت هضم شکمبه‌ای و پسا شکمبه‌ای متیونین محافظت‌شده با چربی پرل و متیونین محافظت‌نشده با استفاده از گاوهای هلستاین فیستولادار، اندازه‌گیری شد. در مرحله دوم آزمایش ۴۵ رأس بز شیرده آلپاین با محدوده وزنی ۵۰-۶۵ کیلوگرم و محدوده سنی ۳۶-۲۴ روزهای شیردهی ۲۰۰ به‌مدت ۴ هفته شامل دو هفته عادت دهی و دو هفته نمونه‌برداری، به‌صورت تصادفی به سه جیره آزمایشی شامل: شاهد (جیره پایه بدون متیونین محافظت‌شده)، جیره پایه به‌علاوه ۲/۵ گرم متیونین محافظت‌شده تجاری و جیره پایه به‌علاوه ۲/۵ گرم متیونین محافظت‌شده سنتز شده داخل آزمایشگاه، اختصاص یافتند بطوریکه هر تیمار شامل ۱۵ تکرار باشد، و عملکرد تولیدی شامل تولید و ترکیبات شیر و فراسنجه‌های خونی آن‌ها مورد مقایسه قرار گرفتند. محل پرورش دارای سالن‌هایی با شرایط تهویه مطلوب و یکسان بود، و همه بزها دسترسی یکسان به آب با کیفیت مطلوب داشتند. خوراک‌دهی سه نوبت در روز و در ساعت‌های ۸ صبح، ۱ بعدازظهر و ۸ شب انجام می‌شد، همچنین شیردوشی در دو نوبت ۷ صبح و ۷ عصر جهت رکوردگیری و اندازه‌گیری ترکیبات

شیر انجام شد. نمونه‌گیری شیر در طول هفته آخر آزمایش و نمونه‌گیری خون در انتهای آزمایش انجام شد.

یافته‌ها: بر اساس یافته‌های این مطالعه، قابلیت هضم متیونین محافظت‌شده با چربی پریل نسبت به شاهد کاهش معنی‌داری را نشان داد ($P < 0/001$). همچنین قابلیت هضم پسا شکمبه‌ای متیونین محافظت‌شده ۵۲/۲۳ درصد و قابلیت هضم در کل دستگاه گوارش ۸۷/۹۷ درصد گزارش شد. با توجه به نتایج این مطالعه، اثر تیمارهای آزمایشی بر تولید و درصد ترکیبات شیر شامل کل مواد جامد، چربی، پروتئین، لاکتوز و کازئین معنی‌دار نبود. درمورد فراسنجه‌های خونی شامل گلوکز، آلبومین، تری‌گلیسیرید، کلسترول و پروتئین کل نیز در این مطالعه اختلاف معنی‌داری بین تیمارها مشاهده نشد.

نتیجه‌گیری: با توجه به نتایج این تحقیق استفاده از چربی پریل، شامل مخلوطی از اسیدهای چرب اشباع، به‌عنوان پوشش محافظ در برابر تخمیر شکمبه‌ای، می‌تواند در مهار تجزیه باکتریایی منابع پروتئینی با ارزش مؤثر واقع شود.

استناد: گنج‌خانلو، م، باقری، ج، زالی، ا، علی‌پور، ا. (۱۴۰۲). اثر متیونین محافظت‌شده بر فراسنجه‌های خونی، تولید و ترکیبات شیر در بزهای شیرده آلباین. پژوهش در نشخوارکنندگان، ۱۱(۲)، ۱۴۴-۱۳۱.

DOI: 10.22069/ejrr.2023.20288.1850



© نویسندگان.

ناشر: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

مقدمه

پروتئین موردنیاز حیوان نشخوارکننده باتوجه به ماهیت و ترکیب آن به دو بخش پروتئین غیرقابل تجزیه در شکمبه و پروتئین قابل تجزیه در شکمبه تقسیم می‌شود، که عدم تعادل بهینه پروتئین قابل تجزیه و پروتئین غیرقابل تجزیه در شکمبه در جیره نشخوارکنندگان می‌تواند تولید پروتئین میکروبی، راندمان استفاده از نیتروژن، و میزان هضم یاف و قابلیت دسترسی به سطح بهینه‌ی اسیدهای آمینه در روده باریک را محدود سازد، پروتئین میکروبی نزدیک‌ترین پروفایل را به پروفایل اسیدآمینه موردنیاز حیوان دارد بنابراین باکیفیت‌ترین نوع پروتئین برای حیوان نشخوارکننده است اما از نظر کمیت تولید آن به اندازه‌ای نیست که نیاز حیوان پر تولید را کاملاً برطرف کند (Rostami و همکاران، ۲۰۱۸). تنها راه تأمین کافی پروتئین برای دام‌های با تولید و سرعت رشد بالا، بدون وارد شدن تنش آمونیاکی، کاهش تجزیه‌پذیری پروتئین در شکمبه می‌باشد (Haddad و همکاران، ۲۰۰۵). اسیدآمینه با منشأ میکروبی در صورتی نیاز حیوان را برطرف می‌سازد که حیوان در حالت نگهداری یا رشد حداقلی باشد، در صورتی که برای حداکثر مقدار رشد و تولید، نیاز حیوان را باید از طریق پروتئین غیرقابل تجزیه در شکمبه برطرف کرد (Santos و همکاران، ۱۹۹۸). کنجاله دانه‌های روغنی منابع فقیری از پروتئین عبوری هستند و در بیشتر مواقع، گرما و اعمال تیمارهای شیمیایی برای بالا بردن پروتئین عبوری این منابع مؤثر واقع می‌شوند؛ اما همواره موجب تأثیر بر عملکرد حیوان نمی‌شوند (Mustafa و همکاران، ۲۰۰۰). تولید بالای حیوان نیازمند تأمین کافی اسیدهای آمینه ضروری است، بنابراین برای حمایت از نیازهای فیزیولوژیکی و تولیدی دام، استفاده از مکمل اسید- آمینه محافظت شده می‌تواند سودمند باشد، در این

راستا تعداد زیادی از پژوهش‌ها که پاسخ عملکردی گاوهای شیری را به افزودن پروتئین به جیره موردبررسی قرار داده‌اند؛ به محتوای لیزین و متیونین جیره‌ها توجهی نکرده و فقط از نظر مقدار پروتئین غیرقابل تجزیه در شکمبه یا پروتئین خام جیره‌ها را متوازن کرده‌اند، این در حالی است که متیونین و لیزین محدودکننده‌ترین اسیدهای آمینه‌ها در تغذیه گاوهای شیری هستند و متیونین نقش منحصربه‌فردی را به عنوان اسیدآمینه آغازگر در سنتز پروتئین بازی می‌کند (Brosnan و همکاران، ۲۰۰۷). توجه به متیونین محافظت شده در شکمبه، به دهه ۱۹۶۰ و اوایل دهه ۱۹۷۰ برمی‌گردد، زمانی که از طریق آزمایش‌های شیردانی، روده‌ای و تزریق‌های داخل رگی مشخص شد که جذب متیونین در نشخوار-کنندگان در حد مطلوبی نمی‌باشد و این آزمایش‌ها نشان دادند که اسیدهای آمینه گوگرددار اولین محدودیت برای رشد پشم و افزایش وزن بدن در نشخوارکنندگان کوچک می‌باشند، بنابراین محققین در آزمایش‌های مختلف به دنبال کاهش تجزیه شکمبه‌ای آن‌ها بودند، که یکی از روش‌های محافظت متیونین در شکمبه، پوشاندن آن با موادی است که در برابر آنزیم‌های میکروبی مقاومت می‌کنند مانند پلیمرهایی که به تغییرات pH حساس‌اند و درحالی‌که در pH شکمبه غیرقابل حل می‌باشند، در pH اسیدی شیردان حل می‌شوند، همچنین آن‌ها در برابر تجزیه میکروبی شکمبه بالاترین مقاومت را داشته و به تدریج در محیط روده‌ای آزاد شده و زیست‌فراهمی بالایی دارند، این محققین نشان داده‌اند که متیونین محافظت شده به منظور تأمین اسیدآمینه محدودکننده تولید شیر می‌تواند مورد استفاده قرار گیرد و در جیره‌های برپایه سیلاژ ذرت و کنجاله سویا، متیونین اغلب به عنوان محدودکننده‌ترین اسیدآمینه جهت تولید شیر شناخته می‌شود (Pisulewsky و همکاران، ۱۹۹۶). پژوهش‌ها

نشان داده‌اند که افزودن متیونین محافظت‌شده به چنین جیره‌هایی موجب افزایش تولید شیر (Schmidt و همکاران، ۱۹۹۹)، درصد پروتئین شیر (Berthiaume و همکاران، ۲۰۰۶) و مقدار آن (Armentano و همکاران، ۱۹۹۷) می‌شود. متیونین محافظت‌شده همچنین می‌تواند تغذیه جیره‌های با سطوح پایین پروتئین خام را با حفظ سطح تولید شیر ممکن سازد و از طرفی مشخص شده است که گاوهای شیری پر تولید به بیش از ۶۰۰-۶۵۰ گرم پروتئین در روز نیاز ندارند (Ipharraguerre و Clark، ۲۰۱۸). همچنین سال‌هاست که نقش زیان‌بار پروتئین اضافی در جیره بر راندمان تولیدمثلی به اثبات رسیده است؛ این تأثیر منفی می‌تواند در اثر افزایش نیتروژن اوره‌ای خون و در نتیجه کاهش pH محیط رحم اتفاق بیفتد (Butler، ۱۹۹۸). همچنین Ghorbani و همکاران، (۲۰۰۷) نشان دادند که، افزودن متیونین محافظت‌شده به جیره در شرایط تنش گرمایی موجب بهبود نرخ آبستنی و بروز فحلی می‌گردد، اما در آن مطالعه سطح پروتئین جیره کاهش پیدا نکرد. بر اساس پژوهش‌های انجام‌شده، تغذیه متیونین محافظت‌شده موجب افزایش تولید شیر و پروتئین شیر در بزهای شیری می‌شود، همچنین افزایش میزان مصرف آن، تولید چربی شیر را نیز افزایش می‌دهد (Flores و همکاران، ۲۰۰۹). این مطالعه به منظور ارزیابی تجزیه‌پذیری متیونین محافظت‌شده و بررسی اثرات آن بر فراسنجه‌های خونی، تولید و ترکیبات شیر در بزهای شیری آلبین انجام شد.

مواد و روش‌ها

مطالعه حاضر در قالب دو مرحله انجام شد، طی مرحله اول آزمایش که در مزرعه پژوهشی دانشگاه تهران انجام شد؛ قابلیت هضم شکمبه‌ای و پسا‌شکمبه‌ای متیونین محافظت‌شده با چربی پریل

و متیونین محافظت‌شده اندازه‌گیری شده و در قالب طرح کاملاً تصادفی با ۲۰ تکرار در هر تیمار مورد مقایسه قرار گرفت. برای سنتز متیونین محافظت‌شده، مقداری متیونین تجاری خریداری شد و با استفاده از روش کپسوله‌سازی با چربی پریل به شکل محافظت‌شده درآمد (Karimi و همکاران، ۲۰۲۲). برای اندازه‌گیری تجزیه‌پذیری شکمبه‌ای ۵ گرم از محصول در کیسه‌های نایلونی ۱۰×۲۰ سانتی‌متری با اندازه منافذ ۵۰ میکرون قرار داده شد. ۲۰ کیسه از محصول داخل محیط شکمبه گاوهای فیستولدار به مدت ۱۶ ساعت انکوبه شده، سپس تمام کیسه‌ها خارج شده و برای متوقف ساختن فعالیت میکروبی با آب سرد شست‌وشو داده شدند. کیسه‌ها در آن ۶۰ درجه به مدت ۴۸ ساعت خشک شدند و وزن آن‌ها اندازه‌گیری شد. جهت تعیین قابلیت هضم پسا‌شکمبه‌ای، ۸۰۰ میلی‌گرم از باقی‌مانده ترکیب، پس از انکوباسیون شکمبه‌ای داخل کیسه‌های نایلونی ۱۰×۵ توزین شد و در محلول پپسین-هیدروکلراید به‌منظور شبیه‌سازی شرایط روده به مدت ۲ ساعت در حمام آب ۳۹ درجه سانتی‌گراد انکوبه شدند، و به مدت ۱۶ ساعت در محیط شبیه‌سازی‌شده با روده قرار گرفتند و پس از آن با آب سرد شست‌وشو داده‌شده، سپس در آن خشک‌شده و توزین شدند.

مرحله دوم پژوهش حاضر در شرکت سپیدان واقع در قرچک انجام گرفت. این محل دارای سالن‌هایی با شرایط تهویه مناسب و یکسان بود و همه بزها در طول دوره آزمایش به آب با کیفیت مطلوب دسترسی داشتند. ۴۵ رأس بز شیرده آلبین با محدوده وزنی ۶۵-۵۰ کیلوگرم و محدوده سنی ۳۶-۲۴ ماه با روزهای شیردهی ۲۰۰ به‌صورت تصادفی و به مدت ۴ هفته به سه تیمار آزمایشی شامل: شاهد (جیره پایه بدون متیونین محافظت‌شده)، جیره پایه به‌علاوه ۲/۵ گرم متیونین محافظت‌شده تجاری، جیره

اثر متیونین محافظت شده بر فراسنجه‌های خونی، ... / مهدی گنج‌خانلو و همکاران

متیونین محافظت‌شده به همراه سبوس در قالب بسته‌های ۳۰ گرمی و به صورت انفرادی نیز به بزها خوراند می‌شد. شیردوشی روزانه در دو نوبت و در ساعت ۷ صبح و ۷ عصر انجام شد و تولید شیر در طول هفته آخر ثبت و نمونه‌برداری از شیر جهت تعیین ترکیبات شیر شامل چربی، پروتئین و لاکتوز به مدت دو روز انجام شد.

پایه به‌علاوه ۲/۵ گرم (Flores و همکاران، ۲۰۰۹) متیونین محافظت‌شده ساخته‌شده داخل آزمایشگاه اختصاص یافتند که دو هفته اول به‌عنوان دوره عادت دهی در نظر گرفته شد و در دو هفته دوم نمونه-برداری انجام شد. خوراک سه وعده در روز و در ساعت ۸ صبح، ۱ بعدازظهر و ۸ شب توزیع شد و از آنجا که ۱۰۰ گرم از کنسانتره دام‌ها روزانه در هنگام شیردوشی نوبت صبح توزیع می‌شد مقدار ۲/۵ گرم از

جدول ۱- اجزا و ترکیب شیمیایی جیره بزهای شیری آلباین

Table 1. Ingredients and chemical composition of Alpine dairy goats diet

درصد ماده خشک (%DM)	ماده خوراکی (Ingredients)	درصد از ماده خشک (%DM)	ماده خوراکی (Ingredients)
5.10	سبوس گندم (Wheat bran)	32.00	یونجه (Alfalfa)
0.48	بنتونیت (Bentonite)	8.00	کاه گندم (Wheat straw)
0.12	مایکوزورب (Mycosorb)	21.16	دانه ذرت (Corn)
1.00	مکمل ویتامینی و معدنی ^۱ (Vitamin and mineral premix)	8.10	دانه جو (Barley)
0.90	جوش شیرین (Sodium bicarbonate)	1.20	دانه گندم (Wheat)
0.90	کربنات کلسیم (CaCO ₃)	9.00	کنجاله کلزا (Canola meal)
0.36	نمک (Salt)	7.80	کنجاله سویا (Soybean meal)
0.30	دی کلسیم فسفات (DCP)	1.80	پودر چربی (Fat powder)
0.18	اکسید منیزیم (MgO)	1.60	ملاس چغندر قند (Sugar beet molasses)
درصد ماده خشک (%DM)	ترکیب شیمیایی (Chemical composition)	درصد ماده خشک (%DM)	ترکیب شیمیایی (Chemical composition)
9.40	خاکستر (Ash)	89.96	ماده خشک (DM)
33.50	دیواره سلولی (NDF)	17.70	پروتئین خام (CP)
2.01	انرژی قابل متابولیسم (ME, Mcal/Kg)	4.00	عصاره اتری (EE)

۱. هر کیلوگرم مکمل معدنی و ویتامینی شامل: ۱۰۰۰۰۰۰ واحد بین‌المللی ویتامین آ، ۱۰۰۰۰۰ واحد بین‌المللی ویتامین د، ۳۰۰۰ واحد بین‌المللی ویتامین ای، ۴۰۰۰ میلی‌گرم منگنز، ۵۰۰۰ میلی‌گرم روی، ۲۰ میلی‌گرم کبالت، ۳۰ میلی‌گرم سلنیوم، ۵۰ میلی‌گرم مس و ۵۰۰۰ میلی‌گرم آهن.

1. Vit A 1000000 IU/Kg, Vit D₃ 100000 IU/Kg, Vit E 3000 IU/Kg, Mn 4000 ppm, Zn 5000 ppm, Co 20 ppm, Se 30 ppm, I 50 ppm, Cu 600 ppm, Fe 5000 ppm

۳۸ درجه سانتی‌گراد به آن اضافه شد. سپس ۰/۷۵ میلی‌لیتر اسیداستیک به بالن کج‌دال اضافه‌شده و به مدت ۱۰ دقیقه در دمای اتاق باقی ماند. پس از آن ۰/۷۵ میلی‌لیتر محلول سدیم‌استات به بالن اضافه شد و برای مدت ۱۰ دقیقه تا حصول رسوب باقی ماند. مخلوط از صافی عبور داده شد و ۳۰ میلی‌لیتر محلول بافر به بالن اضافه شد و برای بار دوم از صافی جهت

نمونه‌های شیر در آزمایشگاه مرکزی گروه علوم دامی دانشکده کشاورزی دانشگاه تهران با استفاده از دستگاه میکواسکن مدل Julie Z7 Automatic ساخت کشور آلمان آنالیز و مقدار چربی و پروتئین آن ثبت شد. برای تعیین مقدار کازئین، نمونه در حمام آب ۳۹ درجه سانتی‌گراد انکوبه شده، سپس ۵ گرم از آن درون بالن کج‌دال توزین شد و ۷۰ میلی‌لیتر آب

حصول مایع عاری از ذرات ماده عبور داده شد. سپس کاغذ صافی درون بالن کج‌دال قرار داده شد و مراحل هضم، تقطیر و تیتراسیون انجام گرفت (Lynch و همکاران، ۱۹۹۸). خون‌گیری در این مطالعه با استفاده از لوله‌های ۵ میلی‌لیتری حاوی ماده ضد انعقادی هپارین قبل از مصرف خوراک از محل سیاهرگ و داج به منظور سنجش گلوکز، کلاسترول، تری‌گلیسیرید، پروتئین کل، اوره و آلبومین خون صورت پذیرفت (Thomas, ۱۹۹۸). جداسازی پلاسما با استفاده از سانتریفیوژ یخچال دار مدل CENTRIC 260R در ۳۰۰۰ دور در دقیقه و به مدت ۱۵ دقیقه انجام شد. سپس نمونه‌های پلاسما داخل میکروتیوب ۱/۵ تا قبل از اندازه‌گیری فراسنجه‌ها در دمای ۲۰- درجه سانتی-گراد نگهداری شدند. داده‌ها با استفاده از نرم‌افزار آماری SAS، نسخه ۹/۱ و مدل آماری زیر در قالب طرح کاملاً تصادفی مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفتند.

$$Y_{ijk} = \mu + A_i + T_j + (AT)_{ij} + e_{ijk}$$

که در مدل فوق، Y_{ijk} : مقدار مشاهده مربوط به هر صفت، μ : میانگین کل مشاهدات برای هر صفت، A_i : اثر تصادفی حیوان، T_j : اثر ثابت تیمار، $(AT)_{ij}$: اثر متقابل حیوان و تیمار و e_{ijk} : اثر اشتباه آزمایشی می‌باشند.

نتایج و بحث

نتایج مربوط به قابلیت هضم و تجزیه‌پذیری شکمبه‌ای منابع متیونین در جدول (۲) گزارش شده است، همان‌طور که مشاهده می‌شود، تجزیه‌پذیری متیونین محافظت‌شده در شکمبه نسبت به شاهد کاهش معنی‌داری را نشان داد ($P < 0/001$). همچنین قابلیت هضم پسا شکمبه‌ای متیونین محافظت‌شده ۵۲/۲۳ درصد و قابلیت هضم در کل دستگاه گوارش ۸۷/۹۷ درصد گزارش شد. Karimi و همکاران (۲۰۲۲) مشاهده کردند که قابلیت هضم منابع پروتئینی محافظت‌شده در شکمبه به‌طور معنی‌داری

کاهش یافته، و قابلیت هضم روده‌ای افزایش می‌یابد، همچنین این پژوهشگران مشاهده کردند که قابلیت هضم در کل دستگاه گوارش تفاوت معنی‌داری نداشت که نشانگر انتقال محل هضم از شکمبه به روده می‌باشد، در این تحقیق کمترین مقدار آزادسازی نیتروژن شکمبه‌ای برای متیونین پوشش داده‌شده با پلیمر حساس به pH مشاهده شد. در مورد اسیدهای آمینه پوشش داده‌شده با چربی، در مطالعه‌ای مشاهده شد که پوشش‌دار کردن اسیدآمینه با چربی اشباع و تری‌گلیسیریدها نسبت به صابون‌های کلسیمی اسیدهای چرب موجب آزادسازی مقدار کمتری نیتروژن می‌شود؛ که این مشاهده می‌تواند به این دلیل باشد که تری‌گلیسیریدها و چربی‌های اشباع نسبت به صابون‌های کلسیمی اسیدهای چرب خاصیت آب‌گریزی بیشتری دارند لذا با توجه به محیط آبی شکمبه و با توجه به ضعف باکتری‌ها در تجزیه چربی، عبور از شکمبه تسهیل شده و محتوای آن‌ها به روده باریک جهت جذب می‌رسد (Rossi و همکاران، ۲۰۰۲). Bach و Stern (۲۰۰۰) نیز گزارش نمودند که هرچه نرخ تجزیه‌پذیری شکمبه‌ای کمتر باشد، رسیدن به حداکثر غلظت متیونین در پلاسما دیرتر رخ خواهد داد و غلظت متیونین پلاسما می‌تواند برای پیش‌بینی قابلیت دسترسی متیونین محافظت‌شده مورد استفاده قرار گیرد. در ضمن چربی پریریل حاوی مخلوطی از اسیدهای چرب اشباع (به‌صورت تری‌گلیسیرید) به‌صورت مایع است که تحت فشار و در دمای پایین بروی محصول موردنظر اسپری می‌شوند، که منجر به تشکیل پوششی از دانه-های خشک و سخت چربی می‌شود، این پوشش در شکمبه بی‌اثر بوده و تخمیر شکمبه‌ای را تحت تأثیر قرار نمی‌دهند و کمتر نیز تحت تأثیر قرار می‌گیرد، بلکه در روده تحت تأثیر آنزیم لیپاز قرار گرفته و تجزیه می‌شود (Sharma و همکاران، ۲۰۱۶).

اثر متیونین محافظت شده بر فراسنجه‌های خونی،... / مهدی گنج‌خانلو و همکاران

جدول ۲- مقایسه تجزیه پذیری ماده خشک متیونین محافظت شده و شاهد

Table 2. Comparing degradability of rumen protected methionine and control

P-value	SEM	تیماهای آزمایشی		متغیر (Parameter)
		متیونین محافظت شده (Rumen-protected methionine)	متیونین محافظت نشده (unprotected methionine)	
<0.001	2.08	72.38 ^b	100.00 ^a	قابلیت تجزیه پذیری شکمبه‌ای (Ruminal degradability) (%)
<0.001	2.08	52.23	-	قابلیت هضم پسا شکمبه‌ای (Post-ruminal digestibility) (%)
<0.001	2.08	87.97	-	قابلیت هضم در کل دستگاه گوارش (Total digestibility) (%)

میانگین‌هایی که دارای حروف انگلیسی متفاوت در هر ردیف هستند دارای تفاوت معنی‌دار در سطح $P < 0.05$ می‌باشند.

Means with different superscripts differ significantly ($P < 0.05$).

در مطالعه Tsiblakou و همکاران، (۲۰۱۷) نیز مشاهده شد که افزودن روزانه ۲/۷۵ گرم متیونین محافظت شده به جیره می‌شیرده تأثیر معنی‌داری بر تولید شیر ندارد، همچنانکه AL-Qaisi و Titi (۲۰۱۴) مشاهده کردند که افزودن روزانه ۵ گرم متیونین محافظت شده اثر معنی‌داری بر تولید شیر بز-های شیری نیز ندارد. درحالی‌که در مطالعه‌ای نشان داده شد که افزودن ۲/۴ گرم متیونین محافظت شده موجب افزایش معنی‌دار تولید شیر در می‌شیرها می‌شود (Papadomichelakis و همکاران، ۲۰۰۲). همچنین Marenjak و Poljicak-milas (۲۰۰۷) مشاهده کردند که افزودن روزانه ۵ گرم متیونین محافظت شده به جیره بزهای شیرده موجب افزایش تولید شیر می‌شود. عدم تأثیر متیونین محافظت شده بر تولید شیر در مطالعه حاضر می‌تواند نشانگر این باشد که متیونین برای حیوان اسیدآمینو محدودکننده نبوده است، همچنانکه پاسخ‌های متضاد در آزمایشات مختلف نشانگر این است که تأثیر متیونین محافظت شده بر تولید شیر وابسته میزان محدودکنندگی متیونین بر مبنای شرایط جیره است، که شامل مواردی همچون زیاد بود اسیدآمینو و عدم تعادل مناسب اسیدهای

نتایج مربوط به تولید و ترکیبات شیر در جدول (۳) نشان داده شده‌اند، همان‌طور که مشخص شده است اثر تیمارهای آزمایشی بر تولید و همچنین ترکیبات شیر شامل چربی، پروتئین، لاکتوز، کازئین و کل مواد جامد معنی‌دار نبود ($P > 0.05$). مصرف زیاد پروتئین خام و پروتئین قابل تجزیه در شکمبه ممکن است سنتز آمونیاک شکمبه‌ای و پروتئین میکروبی را افزایش دهد و اثر بالقوه متیونین محافظت شده بر پروتئین شیر کاهش پیدا کند، افزون بر این معده و کبد ممکن است بخش زیادی از اسیدآمینو منابع سرخرگی را اکسید نمایند، در نتیجه ممکن است اختلاف زیادی بین پروفایل اسیدآمینو‌ای که انتظار می‌رود به دوازدهم برسد، مقدار حقیقی، پروفایل اسیدآمینو که به ورید کبدی رسیده و پروفایل اسیدآمینو در دسترس بافت‌های محیطی وجود داشته باشد (Berthiaume و همکاران، ۲۰۰۶). همچنین در مورد درصد کازئین شیر نیز در مطالعه‌ای مشاهده شد که درصد کازئین شیر تحت تأثیر مکمل متیونین محافظت شده قرار نمی‌گیرد که این عدم معنی‌داری به دلیل تأثیر تولید شیر بر ترشح کازئین می‌باشد (AL-Qaisi و Titi، ۲۰۱۴). مطابق با یافته‌های این تحقیق

تأمین شده از محل میتونین محافظت شده با توجه به نیازهای بالای انرژی حیوانات پر تولید اسیدهای چرب را به سمت اکسیداسیون و نه تولید تری آسید گلیسرول جهت سنتز چربی هدایت کند (Amaro و همکاران، ۲۰۲۲).

آمینه می باشد (Lara و همکاران، ۲۰۰۶). عدم تأثیر میتونین محافظت شده بر درصد چربی شیر در این تحقیق می تواند به این دلیل باشد که میتونین یکی از پیش سازهای کارنتین بوده که نقش آن انتقال اسید-های چرب به میتوکندری جهت اکسیداسیون و تولید انرژی می باشد، بنابراین تصور می شود که میتونین

جدول ۳- تأثیر تیمارهای آزمایشی بر تولید و غلظت ترکیبات شیر بزهای شیری آلباین
Table 3. Effect of rumen protected methionine on blood parameters of Alpine dairy goats

P-value	SEM	تیمارهای آزمایشی Treatments			متغیر (Parameter)
		جیره پایه + میتونین محافظت شده سنتز شده داخل آزمایشگاه Basal diet + Rumen- protected methionine vitro synthesized in	جیره پایه + میتونین محافظت شده تجاری Basal diet + commercial Rumen- protected methionine	کنترل (جیره پایه بدون میتونین محافظت شده) Control (Basal diet without Rumen- protected methionine)	
0.36	0.32	2.56	2.43	2.47	تولید شیر (Milk production) (Kg/d)
0.36	0.52	5.60	5.80	5.83	چربی شیر (Milk fat) (%)
0.60	0.29	3.44	3.58	3.45	پروتئین شیر (Milk protein) (%)
0.37	0.38	5.07	5.23	5.20	لاکتوز شیر (Milk lactose) (%)
0.49	0.42	9.08	9.24	9.10	کل مواد جامد شیر (Total milk solids) (%)
0.70	0.63	2.83	2.98	3.09	کازئین شیر (Milk casein) (%)

معنی داری بر غلظت گلوکز، تری گلیسیرید و کلسترول پلاسما ندارد. همچنین در مطالعه ای که بر روی بره های سه ماهه به مدت ۹۰ روز انجام گرفت مشاهده شد که اضافه کردن ۰/۸ درصد ماده خشک میتونین محافظت شده در جیره تأثیری بر غلظت کلسترول و همچنین تری گلیسیرید پلاسما ندارد (Zhang و همکاران، ۲۰۲۲). همچنین Li و همکاران، (۲۰۲۲) مشاهده کردند که افزودن ۱۵ گرم میتونین

نتایج مربوط به غلظت فراسنجه های خونی در جدول (۴) نمایش داده شده است، همان طور که مشاهده می شود غلظت گلوکز، آلبومین تری گلیسیرید، کلسترول و پروتئین کل در پلاسما در این مطالعه تحت تأثیر تیمارهای آزمایشی قرار نگرفت ($P > 0.05$). مطابق با یافته های این تحقیق، Li و همکاران، (۲۰۲۲) نیز نشان دادند که اضافه کردن روزانه ۱/۵ گرم میتونین محافظت شده به جیره بزهای شیری تأثیر

اثر متیونین محافظت شده بر فراسنجه‌های خونی،... / مهدی گنج‌خانلو و همکاران

محافظة شده به جیره گاوهای شیری هیچ‌گونه تأثیر معنی‌داری بر غلظت پروتئین کل و آلبومین پلاسما ندارد، به‌علاوه اینکه بسته به شرایط متابولیسی حیوان ممکن است مقدار قابل‌توجهی از متیونین جذب‌شده که از طریق سیستم باب کبدی به کبد برده می‌شود، در مسیر تولید کارنتین جهت انتقال اسیدهای چرب به میتوکندری برای اکسیداسیون اسیدهای چرب مصرف شود (Drackley, 1999).

جدول ۴- تأثیر تیمارهای آزمایشی بر غلظت فراسنجه‌های خونی بزهای شیری آلباین

Table 4. Effect of rumen protected methionine on blood parameters of Alpine dairy goats

P-value	SEM	تیمارهای آزمایشی			متغیر (Parameter)
		جیره پایه + متیونین محافظت‌شده سنتز شده داخل آزمایشگاه	جیره پایه + متیونین محافظت‌شده تجاری	کنترل (جیره پایه بدون متیونین محافظت‌شده)	
		Basal diet + Rumen-protected methionine vitro synthesized in	Basal diet + commercial Rumen-protected methionine	Control (basal diet without Rumen-protected methionine)	
0.30	15.10	66.00	67.00	61.00	گلوکز (Glucose) (mg/dl)
0.49	0.39	3.54	3.58	3.70	آلبومین (Albumin) (g/dl)
0.30	48.30	125.30	116.80	139.40	کلسترول (Cholesterol) (mg/dl)
0.57	4.28	19.04	17.26	17.20	تری‌گلیسرید (Triglyceride) (mg/dl)
0.61	0.53	7.76	7.62	7.82	پروتئین کل (Total protein) (g/dl)

بازارزش، و اسیدهای آمینه محدودکننده همچون متیونین در شکمبه حیوانات پر تولید که نیاز پروتئینی آنها از میزان تأمین‌شده توسط جمعیت میکروبی شکمبه بیشتر است مؤثر واقع شود.

نتیجه‌گیری

با توجه به نتایج این تحقیق استفاده از چربی پریل، شامل مخلوطی از اسیدهای چرب اشباع، به‌عنوان پوشش محافظ در برابر تجزیه باکتریایی، می‌تواند در کاهش تجزیه‌پذیری منابع پروتئینی

منابع

- Al-Qaisi, M.A. and Titi, H.H. 2014. Effect of rumen-protected methionine on production and composition of early lactating Shami goats milk and growth performance of their kids. Archives Animal Breeding, 57: 1-11.
- Amaro, F.X., Kim, D., Restelatto, R., Carvalho, P., Arriola, K., Duval Saint, E.J.C. and Vyas, D. 2022. Lactational performance of dairy cows in response to supplementing N-acetyl-l-methionine as source of rumen-protected methionine. Journal of Dairy Science, 105: 2301-2314.
- Bach, A. and Stern, M.D. 2000. Measuring resistance to ruminal degradation and bioavailability of ruminally protected methionine. Animal Feed Science and Technology, 84: 23-32.
- Berthiaume, R., Thivierge, M. C., Patton, R. A., Dubreuil, P., Stevenson, M., McBride, B. W. and Lapierre, H. 2006. Effect of ruminally protected methionine on splanchnic metabolism of amino acids in lactating dairy cows. Journal of Dairy Science, 89: 1621-1634.
- Brosnan, J.T., Brosnan, M.E., Bertolo, R.F. and Brunton, J.A. 2007. Methionine: a metabolically unique amino acid. Livestock Science, 112: 2-7.

- Butler, W. R. 1998. Effect of protein nutrition on ovarian and uterine physiology in dairy cattle. *Journal of Dairy Science*, 81: 2533-2539.
- Drackley, J. K., James K. 1999. Biology of dairy cows during the transition period: The final frontier." *Journal of Dairy Science* ,82: 2259-2273.
- Flores, A., Mendoza, G., Pinos-Rodriguez, J. M., Plata, F., Vega, S. and Bárcena, R. 2009. Effects of rumen-protected methionine on milk production of dairy goats. *Italian Journal of Animal Science*, 8: 271-275.
- Ghorbani, G. R., Kianzad, D., Alikhani, M. and Nikkhah, A. 2007. Rumen-protected methionine improves early-lactation performance of dairy cattle under high ambient temperatures. *Asian Journal of Animal and Veterinary Advances*, 2: 184-195.
- Haddad, S. G., Mahmoud, K. Z. and Talfaha, H. A. 2005. Effect of varying levels of dietary undegradable protein on nutrient intake, digestibility and growth performance of Awassi lambs fed on high wheat straw diets. *Small Ruminant Research*, 58: 231-236.
- Ipharraguerre, I. R. and Clark, J. H. 2005. Varying protein and starch in the diet of dairy cows. II. Effects on performance and nitrogen utilization for milk production. *Journal of Dairy Science*, 88: 2556-2570.
- Karimi, M., Ganjkanlou, M., Zali, A., Parnian-khajehdizaj, F., Karimi-Azandariyani, S., Fatehi, F. and Khanaki, H. 2022. Encapsulation of soybean meal and barley grain with calcium soap of sunflower fatty acids: Effects on growth performance and carcass characteristics in Mahabadi kids. *Small Ruminant Research*, 215: 106764.
- Kröber, T. F., Kreuzer, M., Senn, M., Langhans, W. and Sutter, F. 2000. Effects of rumen- protected methionine in a low protein ration on metabolic traits and performance of early lactating cows as opposed to rations with elevated crude protein content. *Journal of Animal Physiology and Animal Nutrition*, 84: 148-164.
- Lara, A., Mendoza, G. D., Landois, L., Barcena, R., Sánchez-Torres, M. T., Rojo, R. and Vega, S. 2006. Milk production in Holstein cows supplemented with different levels of ruminally protected methionine. *Livestock Science*, 105: 105-108.
- Li, L. I., Xinyi, L. A. N., Hao, L. I. N. G., Jintao, Q. U., JIANG, Q., Shengguo, T. A. N. G. and Zhang, P. 2022. Effects of supplementation with rumen-protected methionine on milk performance, plasma biochemical indices and amino acid concentration in dairy goats' subject to heat stress. *Kafkas university faculty of veterinary Journal*, 28: 401-411
- Li, Y., Wei, J., Dou, M., Liu, S., Yan, B., Li, C. and Xiao, J. 2022. Effects of rumen-protected methionine supplementation on production performance, apparent digestibility, blood parameters, and ruminal fermentation of lactating Holstein dairy cows. *Frontiers in Veterinary Science*, 9: 1101-1109
- Lynch, J. M., Barbano, D. M. and Fleming, J. R. 1998. Indirect and direct determination of the casein content of milk by Kjeldahl nitrogen analysis: collaborative study. *Journal of AOAC International*, 81: 763-774.
- Mustafa, A. F., McKinnon, J. J. and Christensen, D. A. 2000. Protection of canola (low glucosinolate rapeseed) meal and seed protein from ruminal degradation-review. *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*, 13: 535-542.
- Papadomichelakis, G., Koutsotolis, K., Zabeli, G. and Zervas, G. 2002. The effect of lactating dairy ewes' diet supplementation with ALIMET (liquid methionine) on milk yield and milk composition. *Italian Journal of Animal Science*, 1: 301-305.
- Pisulewski, P. M., Rulquin, H., Peyraud, J. L. and Verite, R. 1996. Lactational and systemic responses of dairy cows to post-ruminal infusions of increasing amounts of methionine. *Journal of Dairy Science*, 79: 1781-1791.
- Poljičak-Milas, N. I. N. A. and Marenjak, T. S. 2007. Dietary supplement of the rumen protected methionine and milk yield in dairy goats. *Archives Animal Breeding*, 503: 273-278.
- Rossi, F., Maurizio, M., Francesco, M., Giovanna, C. and Gianfranco, P. 2003. Rumen degradation and intestinal digestibility of rumen protected amino acids: comparison between *in situ* and *in vitro* data. *Animal Feed Science and Technology*, 108: 223-229.

- Rostami, A., Azizi O., Jahani-Azizabadi H. 2018. The effect of reducing diet protein level and supplementing rumen protected lysine and methionine on performance in early lactation Holstein dairy cows. *Journal of Ruminant Research*, 6: 43-60
- Santos, F. A. P., Santos, J. E. P., Theurer, C. B. and Huber, J. T. 1998. Effects of rumen-undegradable protein on dairy cow performance: A 12-year literature review. *Journal of Dairy Science*, 81: 3182-3213.
- Sharma, S., Singh, M., Roy, A. K. and Thakur, S. 2016. Effect of pre-partum prilled fat supplementation on feed intake, energy balance and milk production in Murrah buffaloes. *Veterinary World*, 9: 256.
- Sipőcz, P., Schmidt, J., Sipőcz, J. and Cenkvari, É. 1999. Use of protected methionine (Mepron M 85) in cattle. *Acta Veterinaria Hungarica*, 47: 409-418.
- Thomas, L. (Ed.). 1998. *Clinical laboratory diagnostics: use and assessment of clinical laboratory results*. TH-books Verlagsgesellschaft; p. 136-46
- Tsiplakou, E., Mavrommatis, A., Kalogeropoulos, T., Chatzikonstantinou, M., Koutsouli, P., Sotirakoglou, K. and Zervas, G. 2017. The effect of dietary supplementation with rumen-protected methionine alone or in combination with rumen-protected choline and betaine on sheep milk and antioxidant capacity. *Journal of Animal Physiology and Animal Nutrition*, 101: 1004-1013.
- Zhang, J. H., Li, H. H., Zhang, G. J., Zhang, Y. H., Liu, B., Huang, S. and Zhong, R. Z. 2022. Supplementation of guanidinoacetic acid and rumen-protected methionine increased growth performance and meat quality of Tan lambs. *Animal Bioscience*, 35: 1556-1565.

