



## "مقاله پژوهشی"

# اثر افزودنی‌های تنظیم‌کننده pH شکمبه بر برخی از فراسنجه‌های کیفی گوشت بردهای پرواری تغذیه شده با جیره پرکنسانتره

امید خراسانی<sup>۱</sup>, مرتضی چاجی<sup>۲</sup> و فرشاد باغبان<sup>۳</sup>

۱- دانشآموخته دکتری تغذیه دام، گروه علوم دامی، دانشکده علوم کشاورزی و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان  
۲- استاد گروه علوم دامی، دانشکده علوم دامی و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان، (نویسنده مسؤول: chaji@asnrukh.ac.ir)  
۳- استادیار گروه دامپزشکی دانشگاه آزاد اسلامی واحد یاسوج  
تاریخ دریافت: ۱۳۹۹/۰۶/۴۰  
تاریخ پذیرش: ۱۳۹۹/۱۱/۲۵  
صفحه: ۵۰ تا ۶۰

### چکیده

پژوهش حاضر با هدف بررسی اثر افزودنی‌های تنظیم‌کننده pH بر فراسنجه‌های کیفی گوشت انجام گرفت. در آزمایش حاضر از ۲۴ رأس بره نر عربی  $1 \pm 4$  ماهه با وزن  $23/9 \pm 3/15\text{ kg}$  در قالب طرح کاملاً تصادفی با ۳ تیمار و ۸ تکرار استفاده شد. تیمارهای آزمایشی شامل ۱- جیره شاهد + بافر بی‌کربنات سدیم<sup>۱</sup>- جیره شاهد + باکتری مکافسر/<sup>۲</sup>السدنی و مخمر ساکرومایسیس سرویسیه (باکتری-مخمر) بودند. در پایان آزمایش <sup>۵</sup> بره از هر تیمار که به میانگین وزن نزدیک‌تر بودند انتخاب، وزن کشی و ذبح شدند، سپس اجزای لاشه جداسازی و وزن شد. نمونه‌ای از راسته بین دندنهای <sup>۱۲</sup> و <sup>۱۳</sup> جهت تعیین الگوی اسیدهای چرب لاشه، فراسنجه‌های رنگ‌سنجدی گوشت تهیه شد. غلظت اسید لینولنیک، مجموع اسیدهای چرب <sup>(۱)</sup>، اسید استئارینیک، اسید دکوزاهاگزانوئیک (DHA) و نسبت <sup>(۲)</sup> در تیمارهای حاوی تنظیم‌کننده‌ای pH نسبت به تیمار شاهد بیشتر بود ( $p < 0.05$ ). غلظت اسید ایکوزاپتناونیک (EPA) در تیمار باکتری-مخمر به صورت عددی بیشتر از تیمار شاهد و تیمار بافر بی‌کربنات سدیم بود. غلظت اسید لینولنیک و نسبت PUFA/SFA در تیمار شاهد از تیمارهای حاوی تنظیم‌کننده‌ای pH بیشتر بود ( $p < 0.05$ ). درصد پروتئین گوشت، زاویه هیو<sup>(H)</sup>، وزن لاشه گرم و بازده لاشه در تیمار دریافت‌کننده‌ای باکتری-مخمر از سایر تیمارها بیشتر بود ( $p < 0.05$ ). شاخص قرمزی گوشت <sup>(۳)</sup> و اثبابیعت رنگ <sup>(۴)</sup> در تیمار دریافت‌کننده‌ای بافر و شاهد بیشتر بود ( $p < 0.05$ ). بنابراین، افزودنی‌های تنظیم‌کننده pH به ویژه تیمار باکتری-مخمر می‌تواند روشی در جهت بهبود برخی از فراسنجه‌های مفید گوشت برای تغذیه انسان باشد. نتایج آزمایش حاضر نشان داد افزودنی‌هایی که برای تنظیم pH و دستکاری تخمیر شکمبه در حین تغذیه بردها با جیره‌های پرکنسانتره استفاده می‌شوند، نه تهها بر ترکیب شیمیابی و کیفیت گوشت تأثیر منفی ندارند، بلکه می‌توان این شاخصه‌ها را به نفع سلامت دام و مصرف کننده‌ی محصولات دامی بهبود بخشید.

واژه‌های کلیدی: اسیدهای چرب لاشه، بی‌کربنات سدیم، ساکرومایسیس سرویسیه، کیفیت گوشت، مکافسر/<sup>۲</sup>السدنی

دکوزاهاگزانوئیک (DHA) دارای اثرات بیولوژیکی وسیعی بوده و برای سلامت انسان مفید می‌باشد؛ با وجود نقش اسیدهای چرب شاخه‌دار در سلامت انسان و خواص ضد سرطان و ضد التهاب آن‌ها و این که گوشت نشخوارکنندگان یک منبع اصلی اسیدهای چرب شاخه‌دار در رژیم غذایی انسان است، متأسفانه تحقیقات در مورد تأثیر رژیم غذایی بر غلظت آن‌ها در گوشت محدود است (۴۲).

با مصرف مستقیم باکتری در جیره پرکنسانتره توسط گوساله‌های گوشتی (۱۱) یا با تغذیه اختیاری قارچ آسپرژریلوس به بزهای آفریقا (۴) و نیز با خوراندن مستقیم باکتری در جیره‌های پرکنسانتره به تیلیسه‌ها (۱۵) بهبود وزن لاشه گزارش شده است. بر این اساس توصیه شده که جهت بهبود محصولات غذایی از روش تغذیه مستقیم میکروبی<sup>(۱)</sup> (DFM) استفاده شود (۱۱). تغذیه مخمر ساکرومایسیس سرویسیه در نشخوار کنندگان با بهبود محیط شکمبه برای رشد میکروگانیسم‌ها، فراسنجه‌های رشد را نیز بهبود داده و باعث ارتقاء کیفیت تولیدات می‌شوند؛ در بیشتر پژوهش‌هایی که از افزودنی‌های میکروبی استفاده شده است، تمرکز بر فراسنجه‌های تخمیری شکمبه معطوف شده است (۱۳) و ارتباط آن با کیفیت گوشت بررسی نشده است؛ اگرچه

### مقدمه

از جمله راههای بهبود بازده غذایی به ویژه در دامهای پروری و اقتصادی کردن پرورايندی، استفاده بیشتر از مواد متر acum در جیره‌ی دامها می‌باشد. این مهم در صورتی امکان پذیر است که عوارض سوء ناشی از مصرف زیاد مواد متر acum در جیره‌ی دامهای پرورای با اضافه کردن افزودنی‌های مناسب به حداقل برسد تا شرایط تخمیر در شکمبه و بازده خوراک بهبود باید (۲۹). بررسی‌های انجام شده همبستگی بالایی بین باکتری‌های شکمبه، فراسنجه‌های شکمبه و پروفیل اسیدهای چرب گوشت را نشان می‌دهند، به علاوه سطح انرژی جیره بر تنوع و ترکیب باکتریابی شکمبه و ترکیب اسیدهای چرب گوشت مؤثر است (۴۴). در واقع جیره‌های دارای کنسانتره‌ی بالا، علاوه بر افزایش سرعت عبور، با کاهش pH شکمبه و کنترل بیوهیدروژناسیون شکمبه، می‌توانند مقدار اسیدهای چرب غیراشباع ذخیره شده در گوشت را افزایش دهند (۲۲). مطالعات متعددی گزارش کرده‌اند که محتوی اسیدهای چرب غیر اشباع با چند پیوند دوگانه (PUFA) نشخوار کنندگان را می‌توان با مدیریت تغذیه اصلاح کرد (۴۲). در این میان اسیدهای چرب بلند زنجیر <sup>(۲)</sup> (اسید ایکوزاپتناونیک (EPA) اسید

اشباع‌کننده (سلولولتیک‌ها) مساعد می‌کنند (۲۵)، اثر منفی بر کیفیت اسیدهای چرب جذبی از روده و به دنبال آن کیفیت گوشت آنها خواهد داشت یا خیر؟ به علاوه، مطالعات بسیار کمی در زمینه تأثیر تقدیمه مستقیم باکتری و مخمر بر صفات لاشه و کیفیت گوشت انجام شده است (۳۶). بنابراین، پژوهش حاضر با هدف بررسی تأثیر افزودنی‌های تنظیم‌کننده pH شکمبه شامل: بافر شیمیایی بی‌کربنات سدیم و ترکیب باکتری مصرف‌کننده اسید لاکتیک (مگاسفرا السلنی) و مخمر ساکرومایسیس سروویسیه (باکتری-مخمر) به عنوان یک تنظیم‌کننده بیولوژیک بر برخی از فرآیندهای کیفی گوشت برده‌های پرواری در جیره با کنسانتره بالا انجام شد.

## مواد و روش‌ها

این پژوهش در فاصله زمانی سال‌های ۱۳۹۷ تا ۱۳۹۸ در دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان انجام شد. از ۲۴ بره نر عربی با میانگین سن  $1 \pm 4$  ماه با وزن اولیه‌ی  $239 \pm 315$  کیلوگرم استفاده شد. طول دوره آزمایش ۷۷ روز (۱۱ هفته) شامل ۱۴ روز دوره‌ی عادت‌دهی به جیره‌های آزمایشی و ۶۳ روز (۹ هفته) دوره‌ی اصلی آزمایش بود. قبل از آغاز پژوهش همه‌ی بردها برای انگل‌های خارجی (۱ میلی‌لیتر آزانتول ۱۰ درصد در ۷ لیتر آب به روش اسپری؛ شرکت بایر آلمان)، انگل‌های داخلی (تریکل ابندازول با لوامیزل، ۱۲ میلی‌لیتر برای هر گوسفند؛ شرکت دارو پخش ایران) و برای مقابله با آنتروتوکسیمی (۳ میلی‌لیتر برای هر بره، مؤسسه‌ی تحقیقاتی واکسن و سرم‌سازی رازی - ایران) واکسینه شدند. بردها جداگانه نگهداری شدند و به صورت تصادفی به یکی از سه تیمار شامل ۱- جیره شاهد (فاقد افزودنی) - ۲- جیره شاهد+ بافر بی‌کربنات سدیم (۱ درصد جیره روزانه به صورت سرک در دو وعده غذایی) - ۳- جیره شاهد+ باکتری مگاسفرا السلنی و مخمر ساکرومایسیس سروویسیه اختصاص یافتند. باکتری مگاسفرا السلنی به مقدار ۳ میلی‌لیتر به‌اءه هر دام (حاوی  $4/5 \times 10^8$  cfu/ml) به همراه ۲ گرم مخمر ساکرومایسیس سروویسیه هر روز صحیح به صورت استفاده مستقیم از میکروب به دامها خورانده شد (۹).

جیره‌های آزمایشی (جدول ۱) طبق جدول احتیاجات نشخوارکنندگان کوچک (۳۱) تنظیم شدند و به صورت کاملاً مخلوط<sup>۱</sup> به نسبت ۳۰ درصد علوفه و ۷۰ درصد کنسانتره در دو نوبت (ساعت ۸ و ۱۶) در حد اشتها به همراه دسترسی آزاد به آب در اختیار بردها قرار گرفت. تغییرات وزن بردها به صورت هر سه هفته ثبت شدند و برای محاسبه وزن نهایی، استفاده شدند.

مطالعات زیادی درباره‌ی تأثیر مخمر بر کیفیت تولیدات نشخوارکنندگان انجام شده است اما این موضوع بیشتر در گاوهاش شیری بوده است و طبق این گزارشات مخمر تأثیر خاصی بر درصد چربی و پروتئین شیر دارد (۳۵) و نشان داده‌اند که مخمر ساکرومایسیس سروویسیه می‌تواند بر متabolیسم چربی و پروتئین در نشخوارکنندگان تأثیر گذاشته و بیشترین تأثیر را بر کیفیت تولیدات داشته باشد (۱۴). پیشنهاد شده است که مخمر ساکرومایسیس سروویسیه می‌تواند مصرف کنندگان لاکتات به ویژه باکتری مگاسفرا السلنی را توسعه و استفاده از لاکتات را افزایش دهد (۶). یک تئوری قابل قول نیز این است که باکتری مگاسفرا السلنی در یک جیره‌ی با کنسانتره بالا باعث جریان بیشتر گلوکز به سلول‌ها در بافت‌های اسکلتی می‌شود و می‌تواند بر خصوصیات گوشت تأثیرگذار باشد (۹).

بی‌کربنات سدیم می‌تواند نسبت اسیدهای چرب فرار را در شکمبه به وسیله‌ی تغییر نوع یا افزایش در جمعیت باکتری‌ها، پروتوزوا یا نرخ تجزیه خوراک در شکمبه، تحت تأثیر قرار دهد که این تغییرات بر الگوی اسیدهای چرب گوشت نیز مؤثر است (۱۷).

رنگ گوشت یکی از عوامل اساسی تأثیرگذار بر تصمیم مصرف کنندگان برای خرید گوشت است (۲۱). رنگ گوشت نشخوارکنندگان تحت تأثیر جیره قرار دارد، به عنوان مثال دام‌های تغذیه شده با درصد بالاتر از علوفه، گوشت تیره‌تر، قرمزتر و چربی زردتری نسبت به دام‌های مصرف‌کننده‌ی جیره بر پایه‌ی کنسانتره دارند که علت آن غلظت بیشتر کاروتونوئیدها و آنتی‌اکسیدان‌های موجود در علوفه می‌باشد (۳۷). pH شکمبه نیز با رنگ گوشت و صفات بافت آن در ارتباط است. بنابراین به کار بردن بی‌کربنات سدیم و مواد بیولوژیکی مؤثر بر pH شکمبه، باعث کاهش اسیدوز و بیماری‌های مرتبط با آن می‌شود و با ایجاد یک تخمیر آهسته‌تر اثرات مطلوبی بر کیفیت گوشت خواهد داشت (۳۸).

در کل، پژوهشگران به دنبال شناسایی میکروارگانیسم‌های مسئول بیوهیدروژناسیون و یافتن افزودنی‌هایی هستند که ضمن حفظ سلامت دام، شکمبه و بازده تخمیر، فعالیت آن‌ها را به نحوی تغییر دهند که با کنترل بیوهیدروژناسیون، کیفیت تولیدات نشخوارکنندگان را از نظر سلامت تولیدات بهبود بخشدند (۲۳). از طرفی، استفاده از جیره‌های پرکنسانتره باعث کاهش بیوهیدروژناسیون و در نتیجه عبور بیشتر اسیدهای چرب غیراشباع از شکمبه و افزایش جذب آنها در روده می‌شود (۳۹). لذا، این سوال پیش می‌آید که آیا استفاده از افزودنی‌هایی که باعث تنظیم و تعديل تغییرات pH در این جیره‌ها می‌شوند و شرایط را برای گونه‌های میکروبی

## جدول ۱- اجزای خوراکی و ترکیب شیمیابی جیره پایه آزمایشی تغذیه شده به بردها

Table 1. Feed ingredients and chemical composition of the experimental basal diet fed to lambs

اقلام ماده خوراکی	ترکیبات شیمیابی	مقدار (درصد ماده خشک)
بوئنجه	ماده خشک	۲۰/۱
کاه گندم	ماده آلی	۹/۹
دانه جو	خاکستر	۳۰
دانه ذرت	پروتئین خام	۲۱
کچالای سویا	عصاره انتری	۱۲/۳۵۰
سبوس گندم	ازری قابل متabolیسم (مکاکالری در کیلوگرم ماده خشک <sup>۱</sup> )	۵/۵
کربنات کلسیم	الایاف نامحلول در شوینده ختنی <sup>۲</sup>	.۰/۴
نمک	الایاف نامحلول در شوینده اسیدی <sup>۳</sup>	۰/۲۵۰
مکمل ویتامین- مواد معدنی <sup>۴</sup>	کربوپهارت‌های غیر الایافی <sup>۵</sup>	۰/۵

هر کیلوگرم مکمل ویتامین - مواد معدنی حاوی ۵۰۰ هزار واحد بین المللی ویتامین A، ۱۰۰ هزار واحد بین المللی ویتامین D<sub>۳</sub>، ۱۰۰ میلی گرم ویتامین E، ۱۸۰ میلی گرم کلسیم، ۰ هزار میلی گرم، فسفر، ۰ هزار میلی گرم سدیم، ۱۹ هزار میلی گرم منیزیم، ۳ هزار میلی گرم آهن، ۱۹ هزار میلی گرم منگنز، ۳۰۰ میلی گرم مس، ۰۰۰ میلی گرم کروم، ۱۰۰ میلی گرم سلنیوم، ۱۰۰ میلی گرم ید، ۴۰۰ میلی گرم آنتی اکسیدانت.

<sup>۱</sup> محاسبه شده از اجزاء تشکیل دهنده جیره

استخراج چربی راسته طبق روش دیوید و همکاران (۷) انجام شد. آنالیز نمونه‌ها جهت تعیین الگوی اسیدهای چرب با استفاده از دستگاه کروماتوگرافی گازی Agilent Technologies GC Model 7890 A CO. (USA) انجام گرفت. ستون دستگاه HP-88 بطول ۱۰۰ متر بود. آشکارساز FID با دمای ۲۸۰ درجه سلسیوس و دمای محل تزریق ۲۹۰ درجه سلسیوس که گاز هلیوم به عنوان حامل باشدت ۱ میلی لیتر در دقیقه بود (۷).

فرستنجه‌های رنگ گوشت با استفاده از دستگاه رنگ‌سنجی (Konica Minolta, CR-400- Japan) براساس شاخصه‌های L\* (روشنایی)، a\* (قرمزی) و b\* (زردی) ماهیچه راسته (بین دنده‌ی ۱۲-۱۳) پس از گذشت ۲۴ ساعت از کشتار دام با ۳ بار اندازه‌گیری برای هر نمونه انجام شد. قبل از انجام رنگ‌سنجی، کالیبراسیون دستگاه با استفاده از یک صفحه‌ی سفید کالیبراسیون که حسب دستورالعمل گروه بین المللی شاخص‌های رنگ L, a, b بر آن تعریف شده بود انجام گرفت و شاخص اشباعیت (Chroma) و زاویه هیو (Hue) به ترتیب از فرمول  $(b^* + b^{*2})^{1/2}$  و  $(a^* + a^{*2})^{1/2}$  و  $a^*$  محاسبه شد (۳۳، ۱۲).

آزمایش حاضر در قالب یک طرح کاملاً تصادفی با ۳ تیمار و ۸ تکرار انجام شد. داده‌ها با نرم‌افزار آماری SAS (نسخه‌ی ۹/۴) با رویه خطی GLM مورد تجزیه و تحلیل آماری قرار گرفتند. مقایسه میانگین‌ها برای اختلاف معنی‌دار، توسط آزمون چند دامنه‌ای دانکن در سطح خطای ۵ درصد انجام شد:

$$Y_{ij} = \mu + T_i + \epsilon_{ij}$$

که در این مدل،  $Y_{ij}$  مقدار مشاهده شده،  $\mu$  میانگین جامعه،  $T_i$  اثر تیمار  $i$ ،  $\epsilon_{ij}$  اثر خطای آزمون است.

باfer بی کربنات سدیم مورد استفاده در پژوهش حاضر از شرکت کیمیا سپاهان (اصفهان- ایران) و مخمر ساکارومایسیس سرویسیه ( $10^9 \text{ cfu/g}$ ) (۷) از شرکت خمیر مایه خوزستان (دزفول- ایران) تهیه شد. باکتری‌های مگاکسپرا السدنی ( $10^8 \text{ cfu/ml}$ ) (۱) از بز نجدى در دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان (ملاثانی- اهواز- ایران) جداسازی و تهیه شد (۲۶). جهت تعیین ترکیب شیمیابی گوشت، نمونه‌ای از گوشت در آون (MEMMERT- UF Germany) در دمای ۴۵۰ درجه سلسیوس به مدت ۲۴ ساعت نگهداری شد و ماده خشک از طریق اختلاف میزان رطوبت گوشت محاسبه شد. خاکستر با کوره الکتریکی (شرکت آزما گستر ۸P- FM - ایران، دمای ۵۵۰°C) در ۳ ساعت، چربی خام با روش سوکسله (شرکت صنایع آزمایشگاهی بخشی - V40 - ایران) پروتئین خام به روش کجدال (FOSS 2033 - Sweden) (اندازه‌گیری شدند) (۲).

در پایان آزمایش ۵ بره از هر تیمار که به میانگین وزن نزدیک‌تر بودند انتخاب و پس از ۱۶ ساعت محرومیت از غذا و با دسترسی به آب، وزن کشی و ذبح شدند. پس از خروج کامل خون، پوست دامها جدا شدند و اندام‌های خارجی (پوست، سر و پaha) جداسازی و وزن شدند. همه‌ی اندام‌ها یا بافت‌های داخلی شامل (قلب، کبد، کلیه‌ها، طحال، ریه‌ها، چربی قلب، کلیه، لگن و روده (چربی داخلی) و دستگاه گوارش جداسازی و وزن شدند. لاشه برده‌ها وزن شده و با دقت نصف شد سپس طرف راست به شش بخش عمده شامل (گردن، شانه، قفسه سینه، راسته، ران و دنبه) تقسیم و وزن شد (۱۲، ۲۰). نمونه‌ای از راسته بین دنده‌های ۱۲ و ۱۳ تعیین الگوی اسیدهای چرب لاشه تهیه و در دمای ۲۰- درجه سلسیوس تا زمان آنالیز نگهداری شد.

چند پیوند دوگانه، اسیدهای چرب امکا-۶ (ω6)، نسبت اسیدهای چرب با یک پیوند دوگانه به اسیدهای چرب اشباع (MUFA/SFA)، نسبت اسیدهای چرب با چند پیوند دوگانه به اسیدهای چرب اشباع (PUFA/SFA) و نسبت اسیدهای چرب امکا-۶ به امکا-۳ (ω6/ω3) عضله‌ی راسته در تیمار شاهد نسبت به سایر تیمارها بیشتر بود ( $p < 0.05$ ). برای غلظت اسید پالمیتوئیک تفاوتی بین شاهد با تیمار باکتری-مخمر وجود نداشت، اما نسبت به تیمار بافر بی کربنات سدیم به طور معنی‌داری بیشتر بود ( $p < 0.05$ ).<sup>a</sup>

## نتایج و بحث

ترکیب اسیدهای چرب راسته برههای مورد آزمایش در جدول ۲ نشان داده شده است. غلظت اسیدهای چرب اشباع اسید تری‌دی‌سایلیک (C13:0) و اسید استاریک (C18:0) (C13:0) و اسید استاریک (C18:0) نمونه‌های عضله‌ی راسته در تیمارها حاوی باکتری-مخمر و بافر بی کربنات سدیم بیشتر از شاهد بود ( $p < 0.05$ ). غلظت اسید اوئیک (C18:1n9 cis)، اسید پالمیتوئیک (C18:1n9 cis)، اسید لینولئیک (C18:2n6 cis)، اسید γ-لینولئیک (C18:3n6) و اسید دی‌هوموگامالنولین (C20:3n6)، مجموع اسیدهای چرب با یک پیوند دوگانه (MUSFA) و اسیدهای چرب با

جدول ۲- ترکیب اسیدهای چرب گوشت در برههای پرواری تغذیه شده با جیره‌های آزمایشی

Table 2. The composition of meat fatty acids in fattening lambs fed with the experimental diets

نحوی اسیدهای چرب	تیمارهای آزمایشی				
	شاهد	باکتری-مخمر	باfer	میانگین	انحراف استاندارد معنی‌داری
اسید کاپروئیک (C10:0)	۱/۱۰	۱/۹۳	۸/۶۵ <sup>b</sup>	۱/۸۵	.۲۲۹
اسید اندریلیک (C11:0)	۵/۷۷ <sup>b</sup>	۱۲/۶۰ <sup>a</sup>	۱/۳۷	۱/۳۷	.۰۰۸۹
اسید لوریک (C12:0)	۱/۸۱	۴/۰۴	۲/۹۵	۰/۴۶	.۰/۱۱۳۹
اسید تریدیسیلیک (C13:0)	۲/۱۱ <sup>b</sup>	۵/۴۴ <sup>a</sup>	۵/۷۱ <sup>a</sup>	۰/۷۸	.۰/۰۴۰۲
اسید مریستیک (C14:0)	۳/۵۲	۲/۵۸	۲/۶۱	.۰/۲۹۴	.۰/۰۴۲۹
اسید هینکوسیلیک (C15:0)	۱/۱۶	۳/۹۳	۲/۰۵	.۰/۰۴۹۸	.۰/۰۴۲۳
اسید پالمیتیک (C16:0)	۱۲/۶۱	۱۲/۷۱	۱۲/۳۵	.۰/۱۰۷	.۰/۱۱۹۰
اسید مارگاریک (C17:0)	۲/۲۹	۳/۸۹	۳/۷۹	.۰/۰۴۳۱	.۰/۰۰۵۶
اسید استاریک (C18:0)	۷/۱۸ <sup>b</sup>	۹/۶۱ <sup>a</sup>	۹/۲۶ <sup>a</sup>	.۰/۲۸۳۱	.۰/۰۴۳۱
اسید آرشیدیک (C20:0)	۱/۳۰	۲/۴۰	۲/۳۵	.۰/۰۴۹۳	.۰/۰۴۹۳
اسید هینکوسیلیک (C21:0)	.۰/۳۳ <sup>b</sup>	.۰/۴۹ <sup>ab</sup>	.۰/۸۰ <sup>a</sup>	.۰/۰۴۹۳	.۰/۰۱۱۰
اسید تریکوزانوئیک (C23:0)	۱/۱۲	۲/۲۴	۱/۲۰	.۰/۰۲۸۵	.۰/۰۲۸۵
اسید لیگوسیلیک (C24:0)	.۰/۳۸ <sup>b</sup>	.۰/۱۸ <sup>a</sup>	.۰/۵۱ <sup>b</sup>	.۰/۰۲۸۵	.۰/۰۲۸۵
اسید مریستولیک (C14:1)	۱/۳۲	.۰/۱۱	.۰/۵۲	.۰/۱۲۷۵	.۰/۰۲۸۵
اسید پنداشیلیک (C15:1)	۳/۱۲ <sup>a</sup>	.۰/۹۱ <sup>b</sup>	.۰/۸۰ <sup>b</sup>	.۰/۰۲۳۳	.۰/۰۴۹۴
اسید پالمتوئیلیک (C16:1)	۳/۷۱ <sup>a</sup>	۲/۴۸ <sup>b</sup>	۳/۰ <sup>ab</sup>	.۰/۰۴۹۴	.۰/۰۴۹۴
اسید پیتاندکاتانوئیک (C17:1)	۳/۹۴	۱/۵۷	۲/۹۴	.۰/۰۵۰	.۰/۰۵۰
اسید نرونیک (C24:1)	۱/۱۸	۱/۱۸	۱/۹۰	.۰/۰۵۰	.۰/۰۵۰
اسید ایکوزانوئیک (C20:2)	۰/۵۷ <sup>a</sup>	.۰/۲۹ <sup>ab</sup>	.۰/۰۷ <sup>b</sup>	.۰/۰۳۸۸	.۰/۰۳۸۸
اسید ایکوزانوئیک (C18:1n9 cis)	۰/۵۷ <sup>a</sup>	.۰/۴۸ <sup>b</sup>	۳/۰ <sup>ab</sup>	.۰/۰۴۹۲	.۰/۰۴۹۲
اسید الاندیدیک (C18:1n9 transe)	۰/۱۲	۱/۲۰	۱/۰۹	.۰/۰۴۸۱	.۰/۰۴۸۱
اسید لیونلادیک (C18:2n6 transe)	۱/۱۸	۰/۸۹	۰/۹۵	.۰/۰۴۸۱	.۰/۰۴۸۱
اسید لیونلیک (C18:2n6 cis)	۰/۵۷ <sup>a</sup>	۳/۹ <sup>b</sup>	۱/۰۴ <sup>c</sup>	.۰/۰۰۸	.۰/۰۰۸
اسید γ-لینولنیک (C18:3n6)	۰/۱۱ <sup>a</sup>	.۰/۳۱ <sup>b</sup>	.۰/۸۰ <sup>b</sup>	.۰/۰۰۵۱	.۰/۰۰۵۱
اسید α-لینولنیک (C18:3n3)	۰/۲۲ <sup>c</sup>	.۰/۱۸ <sup>b</sup>	.۰/۹۳ <sup>a</sup>	.۰/۰۰۰۴	.۰/۰۰۰۴
اسید ایکوزانوئیک (C20:3n3)	۰/۱۷ <sup>c</sup>	۲/۵۰ <sup>b</sup>	۲/۱۰ <sup>a</sup>	.۰/۰۰۰۴	.۰/۰۰۰۴
اسید دی‌هوموگامالنولین (C20:3n6)	۰/۷۷ <sup>a</sup>	.۰/۵۷ <sup>a</sup>	.۰/۰۹	.۰/۰۲۵۶	.۰/۰۲۵۶
اسید آرشیدونیک (C20:4n6)	۰/۱۳ <sup>a</sup>	.۰/۷۸ <sup>b</sup>	.۰/۳۵	.۰/۰۰۱۶	.۰/۰۰۱۶
اسید ایکوزانوئیک (C20:3n3)	۰/۱۲ <sup>a</sup>	.۰/۱۰ <sup>a</sup>	.۰/۰۹	.۰/۰۰۱۶	.۰/۰۰۱۶
اسید دی‌کوازه‌گانوئیک (DHA=C20:5n3)	۰/۱۷ <sup>a</sup>	۲/۵۰ <sup>b</sup>	۲/۱۰ <sup>a</sup>	.۰/۰۰۱۷	.۰/۰۰۱۷
SFA	۰/۱۷ <sup>a</sup>	۲/۵۰ <sup>b</sup>	۲/۱۰ <sup>a</sup>	.۰/۰۰۱۷	.۰/۰۰۱۷
MUSFA	۰/۱۷ <sup>a</sup>	۲/۵۰ <sup>b</sup>	۲/۱۰ <sup>a</sup>	.۰/۰۰۱۷	.۰/۰۰۱۷
PUSFA	۰/۱۷ <sup>a</sup>	۲/۵۰ <sup>b</sup>	۲/۱۰ <sup>a</sup>	.۰/۰۰۱۷	.۰/۰۰۱۷
ω6	۰/۱۷ <sup>a</sup>	۲/۵۰ <sup>b</sup>	۲/۱۰ <sup>a</sup>	.۰/۰۰۱۷	.۰/۰۰۱۷
ω3	۰/۱۷ <sup>a</sup>	۲/۵۰ <sup>b</sup>	۲/۱۰ <sup>a</sup>	.۰/۰۰۱۷	.۰/۰۰۱۷
MUFA/SFA	۰/۱۷ <sup>a</sup>	۲/۵۰ <sup>b</sup>	۲/۱۰ <sup>a</sup>	.۰/۰۰۱۷	.۰/۰۰۱۷
PUFA/SFA	۰/۱۷ <sup>a</sup>	۲/۵۰ <sup>b</sup>	۲/۱۰ <sup>a</sup>	.۰/۰۰۱۷	.۰/۰۰۱۷
ω6/ω3	۰/۱۷ <sup>a</sup>	۲/۵۰ <sup>b</sup>	۲/۱۰ <sup>a</sup>	.۰/۰۰۱۷	.۰/۰۰۱۷
ω3/ω6	۰/۱۷ <sup>a</sup>	۲/۵۰ <sup>b</sup>	۲/۱۰ <sup>a</sup>	.۰/۰۰۱۷	.۰/۰۰۱۷

شاهد = فاقد هر گونه افزودنی، باfer = بی کربنات سدیم، باکتری-مخمر = سخنگ ساکرومایسیس سرویسیه  
حرروف غیر مشابه در هر ردیف نشان‌دهنده وجود تفاوت معنی‌دار ( $p < 0.05$ ) بین میانگین‌ها می‌باشد.

C10:0 + C11:0 + C12:0 + C13:0 + C14:0 + C15 + C16 + C17:0 + C18:0 + C20 + C21 + C23 + C24 = (SFA)  
اسیدهای چرب اشباع (SFA) = C14:1 + C15:1 + C16:1 + C17:1 + C24:1 + C18:1n9 cis + C18:1n9 transe = (MUFA)  
اسیدهای چرب غیر اشباع با یک پیوند دوگانه (PUFA) = C20:2 + C18:2n6 transe + C18:2n6 cis + C18:3n6 + C18:3n3 + C20:3n3 + C20:4n6 + = (PUFA)  
اسیدهای چرب غیر اشباع با چند پیوند دوگانه (ω6) = C18:3n3 + C20:3n3 + = (ω3)  
امکا-۳ - امکا-۶ = C20:5n3 + C22:6n3 = (ω6)  
C20:5n3 + C22:6n3 = (ω3)

خانواده امکا-۳ (ω3)، نسبت امکا-۳ به امکا-۶ (ω6) در تیمار باکتری-مخمر بیشترین مقدار بود ( $p < 0.05$ ). از آنجایی که جیره‌ی آزمایشی در تمام گروه‌های تیماری مشابه بود

غلظت اسیدهای چرب اسید α-لینولنیک (C18:3n3) در اسید آرشیدونیک (ω6)، اسید ایکوزاترینوئیک (C20:4n) اسید ایکوزاترینوئیک (C20:4n) مجموع اسیدهای چرب اشباع (SFA)

بیوهیدروژناسیون محدود این اسیدهای چرب بلند زنجیر غیر اشباع در اثر وجود افروندنی‌های تنظیم‌کننده pH در شکمبه نسبت داده‌اند (۲۸). بنابراین افزایش اسیدهای چرب  $\omega 3$  در تیمارهای حاوی تنظیم‌کننده pH که نقش به سزاپی در سلامت انسان دارند را می‌توان از نتایج مثبت این آزمایش دانست. از طرفی، اسید استاریک از نظر کیفیت و طعم گوشت یک شاخص بسیار مهم بوده و برش‌هایی که غلظت بیشتری از این اسید چرب را داشتند بالاترین امتیاز را در مسابقات تست مزه گوشت کسب کردند (۲۲)؛ به علاوه، اسید استاریک تاثیری بر کلسترول خون ندارد زیرا در بافت‌های بدن می‌تواند به اسید اولئیک تبدیل شود (۴۰). بنابراین افزایش آن در گوشت برده‌های تغذیه‌شده با تیمارهای حاوی تنظیم‌کننده pH را می‌تواند یک امتیاز مثبت برای کیفیت گوشت تلقی کرد.

غلظت اسید لینولیک در تیمار شاهد بیشتر از سایر تیمارها بود ( $p < 0.05$ ). مخالف با نتایج آزمایش حاضر، با به کار بردن بی‌کربنات سدیم (۱۷) یا مخمر ساکرومایسیس سرویسیه (۱۳) در جیره پر کنسانتره‌ی برده‌های پرواری، اختلاف معنی‌داری در غلظت اسید لینولیک عضله راسته تیمارها مشاهده نشد. در بیشتر جیره‌های غذایی، دامنه‌ی بیوهیدروژناسیون اسید لینولیک بین ۹۵ تا ۹۰ مدرصد است، با این حال در جیره‌های پر کنسانتره بیوهیدروژناسیون مقداری کمتر است (۳)؛ که حاصل کاهش pH شکمبه و لیپولیز است (۴۳). لذا، شاید دلیل کاهش غلظت اسید لینولیک در تیمارهای حاوی تنظیم‌کننده‌های pH در مقایسه با شاهد، بیوهیدروژناسیون بیشتر اسید لینولیک در این تیمارها باشد (۱۸). زیرا استفاده از آنها باعث بهبود pH برای فعالیت گروه بیوهیدروژناسیون کننده‌ی اسیدهای چرب (تجزیه کنندگان الیاف) می‌شود (۱۸).

نسبت PUFA/SFA (P/S) گوشت در تیمار شاهد نسبت به سایر تیمارها بیشتر بود ( $p < 0.05$ ). نسبت  $\omega 3/\omega 6$  در تیمار دریافت کننده‌ی باکتری-مخمر و بافر بی‌کربنات سدیم کمتر از تیمار شاهد بود ( $p < 0.05$ ). دو شاخص تغذیه‌ای که برای ارزیابی ارزش غذایی چربی بیشتر مورد استفاده قرار می‌گیرد، نسبت P/S و نسبت  $\omega 6/\omega 3$  است که برای پیشگیری از بیماری‌های قلبی-عروقی و سلامت مصرف کنندگان نسبت  $0.45/0.4$  تا  $0.4/0.4$  برای P/S و  $4/4$  یا کمتر از  $4/\omega 3$  برای  $\omega 6/\omega 3$  پیشنهاد شده است (۴۷) در آزمایش حاضر نسبت P/S در تمام تیمارها کمتر از این مقدار بود و مقدار آن در شاهد بیشتر از سایر تیمارها بود. این یافته‌ها، با نتایج پژوهشگران دیگر هنگام استفاده از مخمر در جیره‌ی گاوهای گوشی تغذیه شده با جیره‌های پر کنسانتره (۱۳) و یا حین استفاده از بی‌کربنات سدیم در جیره برههای پرواری (۱۷) مطابقت دارد. نسبت P/S بیشتر تحت تأثیر ژنتیک و چربی ذخیره‌ای حیوان است و کمتر تحت تأثیر تغذیه می‌باشد (۲۸). بنابراین، کاهش قابل توجه نسبت  $\omega 6/\omega 3$  در آزمایش حاضر، در جیره‌های حاوی تنظیم‌کننده pH در مقایسه با شاهد، از نتایج مثبت آزمایش در تولید محصول سالم و مفید برای انسان، تلقی می‌شود. در برخی از مطالعات دیگر نیز نسبت  $\omega 6/\omega 3$  هنگام استفاده از

(جدول ۱)، بنابراین تفاوت در غلظت اسیدهای چرب لاشه را کمتر می‌توان به اجزای جیره‌ها نسبت داد، اما مصرف خوراک مؤثر است.

در پژوهشی، افزایش سطح انرژی جیره باعث کاهش غلظت C18:0 trans، C18:1 trans، DHA و SFA و افزایش C18:1n9 cis (C18:2n6 transe)، MUSFA شد و همبستگی بالایی بین باکتری‌های شکمبه، فراستجه‌های شکمبه و پروفیل اسیدهای چرب گوشت نشان داده شد؛ این پژوهشگران بیان داشتند که سطح انرژی جیره بر تنوع و ترکیب باکتری‌های شکمبه و ترکیب اسیدهای چرب گوشت مؤثر است (۴۴) مخالف با نتایج این پژوهشگران، در آزمایش حاضر با به کار بردن افروندنی‌های تنظیم‌کننده pH، تغییر در غلظت اسیدهای چرب فوق بالعکس بود (جدول ۲). به طوری که، غلظت اسید لینولینیک (C18:3n-3) در تیمارهای حاوی تنظیم‌کننده‌های pH یعنی تیمار باکتری-مخمر و بافر بی‌کربنات سدیم، به ترتیب  $75/75$  درصد نسبت به تیمار شاهد بیشتر بود ( $p < 0.05$ ) (۴۵). غلظت DHA در تیمار باکتری-مخمر  $87/5$  درصد و در تیمار بافر بی‌کربنات سدیم  $81/5$  درصد بیشتر از شاهد بود ( $p < 0.05$ ). استفاده از مونتینسین و اسید آلی به عنوان تنظیم‌کننده‌های pH در جیره‌های پر کنسانتره برههای پرواری، نیز باعث افزایش غلظت اسیدهای DHA، EPA و اسیدهای چرب  $\omega 3$  در مقایسه با شاهد شد (۱). به نظر می‌رسد در آزمایش حاضر، از جمله دلایل افزایش غلظت DHA و اسیدهای چرب  $\omega 3$  در تیمارهای باکتری-مخمر و یا بافر، تأثیر این افروندنی‌ها بر فعالیت و جمعیت میکرووارگانیسم‌های شکمبه، افزایش پیش سازهای گلوکوزنیک مانند پروپیونات و تأثیر آن بر کاهش بیوهیدروژناسیون اسیدهای چرب و عمور بیشتر آنها از شکمبه و در نتیجه افزایش آن‌ها در گوشت باشد (۱۷، ۱۸) با به کار بردن بی‌کربنات سدیم در جیره کنسانتره‌ای برههای پرواری نیز، عامل افزایش اسیدهای چرب غیر اشباع دارای چند پیوند دوگانه‌ی خانواده  $\omega 3$  گوشت را به همین تغییرات در تخمیر نسبت داده‌اند (۱۷).

با مصرف مستقیم مخمر ساکرومایسیس سرویسیه توسط گاوهای بومی غلظت بالاتر DHA و EPA، اسیدهای چرب  $\omega 3$  و اسید استاریک نسبت به تیمار شاهد گزارش شد (۲۷) که با نتایج آزمایش حاضر مطابقت دارد. مخالف با نتایج آزمایش حاضر، با به کار بردن مخمر ساکرومایسیس سرویسیه در جیره پر کنسانتره اختلاف معنی‌داری در غلظت EPA و C18:3n-3 گوشت عضله راسته گاوهای نر مشاهده نشد (۱۳). اسید لینولینیک که به عنوان پیش‌ساز اصلی اسیدهای چرب  $\omega 3$  نظری DHA، EPA می‌باشد (۸) طیف گستردگی از اثرات بیولوژیکی دارد که برای سلامتی انسان مفید است (۱۷). از آنجایی که pH بر کاهش میزان بیوهیدروژناسیون اسیدهای چرب در شکمبه تأثیر می‌گذارد، بنابراین عوامل تنظیم‌کننده pH با افزایش pH باعث کاهش بیوهیدروژناسیون اسیدهای چرب غیر اشباع و افزایش آن‌ها در گوشت شوند (۲۲). پژوهشگران افزایش اسیدهای چرب  $\omega 3$  درون ماهیچه‌ای را به

بیوهیدروژناسیون اسیدهای چرب غیراشباع در شکمبه نسبت داد؛ که نتیجه این تغییرات، ایجاد تأثیر بر سنتر گلوکز یا استات در کبد یا بافت‌های چربی می‌باشد (۱). به این شکل که باکتری *مکافرلاسدنی* در یک جیره‌ی با کنسانتره‌ی بالا با افزایش غلظت و جذب پروپیونات به علت بهبود رشد پایه‌های شکمبه و تأثیر بر روند گلوکونوئژن و تولید بیشتر گلوگز، باعث تحریک ترشح انسولین چهت بهبود جذب گلوکز سلولی و افزایش چربی داخل عضلانی می‌شود (۹). در کل، اگر تغییر در پروفیل اسیدهای چرب گوشت، کاهش محتوای اسیدهای چرب اشباع و افزایش محتوای اسیدهای چرب مفید مانند اسید لینولئیک کونژوگه و اسیدهای چرب اشباع نشده (۱۰) در نظر گرفته شود، نتایج آزمایش حاضر نشان می‌دهد افزونه‌ی هایی که برای تنظیم pH و دستکاری تغییر شکمبه استفاده شدن، توانسته‌اند این شاخصه‌ها را به نفع سلامت دام و انسان مصرف کننده محصولات آنها بهبود بدهند.

ترکیب شیمیایی و رنگ‌سنجی گوشت راسته‌ی بره‌های مورد آزمایش در جدول ۳ نشان داده است. درصد پروتئین موجود در نمونه گوشت تیمار باکتری- مخمر از سایر تیمارها بیشتر بود ( $p < 0.05$ ). برای سایر ترکیبات شیمیایی گوشت بین تیمارها اختلاف معنی‌داری وجود نداشت. شاخص قرمزی گوشت (a\*) و اشباعیت رنگ (C) در تیمارهای شاهد و بافر بی‌کربنات سدیم بیشتر بود ( $p < 0.05$ ). شاخص زاویه چیو (H) در تیمار باکتری- مخمر بیشتر از سایر تیمارها بود ( $p < 0.05$ ).

جیره‌ی با کنسانتره‌ی بالا افزایش یافته است (۴۶، ۳۲) که مؤید نتایج آزمایش حاضر برای تیمار شاهد است؛ بهطوری‌که، در مقایسه با شاهد، افزونه‌ی باکتری- مخمر و بافر بی‌کربنات سدیم بهترتبیب ۹۰/۶۱ و ۷۷/۲۹ درصد نسبت ۰/۰۳ را کاهش داد (بهترتبیب ۱/۲۴ و ۳/۰ در برابر ۱۳/۲۱). با مصرف مستقیم مخمر ساکرومایسیس سروپیسیه توسط گاوهای بومی (۲۷) یا مصرف بافر بی‌کربنات سدیم توسط بره‌های پرواری (۵) نیز نسبت ۰/۰۳ گوشت در مقایسه با تیمار شاهد کاهش یافت. علت کاهش این نسبت در آزمایش حاضر به افزایش اسیدهای چرب ۰/۰۳ مانند اسید لینولئیک، اسید دیکوزاهاگزانوئیک و اسید ایکوزاپنتانوئیک در تیمارهای حاوی تقطیم کننده pH مربوط می‌شود (جدول ۲).

در کل، اطلاعات محدودی در مورد ارتباط ترکیب اسیدهای چرب گوشت و میکروبیوم شکمبه دام‌های پرواری مختلف وجود دارد (۴۴) و تنها محدود به چند مطالعه درباره تأثیر مخمر ساکرومایسیس سروپیسیه بر ترکیب اسیدهای چرب گوشت می‌شود. به علاوه، در طی سال‌های گذشته در بیشتر پژوهش‌هایی که در آن از افزونه‌ی میکروبی استفاده شده است، تمرکز مطالعات تنها به فراسنجه‌های تخمیری شکمبه معطوف شده است (۱۲) و ارتباط آن با کیفیت گوشت بررسی نشده است. بنابراین، در مورد مقایسه اثرات تیمارهای آزمایش حاضر بر کیفیت گوشت، با سایر پژوهش‌ها محدودیت وجود دارد. با این وجود، بهطور کلی تغییرات ایجاد شده در ترکیب اسیدهای چرب گوشت راسته در آزمایش حاضر را می‌توان به اثر تیمارها بر حد و دامنه

جدول ۳- ترکیب شیمیایی و رنگ‌سنجی گوشت بره‌های تغذیه‌شده با جیره‌های آزمایشی

Table 3. Chemical composition and colour parameters of meat in fattening lambs fed with the experimental diets

سطح معنی‌داری	انحراف استاندارد میانگین	تیمارهای آزمایشی			ترکیبات شیمیایی (درصد)
		باکتری- مخمر	بافر	شاهد	
۰/۱۴۸	۱/۲۰۶	۷۷/۵۰	۶۹/۴۱	۷۰/۴۹۹	روطوت
۰/۶۱۴۸	۱/۲۰۶	۷۷/۴۰	۳۰/۵۷۹	۲۹/۵۰۱	ماده خشک
۰/۶۹۱۷	۰/۱۴۸	۲/۵۹۳۹	۲/۲۴۶۸	۲/۲۹۵۸	چربی
۰/۰۱۴	۰/۱۹۸	۱۷/۸۱۰ <sup>a</sup>	۱۶/۸۱۰ <sup>b</sup>	۱۵/۵۷۰۰ <sup>b</sup>	پروتئین
۰/۵۴۴۴	۰/۱۳۱	۲/۰۲۹۰	۱/۶۷۴۲	۱/۷۱۴۷	خاکستر
۰/۰۰۲	۰/۳۳۰	۹/۷۱۶۷ <sup>b</sup>	۱۱/۲۴۳۳ <sup>a</sup>	۱۰/۸۱۰ <sup>a</sup>	شاخص‌های رنگ <sup>a</sup>
۰/۶۲۹۴	۰/۱۱۹	۵/۵۳۳	۵/۲۸۳۳	۵/۲۸۶۷	<sup>b</sup>
۰/۴۶۹۸	۰/۷۰۹	۳۲/۲۷۵۰	۳۰/۵۹۷	۳۰/۹۳۰	L*
۰/۰۰۷	۰/۲۸۰	۱۰/۷۰۵۵ <sup>b</sup>	۱۲/۴۴۲۱ <sup>a</sup>	۱۲/۲۱۲ <sup>a</sup>	C*
۰/۰۱۳۷	۱/۰۵۸	۳۱/۱۰ <sup>a</sup>	۲۵/۸۵۶ <sup>b</sup>	۲۵/۸۵۴ <sup>b</sup>	H*

شاهد = فاقد هم گونه افزونه‌ی بافر = بی‌کربنات سدیم، باکتری- مخمر = باکتری *مکافرلاسدنی* + مخمر ساکرومایسیس سروپیسیه

a-d حروف غیر مشابه در هر ردیف نشان دهنده وجود تفاوت معنی‌دار ( $p < 0.05$ ) بین میانگین‌ها می‌باشد.

a\* (Redness of color), b\* (Yellowness of color), L\* (Lightness of color), H\* (Hue angle), C\* (Chroma)  
\*\* Hue: arc tangent  $b/a \times 57.29$ ; Croma:  $(a^2 + b^2)^{1/2}$

میکروارگانیسم‌ها می‌توانند باعث افزایش مصرف غذا و افزایش وزن شود (۱۹).

پژوهش‌ها نشان داده است که گاوهای تغذیه‌شده با DFM، باکتری‌های کمتری را از طریق مدفوع دفع می‌کنند که نتیجه‌ی استفاده بهتر از نیتروژن جیره و بازده بیشتر و دفع کمتر پروتئین در مدفوع است (۹) بنابراین افزایش غلظت اپروتئین گوشت در تیمار دریافت کننده باکتری- مخمر در آزمایش حاضر را می‌توان نتیجه‌ی سنتز پروتئین میکروبی

درصد پروتئین گوشت راسته تیمار باکتری- مخمر از سایر تیمارها بیشتر بود ( $p < 0.05$ ). باکتری‌های مصرف کننده اسید لاکتیک مانند *مکافرلاسدنی* غلظت اسیدلاکتیک را در شکمبه کاهش داده و باعث تولید غلظت بیشتری از پروپیونات در شکمبه می‌شوند که می‌توانند از طریق چرخه‌ی کربس به گلوکز تبدیل شود؛ علاوه بر این باکتری‌های مصرف کننده اسید لاکتیک می‌توانند تولید متان را کاهش داده و باعث افزایش بازده خوراک شوند بنابراین تغذیه مسنتیم دام با

قابل قبول است. جنگ و همکاران (۱۴) با به کار بردن مخمر در جبرهی با کنسانتره بالا در گاوها گوشتشی اختلاف معنی داری در فراسنجه‌های رنگ گوشت مشاهده نکردند. اگرچه از نظر عددی مقدار  $L^*$  در تیمار دریافت‌کننده مخمر (۳۵/۷۴) نسبت به شاهد (۳۴/۲۶) بیشتر بود. مقدار  $a^*$  نیز در تیمار دریافت‌کننده مخمر (۲۰/۱۲) نسبت به شاهد (۲۱/۱۸) از نظر عددی کمتر بود که با نتایج آزمایش حاضر مطابقت دارد. مطابق با نتایج آزمایش حاضر، بودس و همکاران (۵) با به کار بردن بی کربنات سدیم در برههای پرواری، اختلاف معنی داری بین پارامترهای رنگ گوشت مشاهده نکرد.

تأثیر تیمارها بر خصوصیات لاشه برههای پرواری در جدول ۴ نشان داده شده است. بجز بازده لاشه ( $p < 0.05$ ) اختلاف معنی داری بین اجزاء لاشه مشاهده نشد. وزن شکمبه خالی در تیمارهای حاوی افودنی‌های تنظیم‌کننده pH بیشتر از تیمار شاهد بود ( $p < 0.05$ ). وزن لاشه گرم و بازده لاشه در تیمار باکتری - مخمر از سایر تیمارها بیشتر و افت لاشه کمتر بود ( $p < 0.05$ ). بهبود وزن و بازده لاشه در تیمار باکتری - مخمر در آزمایش حاضر را می‌توان به حضور پروپیوتیک‌ها (مخمر - باکتری در آزمایش حاضر) نسبت داد که میکروب‌های مضر را مهار کرده و باعث بهبود هضم فیبر و بهبود خود افزایش وزن شده است (۱۶).

بیشتر در شکمبه و استفاده مطلوب‌تر از نیتروژن آمونیاکی شکمبه دانست (۱۹). پژوهش‌ها در رابطه با کاربرد DFM تأثیر آن بر ترکیبات گوشت بسیار نادر است و بیشتر آن‌ها در رابطه با تأثیر آنها بر ترکیب شیر می‌باشند؛ به طوری که مطابق با نتایج آزمایش حاضر، در آزمایشی روی گاوها شیری با به کاربردن DFM حاوی مخمر ساکرومایسیس سرویسیه میزان پروتئین شیر به طور معنی داری بیشتر از تیمار شاهد شد (۳۰). از طرفی، خوراندن مخمر ساکرومایسیس سرویسیه به گاوها پرواری (۱۴) یا بافر بی کربنات سدیم به برههای پرواری (۵) تقدیمه شده با جیره‌ی پرکنسانتره، تأثیری بر ترکیبات شیمیایی گوشت (ماده حشک، پروتئین و چربی) نداشت که غیر از پروتئین، با نتایج آزمایش حاضر مطابقت دارد. این پژوهشگران علت این عدم تفاوت در ترکیب شیمیایی را تشابه در میزان مصرف انژری به پروتئین بین تیمارها بیان کردند (۵، ۱۴).

شاخص قرمزی گوشت (\*a) در تیمارهای شاهد و بافر بی کربنات سدیم بیشتر بود ( $P < 0.05$ ). خلیجی و همکاران (۲۱) در بررسی خود روی مصرف کنندگان جهت پذیرش گوشت گوسفند، مشاهده کردند که وقتی مقدار  $L^*$  گوشت به طور میانگین بیشتر یا مساوی ۳۴ و مقدار  $a^*$  برابر با بیشتر از ۹/۵ باشد، رنگ گوشت برای مصرف کننده قابل قبول است که در آزمایش حاضر مقدار  $a^*$  برای همه تیمارها در دامنه

جدول ۴- تأثیر تیمارهای آزمایشی بر روی اجزاء لاشه‌ی برههای تغذیه شده با جیره‌های آزمایشی

Table 4. Effect of treatments on carcass characteristics in fattening lambs fed with the experimental diets

تیمارهای آزمایشی					
سطح معنی داری	انحراف استاندارد میانگین	باکتری - مخمر	بافر	شاهد	
.۰/۵۶۹۵	.۰/۵۴۱	۲۴/۴۶	۲۲/۹۳	۲۳/۵۰	وزن اولیه (کیلوگرم)
.۰/۱۷۰۰	.۰/۰۱۸	۳۷/۹۲	۳۶/۵۰	۳۵/۸۳	وزن نهایی (کیلوگرم)
.۰/۰۰۸۴	.۰/۱۳۳	۱۹/۰ <sup>a</sup>	۱۷/۰ <sup>b</sup>	۱۷/۰ <sup>b</sup>	وزن لاشه (کیلوگرم)
.۰/۰۳۶۵	.۰/۶۷۳	۵۰/۰۸ <sup>a</sup>	۴۶/۰۷ <sup>b</sup>	۴۷/۰۴ <sup>b</sup>	بازده لاشه (درصد)
.۰/۱۳۶۶	.۰/۰۳۵	۴۹/۰۸ <sup>b</sup>	۵۳/۰۲ <sup>b</sup>	۵۲/۰۴ <sup>a</sup>	افت لاشه (درصد)
.۰/۲۴۴۹	.۰/۰۷۵	۵/۰۶	۴/۰۹	۵/۰۷	دان
.۰/۶۵۹۹	.۰/۰۷۵	۲/۹۸	۲/۷۹	۲/۸۴	سدست
.۰/۷۶۷۷	.۰/۰۹۰	۲/۹۴	۲/۷۶	۲/۸۳	گردن
.۰/۱۹۲۵	.۰/۰۱۷	۲/۱۴	۳/۵۹	۲/۸۵	فله و راسته
.۰/۵۴۴۹	.۰/۰۹۰	۱/۳۸	۱/۲۶	۱/۱۱	قفسه سینه
.۰/۳۱۸۴	.۰/۱۳۶	۲/۸۵	۲/۵۸	۲/۳۲	دنیه
.۰/۱۷۷۴	.۰/۰۳۳	۲/۱۵	۲/۰۲	۲/۰۶	سر
.۰/۹۳۳۸	.۰/۰۱۶	۰/۵۳	۰/۵۴	۰/۵۴	چگ
.۰/۲۲۶۲	.۰/۰۱۵	۰/۴۴	۰/۴۸	۰/۵۱	چگ سفید
.۰/۲۸۳۴	.۰/۰۰۳	۰/۱۳	۰/۱۱	۰/۱۲	قلاب
.۰/۰۵۰۶	.۰/۰۰۳	۰/۱	۰/۰۶	۰/۰۸۶	کلیه‌ها
.۰/۲۱۷۱	.۰/۰۰۲	۰/۰۵	۰/۰۴۷	۰/۰۵۰	طحال
.۰/۰۰۶	.۰/۰۱۹	۰/۲۵ <sup>a</sup>	۰/۱۷ <sup>b</sup>	۰/۱۶ <sup>b</sup>	بیشه‌ها
.۰/۰۹۷۸	.۰/۰۱۷	۵/۱۳	۵/۱۶	۴/۳۹	پوست
.۰/۸۱۵۷	.۰/۰۱۵	۰/۰۸۲	۰/۰۷۹	۰/۰۸۰	چهار قلم
.۰/۳۱۹۸	.۰/۰۰۶	۰/۱۱	۰/۰۹۶	۰/۰۹۸	شاخ
.۰/۱۶۶۳	.۰/۰۱۶	۴/۳۱	۳/۰۸	۳/۷۸	شکمبه پر
.۰/۶۹۶۰	.۰/۰۱۶	۰/۲۱	۰/۱۷	۰/۱۸	هزارلا پر
.۰/۸۳۱۸	.۰/۰۲۵	۰/۱۳	۰/۱۳	۰/۱۷	نگارای پر
.۰/۱۸۲۰	.۰/۰۲۰	۰/۳۸	۰/۳۵	۰/۳۷	شیردان پر
.۰/۰۱۰۷	.۰/۰۲۷	۰/۰۷	۰/۰۷۳ <sup>a</sup>	۰/۰۷۵ <sup>b</sup>	شکمبه خالی
.۰/۱۶۶۴	.۰/۰۱۱	۰/۱۵	۰/۱۲	۰/۱۰	هزارلا خالی
.۰/۰۷۹۹	.۰/۰۰۸	۰/۱	۰/۱	۰/۰۸	نگارای خالی
.۰/۱۹۹۰	.۰/۰۱۲	۷/۷۳	۷/۰۸	۶/۹۷	کل دستگاه گوارش پر
.۰/۸۳۷۰	.۰/۰۰۳	۰/۰۳	۰/۰۴	۰/۰۴	چربی اطراف قلب
.۰/۹۳۴۹	.۰/۰۱۲	۰/۰۸	۰/۰۸	۰/۰۹	چربی اطراف کلیه‌ها
.۰/۰۵۳۰۵	.۰/۰۲۶	۰/۲۸	۰/۲۱	۰/۲۱	چربی محوطه شکمی
.۰/۰۷۷۱۸	.۰/۰۰۶	۰/۰۶	۰/۰۷	۰/۰۸	چربی لگن

شاهد = فاقد مرگونه افودنی، بافر = بی کربنات سدیم، باکتری - مخمر = باکتری مگاکسپرا اسینتی + مخمر ساکرومایسیس سرویسیه

<sup>a,b</sup> حروف غیر مشابه در هر ردیف نشان دهنده وجود تفاوت معنی دار ( $p < 0.05$ ) بین میانگین‌ها می‌باشد.

شیری (۴۱) و یا بزهای (۴۵) تغذیه شده با جیره‌ی کنسانترهای تحت تأثیر قرار نگرفتند که با نتایج آزمایش حاضر مطابقت دارد. در آزمایش حاضر افزودن مکمل باکتری-مخمر و یا بافر بی‌کربنات سدیم به جیره‌ی برههای پرواری که دارای کنسانترهای بالای بودند، باعث افزایش اسیدهای چرب خانواده ۳، اسیدهای چرب اشباع (SFA)، کاهش مناسب نسبت ۰/۶۳ و افزایش مؤثر غلظت اسید دیکوزاهاگزانوئیک (DHA) و اسید ایکوزا پنتانوئیک (EPA) در گوشتشد که از نتایج مشتب آزمایش حاضر در تولید محصول مفید برای سلامت انسان تلقی می‌شود. به علاوه، درصد پروتئین گوشت در تیمار باکتری-مخمر افزایش معنی‌داری داشت و رنگ گوشت از نظر بازارپسندی و کیفی در وضعیت مطلوبی قرار داشت. بنابراین، نتایج آزمایش حاضر نشان داد، افزودنی‌هایی که برای تنظیم pH و دستکاری تخمیر شکمبه در حین تغذیه بردها با جیره‌های پرکنسانتره استفاده می‌شوند، نه تنها بر ترکیب شیمیایی و کیفیت گوشت تأثیر منفی ندارند، بلکه توانسته‌اند این شاخصه‌ها را به نفع سلامت دام و انسان مصرف کننده محصولات آنها بهبود دهند.

در گوساله‌های پرواری با خوراندن باکتری مگاسفرا/السلسی در جیره‌ی پرکنسانتره افزایش عددی وزن لاشه نسبت به شاهد گزارش شد (۹). با افزودن مستقیم برخی از باکتری‌های پروپیوتیکی (لاکتوپاسیلوس‌ها و پروپیونی‌باکتریوم) به جیره‌ی گوساله‌های پرواری (۱۱)، تلیسه‌های پرواری (۱۵) و یا افزودن قارچ آسپرژیلوس به جیره بزهای آفریقایی (۴) تغذیه شده با جیره‌های پرکنسانتره، بهبود وزن و بازده لاشه گزارش شد. از طرفی استفاده از یک پروپیوتیک تجاری در جیره‌ی پرکنسانتره بزها هیچ تغییری در وزن و نسبت اجزاء لاشه ایجاد نکرد (۴۵). مطالعات بسیار کمی تأثیر تغذیه مخمر بر صفات لاشه را بررسی کرده‌اند (۳۶). استفاده از مکمل ساکرومایسیس سرویسیه و یک مخلوط گیاهی، در جیره‌ی پرکنسانتره گاوهای گوشتی پرواری باعث بهبود بازده لاشه شد (۲۴) که با نتایج تیمار باکتری-مخمر آزمایش حاضر مطابقت دارد. با به کار بردن مخمر ساکرومایسیس سرویسیه در گوساله‌های پرواری تغذیه شده با کنسانتره بالا، تاثیری بر وزن لاشه گرم، بازده لاشه و سایر اجزاء لاشه گزارش نشد (۳۶). وزن قسمت‌های مختلف لاشه مانند پا، قفسه سینه، گردن و سردست، با مصرف مخمر در گوساله‌های نر نژاد

## منابع

- Alipour, M.T., A. Azarfard, A. Kiani and M. Khaldari. 2017. Effects of monensin supplementation alone or in combination with methafix on ruminal fermentation and fatty acids composition of longissimus dorsi muscle in farahani finishing lambs. *Iranian Journal of Animal Science*, 48(1): 89-99 (In Persian).
- AOAC. 2006. Official methods of analysis of Association of Official Analytical Chemists, 18<sup>th</sup> ed. Gaithersburgs.
- Bauman, D.E., J.W. Perfield, M.J. De Veth and A.L. Lock. 2003. New perspectives on lipid digestion and metabolism in ruminants. Proceedings of the Cornell Nutrition Conference, 175-189.
- Belewu, M.A. and N.O. Jimoh. 2005. Blood, carcass and organ measurements as influenced by aspergillus niger treated cassava waste in the diets of West African Dwarf goat (WAD). *Global Journal of Pure and Applied Sciences*, 11(3): 331-334.
- Bodas, R., A.B. Rodríguez, S. López, B. Fernández, A.R. Mantecon and F.J. Giráldez. 2007. Effects of the inclusion of sodium bicarbonate and sugar beet pulp in the concentrate for fattening lambs on acid-base status and meat characteristics. *Meat Science*, 77(4): 696-702.
- Calsamiglia, S., M. Blanch, A. Ferret and D. Moya. 2012. Is subacute ruminal acidosis a pH related problem? Causes and tools for its control. *Animal Feed Science and Technology*, 172: 42-50.
- David, F., P. Sandra and A.K. Vickers. 2005. Column selection for the analysis of fatty acid methyl esters. Food Analysis Application. Palo Alto, CA: Agilent Technologies.
- de Abreu, K.S.F., A.S.C. Veras, F.M. de Andrade, M.S. Madruga, M.I.S. Maciel, S.C.R. Felix, V.A.C.C. de Melo and S.A. Urbano. 2019. Quality of meat from sheep fed diets containing spineless cactus (*Nopalea cochenillifera* Salm Dyck). *Meat Science*, 148: 229-235.
- DeClerck, J.C., Z.E. Wade, N.R. Reeves, M.F. Miller, B.J. Johnson, G.A. Ducharme and R.J. Rathmann. 2020. Influence of *Megasphaera elsdenii* and feeding strategies on feedlot performance, compositional growth, and carcass parameters of early weaned, beef calves. *Translational Animal Science*, 4(2): 031.
- Didarkhah, M. and E. Dirandeh. 2018. The effect of probiotic and prebiotic supplements on performance and health of Baluchi growing lambs. *Research on Animal Production*, 9(21): 36-45 (In Persian).
- Elam, N.A., J.F. Gleghorn, J.D. Rivera, M.L. Galvean, P.J. Defoor, M.M. Brashears and S.M. Younts-Dahl. 2003. Effects of live cultures of *Lactobacillus acidophilus* (strains NP45 and NP51) and *Propionibacterium freudenreichii* on performance, carcass, and intestinal characteristics, and *Escherichia coli* strain O157 shedding of finishing beef steers. *Journal of Animal Science*, 81(11): 2686-2698.

12. Eynipour, P., M. Chaji and M. Sari. 2019. Use of post-harvest common bean (*Phaseolus vulgaris L.*) residues in diet of lambs and its effect on finishing performance, rumen fermentation, protozoa population and meat characteristics. *Journal of Animal Physiology and Animal Nutrition*, 103(6): 1708-1718.
13. Geng, C.Y., Q.X. Meng, L.P. Ren, Z.M. Zhou, M. Zhang and C.G. Yan. 2018. Comparison of ruminal fermentation parameters, fatty acid composition and flavour of beef in finishing bulls fed active dry yeast (*Saccharomyces cerevisiae*) and yeast culture. *Animal Production Science*, 58(5): 841-847.
14. Geng, C.Y., L.P. Ren, Z.M. Zhou, Y. Chang and Q.X. Meng. 2016. Comparison of active dry yeast (*Saccharomyces cerevisiae*) and yeast culture for growth performance, carcass traits, meat quality and blood indexes in finishing bulls. *Animal Science Journal*, 87(8): 982-988.
15. Huck, G.L., K.K. Kreikemeier and G.A. Ducharme. 2000. Effects of feeding two microbial additives in sequence on growth performance and carcass characteristics of finishing heifers. *Kansas State Research Exchange*, 32-34.
16. Inyang, U.A and U.H. Udoh. 2019. Carcass characteristics of West African Dwarf (Bucks) Fed yeast and lactic acid bacteria fortified diets. *Asian Journal of Research in Animal and Veterinary Sciences*, 1-8.
17. Jallow, D.B. and L.C. Hsia. 2014. Effect of sodium bicarbonate supplementation on fatty acid composition of lambs fed concentrate diets at different ambient temperature levels. *International Journal of Animal and Veterinary Advances*, 6(6): 162-168.
18. Jenkins, T.C. and W.C. Bridges Jr. 2007. Protection of fatty acids against ruminal biohydrogenation in cattle. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 109(8): 778-789.
19. Kalebich, C.C. and F.C. Cardoso. 2017. Effects of direct-fed microbials on feed intake, milk yield, milk composition, feed conversion, and health condition of dairy cows. In: *Nutrients in Dairy and their Implications on Health and Disease*. Academic Press, Illinois, United States, 111-121.
20. Karami, M. 2018. Effect of diets with different levels of metabolizable energy on physical and chemical carcass characteristic of male kids. *Research on Animal Production*, 9(22): 83-91 (In Persian).
21. Khlijji, S., R. Van de Ven, T.A. Lamb, M. Lanza and D.L. Hopkins. 2010. Relationship between consumer ranking of lamb colour and objective measures of colour. *Meat Science*, 85(2): 224-229.
22. Ladeira, M.M., L.C. Santarosa, M.L. Chizzotti, E.M. Ramos, O.M. Neto, D.M. Oliveira, J.R.R. Carvalho, L.S. Lopes and J.S. Ribeiro. 2014. Fatty acid profile, color and lipid oxidation of meat from young bulls fed ground soybean or rumen protected fat with or without monensin. *Meat Science*, 96(1): 597-605.
23. Lourenco, M., E. Ramos-Morales and R.J. Wallace. 2010. The role of microbes in rumen lipolysis and biohydrogenation and their manipulation. *Animal*, 4: 1008-1023.
24. Mahyuddin, P. and M. Winugroho. 2010. Effect of combination of yeast (*Saccharomyces cerevisiae*+ *Candida utilis*) and herbs supplementation in finishing diet on carcass characteristics of beef cattle. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture*, 35(4): 251-256.
25. Miller-Webster, T., W.H. Hoover, M. Holt and J.E. Nocek. 2002. Influence of yeast culture on ruminal microbial metabolism in continuous culture. *Journal of Dairy Science*, 85(8): 2009-2014.
26. Mohammadabadi, T., M.A. Bakhtiari and P. Alimirzaei. 2018. Isolation and identification of lactate-producing and utilizing bacteria from the rumen of Najdi goats. *Indian Journal of Small Ruminants*, 24(2): 276-280.
27. Muhsin, C.S.S., Y.J. Rhee, Y.H. Song and S.K. Lee. 2016. Effects of direct-fed microbial and pine cone extract on carcass traits and meat quality of Hanwoo (Korean native cattle). *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*, 29(5): 722.
28. Najafi, M.H., S. Zeinoaldini, M. Ganjhanlou and H. Mohammadi. 2013. Effect of dietary N-6 and N-3 fatty acid sources on the quality and fatty acid profile of longissimus muscle in goat kids. *Iranian Journal of Animal Science*, 43(4): 553-560 (In Persian).
29. Nikkhah, A., B. Babapoure, M. Moradishahrbabak and R. Asadi moghaddam. 2002. The use of clinoptilolite-rich tuff in ration of finishing varamin male lambs and its effects on their performance. *Iranian Journal of Agriculture Science*, 33(3): 543-551 (In Persian).
30. Nocek, J.E., W.P. Kautz, J.A.Z. Leedle and E. Block. 2003. DFM supplementation on the performance of dairy cattle during the transition period. *Journal of Dairy Science*, 86: 331-335
31. NRC. 2007. Nutrient Requirements of Small ruminants: sheep, goats, cervids and New World Camelids. National Academy Press, Washington DC.
32. Nuernberg, K., G. Nuernberg, K. Ender, S. Lorenz, K. Winkler, R. Rickert and H. Steinhart. 2002. N-3 fatty acids and conjugated linoleic acids of longissimus muscle in beef cattle. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 104(8): 463-471.
33. Omidi, S., M. Ebrahimi, H. Janmohammadi, H. Taghipour, S.H. Peighambardust and H. Ghassemzadeh. 2019. The effect of in ovo injection with different L-Arginine levels on hatchability, growth, performance and meat quality of ross 308 broiler chickens. *Research on Animal Production*, 10(25): 69-78.

34. Ponnampalam, E.N., D.L. Hopkins and J.L. Jacobs. 2018. Increasing omega-3 levels in meat from ruminants under pasture-based systems. *Revue scientifique et technique, International Office of Epizootics*, 37(1): 57-70.
35. Poppy, G.D., A.R. Rabiee, I.J. Lean, W.K. Sanchez, K.L. Dorton and P.S. Morley. 2012. A meta-analysis of the effects of feeding yeast culture produced by anaerobic fermentation of *Saccharomyces cerevisiae* on milk production of lactating dairy cows. *Journal of Dairy Science*, 95(10): 6027-6041.
36. Ran, T., Y. Shen, A.M. Saleem, O. AlZahal, K.A. Beauchemin and W. Yang. 2018. Using ruminally protected and nonprotected active dried yeast as alternatives to antibiotics in finishing beef steers: growth performance, carcass traits, blood metabolites, and fecal *Escherichia coli*. *Journal of Animal Science*, 96(10): 4385-4397.
37. Ripoll, G., P. Albertí and M. Joy. 2012. Influence of alfalfa grazing-based feeding systems on carcass fat colour and meat quality of light lambs. *Meat Science*, 90(2): 457-464.
38. Rossi, C.A.S., R. Compiani, G. Baldi, S.J. Taylor, F. Righi, M. Simoni and A. Quarantelli. 2019. Replacing sodium bicarbonate with half amount of calcareous marine algae in the diet of beef cattle. *Revista Brasileira de Zootecnia*, 48.
39. Santos-Silva, J., A. Francisco, S.P. Alves, P. Portugal, T. Dentinho, J. Almeida, D. Soldado, E. Jerónimo and R.J. Bessa. 2019. Effect of dietary neutral detergent fibre source on lambs growth, meat quality and biohydrogenation intermediates. *Meat Science*, 147: 28-36.
40. Smith, S.B., D.K. Lunt, D.R. Smith and R.L. Walzem. 2020. Producing high-oleic acid beef and the impact of ground beef consumption on risk factors for cardiovascular disease: A review. *Meat Science*, 108076.
41. Titi, H.H., A.Y. Abdullah, W.F. Lubbadeh and B.S. Obeidat. 2008. Growth and carcass characteristics of male dairy calves on a yeast culture-supplemented diet. *South African Journal of Animal Science*, 38(3): 174-183.
42. Vahmani, P., E.N. Ponnampalam, J. Kraft, C. Mapive, E.N. Bermingham, P.J. Watkins, S.D. Proctor and M.E. Dugan. 2020. Bioactivity and health effects of ruminant meat lipids. Invited Review. *Meat Science*, 108114.
43. Van Nevel, C.J. and D.I. Demeyer. 1996. Influence of pH on lipolysis and biohydrogenation of soybean oil by rumen contents in vitro. *Reproduction Nutrition Development*, 36: 53-63.
44. Wang, H., Y. He, H. Li, F. Wu, Q. Qiu, W. Niu, Z. Gao, H. Su and B. Cao. 2019. Rumen fermentation, intramuscular fat fatty acid profiles and related rumen bacterial populations of Holstein bulls fed diets with different energy levels. *Applied Microbiology and Biotechnology*, 103(12): 4931-4942.
45. Whitley, N.C., D. Cazac, B.J. Rude, D. Jackson-O'Brien and S. Parveen. 2009. Use of a commercial probiotic supplement in meat goats. *Journal of Animal Science*, 87(2): 723-728.
46. Yang, A., M.C. Lanari, M. Brewster and R.K. Tume. 2002. Lipid stability and meat colour of beef from pasture-and grain-fed cattle with or without vitamin E supplement. *Meat Science*, 60(1): 41-50.
47. Yousefi, A.R., A. Sadeghipanah, H. Kohram, A.Z. Shahneh, N.D. Davachi, Aghashahi, A and E.N. Ponnampalam. 2019. Determination of optimum carcass weight for meat quality and fatty acid composition in fat-tailed male and female Chall lambs. *Tropical Animal Health and Production*, 51(3): 545-553.

## The Effect of Ruminal pH Adjusting Additives on Some Meat Quality Parameters in Fattening Lambs Fed a High Concentrate Diet

Omid Khorasani<sup>1</sup>, Morteza Chaji<sup>2</sup> and Farshad Baghban<sup>3</sup>

1- Graduate Ph.D., of Animal Nutrition Department of Animal Science, Faculty of Animal Science and Food Technology, Agricultural Sciences and Natural Resources University of Khuzestan, Mollasani, Ahvaz, Iran

2- Professor, Department of Animal Science, Faculty of Animal Science and Food Technology, Agricultural Sciences and Natural Resources University of Khuzestan, Mollasani, Ahvaz, Iran (Corresponding author: chaji@asnrukh.ac.ir)

3- Assistant Professor, Department of Veterinary Medicine, Azad University of Yasoj, Yasij, Iran

Received: June 26, 2020

Accepted: February 13, 2021

### Abstract

The present experiment investigated the effect of pH adjusting additives on meat quality. Twenty-four Arabi male lambs with four months old and initial body weight of  $23.9 \pm 3.15$  kg were used in a completely randomized design with three treatments and eight replicates. The lambs were randomly assigned to one of three treatments: 1-control (no additive) 2-control + Sodium bicarbonate (1% daily diet in two meals) 3-control + *Megasphaera elsdenii* and *Saccharomyces cerevisiae* (bacterial-yeast). At the end of the experiment, five lambs from each treatment that was closer to the average weight were selected, weighed, and slaughtered. The carcass components were separated and weighed. A sample of the Longissimus dorsi muscle between ribs 12 and 13 was prepared to determine the pattern of carcass fatty acids, meat colorimetric measurements. The concentrations of linolenic acid, total W3 fatty acids, stearic acid, docosahexenoic acid (DHA), and W6/W3 ratio were higher in treatments containing pH-adjusting additives than in control treatments ( $P < 0.05$ ). The concentration of eicosapentaenoic acid (EPA) in bacterial-yeast treatment was numerically higher than in control and sodium bicarbonate buffer. The concentration of linoleic acid and the ratio of PUFA/SFA in the control treatment were higher than the treatments containing pH-adjusting additives ( $P < 0.05$ ). The meat protein percentage, Hu angle ( $H^*$ ), carcass weight, and dressing percentage in bacterial-yeast recipient treatment were higher than other treatments ( $P < 0.05$ ). The redness index of meat ( $a^*$ ) and Chroma ( $C^*$ ) were higher in Sodium bicarbonate and control treatments ( $P < 0.05$ ). Therefore, pH adjusting additives, especially bacterial-yeast treatment, could be a way to improve some of the meat beneficial parameters for human nutrition. Because the results of the present experiment show that the additives used to adjust the pH and manipulate ruminal fermentation while feeding the lambs with high concentration diets not only do not adversely affect the chemical composition and quality of the meat but can also benefit the animal and human health that consume the product of these animals.

**Keywords:** Carcass fatty acids, Meat quality, *Megasphaera elsdenii*, *Saccharomyces cerevisiae*, Sodium bicarbonate