

ارزیابی آزمایشگاهی اثر چند محافظت کننده شیمیایی به منظور نگهداری کلسترول

عباسعلی ناصریان - دانشگاه کوئینزلند استرالیا

هر تیمار به میزان لازم اضافی گردید و سپس بالنهایه مدت ۳۰ روز در دمای ثابت ۳۰°C در آون نگهداری شدند (۵). pH کلسترول بعد از دوشش (روز صفر) و سپس در روز اول و دوم اندازه گیری شد و پس از آن یک روز در میان در ساعت یک بعد از ظهر با pH متر دیجیتال اندازه گیری شد. ازت به روش کجلدال با استفاده از Kjelt Ec Auto 1030 analyzer (۱) NPN، (۲) Rowland (۱۳) و چربی به روش Babkok (۱) اندازه گیری شد.

نتایج و بحث

متوسط pH در تیمارهای مختلف طی روزهای آزمایش در شکل ۱ نشان داده شده است. pH در تیمار شاهد از ۳/۵۷ در روز هشتم آزمایش رسید و تقریباً میزان آن تا روز دوازدهم آزمایش ثابت بود و از آن به بعد مقدار آن تدریجاً افزایش یافت و از روز بیستم مقدار این افزایش در تیمار شاهد با روند سریعتری صورت گرفت. این نتایج تقریباً مشابه گزارش Muller و Smallcomb (۵) می‌باشد که در آن آزمایش pH در کلسترول طبیعی در درجه حرارت ۳۰°C از ۶/۳ به ۲/۵ طی شش روز اول آزمایش می‌رسد و تا روز چهاردهم همچنان مقدار آن پائین می‌ماند و بعد از آن pH شروع به افزایش می‌کند. در گزارش دیگری Syhre و Muller (۸) ملاحظه کردند که pH ابتدا کاهش می‌یابد (۳/۵-۷/۷) و بعد از ۹ روز مجدداً شروع به افزایش می‌کند، البته در مورد تیمار اسیدپروپوینیک، در طول آزمایش pH آن تقریباً در حد پائین همان طور که در این آزمایش اتفاق افتاد باقی می‌ماند. اگرچه هیچ گزارشی در مورد نحوه عملکرد اسیدسیتریک و اسکوربیک مشاهده نگردید، اما نتایج این آزمایش نشان داد که در این تیمارها بعد از روز دوازدهم pH شروع به افزایش تدریجی نموده است که روند افزایش آن در مقایسه با کلسترول طبیعی کنترل بود. در تیمار اسیدپروپوینیک pH کلسترول بعد از اضافه کردن اسید به حدود ۴/۵۹ کاهش یافت و بعد از ۳۰ روز ذخیره سازی pH کلسترول هنوز در حد ۴/۰۴ بود. که البته این نتایج بوسیله محققین دیگر نیز تأیید شده است (۷، ۸، ۱۲، ۱۳).

نتایج به دست آمده نشان می‌دهد که کل مواد جامد شیر در تیمارهای مختلف ۲، ۳، ۴، ۵ و ۶ به ترتیب عبارتند از ۱۶/۴۶٪، ۱۶/۴۹٪، ۱۶/۴۹٪، ۱۷/۴۹٪ و ۱۷/۱۱٪ و در روز چهاردهم آزمایش در تیمارهای مختلف به ترتیب عبارتند از ۱۵/۹۰٪، ۱۶/۴۷٪، ۱۶/۵۳٪، ۱۶/۵۱٪، ۱۶/۷۵٪، ۱۶/۵۳٪ و ۱۷/۰۶٪. کل مواد جامد شیر در تیمارهای آزمایش در مقایسه با گروه کنترل مقدار بیشتری است که به نظر می‌رسد ناشی از مقدار اسید اضافه شده باشد. از مقایسه روز (صفر) با روز (۱۴) آزمایش مشخص می‌گردد که مقدار کل مواد جامد شیر در روز چهاردهم در مقایسه با روز (صفر) مقداری کاهش یافته است که این نتایج به وسیله سایر محققین نیز تأیید شده است (۷، ۱۵). Polzin و همکاران (۱۱) گزارش نمودند که کل مواد جامد شیر در

عوامل پاتوژن بعد از تولد خواهد شد (۹).

در پرورش گوساله ارزش غذایی کلسترول اضافی تخمیر شده به خوبی مورد مطالعه و ارزیابی قرار گرفته و توصیه می‌شود (۶). اما نگهداری کلسترول در دمای بالای محیط باعث ایجاد تخمیر نامطلوب، همراه با کاهش ارزش غذایی و عدم پذیرش گوساله می‌شود (۶). در این رابطه تا کنون مواد شیمیایی محافظت کننده مختلفی مورد ارزیابی قرار گرفته است. نتایج یانگر این امر است که اسید پروپوینیک و فرم الدهید باعث جلوگیری از رشد باکتریهای تجزیه پروتئین به مواد ازته غیرپروتئینی (NPN) در دمای بالای محیطی می‌شود (۶).

علاوه بر دو ماده فوق، محافظت کننده‌های دیگری از قبیل بینزوئات سدیم، پروپوینات سدیم فرمات سدیم، استات سدیم، اسید بینزوئیک، سوربیوتل، اسید گلوکونیک لاکتون (GAL) مورد مطالعه قرار گرفته است (۷).

هدف از این آزمایش مطالعه و ماده محافظت کننده

جدید، اسیداستیک و اسید اسکوربیک تحت شرایط

آزمایشگاهی بود که به نظر می‌رسد تا کنون مورد مطالعه

قرار نگرفته است.

مواد و روشها

در این آزمایش شش تیمار و در هر تیمار سه تکرار وجود داشت. تیمارهای آزمایش عبارت بودند:

- ۱- کلسترول طبیعی (C)
- ۲- اسیدپروپوینیک ۱٪ وزنی (P)
- ۳- اسیدسیتریک ۱٪ وزنی (CA)
- ۴- اسیدسیتریک ۰/۵٪ وزنی (CH)
- ۵- اسید اسکوربیک ۱٪ وزنی (OA)
- ۶- اسید اسکوربیک ۰/۵٪ وزنی (OH)

کلسترول جهت آزمایش از شش مرحله شیردوشی بعد از زایمان نزاد هشتین - فریزین واحد گاوداری گاتون کالج دانشگاه کوئینزلند تهیه گردید و سپس کلسترول بین بالنهای شیشه‌ای یک لیتری به میزان ۵۰۰ گرم ریخته شد و مواد شیمیایی مورد نظر در

چکیده

اثر چند ماده شیمیایی محافظت کننده بر روی تخمیر و محافظت از کلسترول اضافی در دمای کنترل شده (۶) تحت شرایط آزمایشگاهی مورد مطالعه قرار گرفت. مواد شیمیایی عبارت بودند از اسید پروپوینیک، اسیدسیتریک و اسید اسکوربیک، همچنین کلسترول طبیعی به عنوان شاهد در نظر گرفته شد.

نتایج آزمایش نشان داد که pH در تیمار اسید پروپوینیک طی روزهای آزمایش (۰-۱۳ روز) تغییر ۴-۵ ثابت بود. ولیکن در سایر تیمارها مقدار pH تا روز هشتم آزمایش سیر نزولی و پس از آن افزایش یافت و باعث تغییر هوازی کلسترول شد. مقدار NPN در روز (صفر) آزمایش در کلیه تیمارها ۰/۶۲٪ و در روز چهاردهم ذخیره‌سازی در تیمارهای مختلف به ترتیب به ۰/۴۹٪، ۰/۴۹٪، ۰/۴۹٪ و ۰/۴۹٪ بود. بنابراین به نظر می‌رسد اسید اسیدسیتریک و اسید اسکوربیک نتوانسته‌اند از پروتئین موجود در کلسترول محافظت نمایند.

مقدمه

امروزه در صنعت پرورش گاوها شیری تولید اضافی کلسترول بعد از زایمان یکی از مشکلات به شمار می‌آید. بر طبق گزارشات موجود هر گاو شیری به طور متوسط بعد از زایمان ۴۳/۵ کیلو کلسترول تولید می‌کند که از این مقدار فقط بخشی طی ۳ روز اول بعد از تولد، به مصرف گوساله می‌رسد بنابراین قسمتی دیگر از آن اضافی خواهد بود (۵). معمولاً به شش دوشش بعد از زایمان در گاوها شیری کلسترول گفته می‌شود بعد از زایمان در گاوها شیری کلسترول گفته می‌شود (۴). (۱۲، ۳، ۴) به علاوه کلسترول به عنوان ماده‌ای شناخته شده است که حاوی مقدار زیادی مواد ایمنی زا همراه با پروتئین و ویتامین به ویژه ویتامین A است (۱۴). کلسترول حاوی مقدار زیادی ایمینوگلوبولینهای M، A و G می‌باشد که باعث مصنوعی گوساله در مقابل

کار از قبیل کاهش تولید، مواجه شدن با کمبود انرژی و مستعد شدن برای ابتلاء به کتونز و ... گردد. علاوه بر تمام اینها، با حذف یونجه از غذا یک منبع نسبتاً ارزان پروتئین از جیره حذف می‌شود (۱۳).

سیلوی ذرت و کنسانترهای نیز اگرچه می‌توانند کلسیم جیره را کاهش دهند، به دلیل انرژی زیادی که دارند ممکن است موجب چاقی گاو و مشکلات ناشی از آن (سخت‌زایی، سندروم گاو چاق، کتونز، جابجایی شیردان و ...) گردد. به علاوه کنسانترهای که در جیره گاوها خشک به کار می‌رود نباید همان کنسانترهای گاوها شیرور باشد زیرا به این کنسانترهای معمولاً مکمل کلسیم اضافه می‌شود. بنابراین کنسانترهای خشک باید جداگانه تهیه شود که این امر قادری مشکل در مدیریت ایجاد می‌کند.

در گذشته نسبت کلسیم به فسفر (Ca:P) را در ایجاد یا جلوگیری از فلنج زایمان مؤثر می‌دانستند و نسبتها پایین کلسیم به فسفر را توصیه می‌کردند، اما مقدار واقعی کلسیم و فسفر جیره در دوره خشکی، بیش از نسبت آنها با فلنج زایمان ارتباط دارد. پس با توجه به این نکته و با در نظر گرفتن مشکلات فوق، آنچه که هم اکنون پیشنهاد می‌شود تهیه گیره‌هایی با حداکثر ۹۰ گرم کلسیم و ۴۰ گرم فسفر با نسبت Ca:P در حد ۱/۰:۱ تا ۲:۱ می‌باشد (۱۷). با توجه به این که محدود کردن کلسیم جیره به حداقل نیاز حیوان نیز همیشه نمی‌تواند از فلنج زایمان جلوگیری کند و تنها جیره‌هایی با کمتر از ۲۰ گرم کلسیم در روز به طور کامل در این زمینه مؤثرند، جیره‌های حاوی حدود ۹۰ گرم کلسیم نیز نمی‌توانند در پیشگیری از این بیماری کاملاً مؤثر باشند.

تفاوت کاتیون - آئیون جیره و استفاده از آن برای پیشگیری از هیپوکلسی زایمان

تفاوت کاتیون - آئیون جیره (DCAD) مخصوصی نسبتاً جدید در تغذیه گاوها نزد شیربر و فرمولاسیون جیره آسهاست و در بعضی از گاوداریهای کشورهای پیشفرته به مرحله اجرا درآمده است (۱۴ و ۱۵). DCAD میلی‌اکی والان محاسبه می‌شود و برای محاسبه آن معادلات مختلفی پیشنهاد شده است (۱۳):

$$\text{DCAD(meq)} = (\text{Na} + \text{K}) - (\text{Cl} + \text{S})$$

$$\text{DCAD(meq)} = (\text{Na} + \text{K}) - \text{Cl}$$

$$\text{DCAD(meq)} = (\text{Na} + \text{K} + \text{Ca} + \text{Mg}) - (\text{Cl} + \text{S} + \text{P})$$

جدول ۱: انواع نمکهای آئیونی که برای پیشگیری از فلنج زایمان به کار رفته‌اند و برخی مشخصات آنها^۱

%NPN	پرتوین خام%	%Ca	%Cl	%S	%Mg	وزن (مولکولی)	نک آئیونی
-	-	-	۳۴/۸۷	-	۱۱/۹۶	۱۰۱	MgCl ₂ .6H ₂ O
-	-	-	-	۱۳/۰۱	۹/۸۶	۱۲۳	MgSO ₄ .7H ₂ O
-	-	۲۷/۲۶	۴۸/۲۲	-	-	۷۳	CaCl ₂ .2H ₂ O
-	-	۲۳/۲۸	-	۱۸/۶۲	-	۸۶	CaSO ₄ .2H ₂ O
۲۶/۲	۱۶۳	-	۶۶/۲۶	-	-	۵۳/۵	NH ₄ Cl
۲۱/۲	۱۳۳	-	-	۲۴/۲۶	-	۶۶	(NH ₄) ₂ SO ₄

۱- انتیاس از مرجع شماره ۱۳.

هیپوکلسی تحت بالینی و پیامدهای آن در مقایسه با فلنج زایمان می‌توانند تأثیر منفی بیشتری بر اقتصاد دامداری داشته باشند (۱). پیامدهای هیپوکلسی زایمان عبارتند از کاهش حرکات شکمبه (۱۱)، جابجایی شیردان، کتونز، سخت‌زایی، چفت ماندگی (۴)، پرولایپس رحم (۱۵) و روم پستان (۴). از آنچاکه انقباض ماهیچه‌های صاف و باسته به وجود کلسیم است، عمل اندامهای مانند شکمبه، شیردان و رحم که حاوی ماهیچه صاف زیادی هستند بر اثر هیپوکلسی مختل خواهد شد. کاهش حرکات شکمبه موجب کاهش مصرف غذا، تشدید هیپوکلسی و احتمالاً بروز فلنج زایمان خواهد شد (۱۱) (باید توجه داشت که در روز زایمان مصرف غذای گاو کم است که موجب می‌شود کلسیم کمتری از روده‌ها جذب شود. کاهش حرکات شکمبه بر اثر هیپوکلسی این مسئله را تشید می‌کند). هیپوتونیک یا آتونیک شدن شیردان ممکن است موجب جابجایی آن گردد، همچنین وزن زیاد شکمبه آتونیک بر روی شیردان که خود دستخوش کاهش انقباضات شده است می‌تواند منجر به جابجایی آن گردد (۱۱). کاهش حرکات شکمبه با کاهش مصرف غذا ممکن است سبب کتونز گردد. سخت‌زایی، چفت ماندگی و پرولایپس رحم از پیامدهای کاهش انقباضات رحم هستند (۴ و ۱۵). برای ارتباط بین روم پستان و هیپوکلسی زایمان توضیح دقیقی وجود ندارد. احتمالاً استرس ناشی از یک سندروم، حساسیت حیوان نسبت به سندروم دیگر را افزایش می‌دهد. همچنین گاوها مبتلا به فلنج زایمان روی زمین می‌افتدند و ممکن است حداقل یک بار شیردوشی بر روی آنها انجام نشود. همین امر ممکن است سیلهای شود تا پاتوژنها بتوانند پستانها را مبتلا سازند (۴).

پیشگیری از هیپوکلسی زایمان

برای پیشگیری از هیپوکلسی زایمان روش‌های متعددی پیشنهاد شده است از جمله روش‌های دارویی (ترزیق متابولیتهای ویتامین D یا ترزیق هورمون پاراتیروئید در دوره خشکی) و روش‌های تغذیه‌ای برای استفاده از روش‌های تغذیه‌ای باید روشن وحدتی اتخاذ شود که نه تنها پیشگیری از هیپوکلسی، بلکه پیشگیری از سایر بیماریهای پیرامون زایمان را نیز در نظر داشته باشد. به عبارت دیگر برای پیشگیری از هیپوکلسی زایمان نمی‌توان مستقلانه و بدون در نظر گرفتن سایر بیماریها جیره گاوها خشک را تنظیم کرد. متداولترین روشی که در حال حاضر برای پیشگیری از هیپوکلسی زایمان توصیه می‌شود محدود کردن مقدار کلسیم جیره در هفته‌های آخر آبستنی است. اگر قبیل از زایمان جیره‌ای حاوی کلسیم بسیار کم (کمتر از ۲۰ گرم در روز) و پس از زایمان جیره‌ای با کلسیم زیاد به گاو داده شود تقریباً به طور کامل از هیپوکلسی زایمان جلوگیری می‌شود (۱۰ و ۱۷ و ۱۸). چنین جیره‌هایی باعث می‌شوند که جذب فعال کلسیم در روده‌ها بالا باقی بماند و چون این مقدار کلسیم حداقل نیاز حیوان را هم

پلاسمای ثابت نگه دارند (۹).

خلاصه‌ای از پاره‌ای تحقیقات انجام شده در زمینه DCAD

در سالهای ۱۹۷۰ و ۱۹۷۱ دانشمندان نروژی با استفاده از دو نوع جیره احتمال تأثیر DCAD پیشگیری یا ایجاد فلچ زایمان را مطرح نمودند. یکی از این جیره‌ها که حاوی نوعی سیلوی اسیدهای معدنی (اسیدسولفوریک) و اسید کلریدریک (بود از بروز تب شیر جلوگیری می‌کرد حال آنکه جیره دیگر که غنی از چغندر قند بود موجب بروز این بیماری می‌شد. از آنچاکه جیره اول غنی از گوگرد و کلر (آئیون) و جیره دوم غنی از سدیم و پتاسیم (کاتیون) بود این دانشمندان میزان این چهار عنصر یا در واقع DCAD را در بروز یا پیشگیری از فلچ زایمان دخیل دانستند. در سال ۱۹۷۵ ثابت شد که اثر مضاد این دو جیره واقعاً به مقدار سدیم، پتاسیم، کلر و گوگردستگی دارد. این بار از دو نوع جیره معمولی که به یکی از آنها نمکهای کاتیونی (NaHCO_3) و Na_2CO_3 و MgSO_4 و $\text{Al}_2(\text{SO}_4)_3$ دیگری نمکهای آئیونی (Na^+ و Mg^{2+}) به صورت محلول در آب اضافه شده بود استفاده شد. از ۱۴ گاوی که با جیره کاتیونی تغذیه شدند ۱۳ مورد به فلچ زایمان مبتلا شدند در حالی که از ۱۳ گاوی که با جیره آئیونی تغذیه شدند تنها یک مورد علائم خفی نشان داد و بقیه آنها صرف نظر از تاریخچه فلچ زایمان سالم ماندند (۵). این نتایج در سال ۱۹۸۲ با استفاده از جیره‌هایی که نمکهای آئیونی به کسانتره آنها اضافه شده بود تأیید شد (۶).

کاربرد عملی نمکهای آئیونی در جیره کاوهای خشک

جیره‌های معمولی گاو در دوره خشکی معمولاً کاتیونی (آلکالوژنیک) با DCAD بین +۵۰ تا +۳۰۰ میلی اکی والان در کیلوگرم ماده خشک هستند. با افزودن نمکهای آئیونی به این جیره‌ها می‌توان DCAD آنها را متناسب کرد و تا حد زیادی از هیپوکلسی زایمان و پیامدهای آن پیشگیری نمود. در گله‌هایی که از لحاظ فلچ زایمان دچار مشکل هستند می‌توان نمکهای آئیونی را به کار برد و در سایر گله‌های نیز، با توجه به نتایج تحقیقات، به دلیل تاثیر مثبت آنها در تولید شیر و تولید مثل گله استفاده از آنها خالی از فایده نخواهد بود (۱۳). برای ایجاد DCAD منفی نمکهای آئیونی متعددی را می‌توان به کار برد (جدول شماره ۱). این نمکها تراکم کلر و گوگرد را در جیره بالا می‌برند. نمکهای آئیونی چندان خوش خوراک نیستند و ممکن است مصرف غذا را کاهش دهند. اگر این نمکها با یک غذای خشکی مروط مثل سیلوی یا با جیره‌های کامل (TMR) مخلوط شوند مشکل بد طمعی آنها تا حد زیادی رفع می‌شود. اگر فقط از نمکهای خشک اضافه شود می‌توان نمکهای

جدول ۲: درصد پروتئین قابل تجزیه (DP) در برخی از اندامهای متابولیک

DP	نام اندام
۸۰	یونجه نازه
۷۸	یونجه خشک، اواسط گلدهی
۶۵	یونجه خشک، بالغ
۷۳	جو
۶۵	تفاهه چغندر، خشک
۷۵	تفاهه چغندر، خشک، با ملامس ذرت زرد
۴۸	سیلوی ذرت، مرحله شیری
۷۵	سیلوی ذرت، برداشت
۶۰	کنجاله تخم پنبه، ۴۱٪؛ استخراج مکانیکی
۵۰	کنجاله تخم پنبه، ۴۱٪؛ استخراج باحال
۵۹	پوست تخم پنبه
۵۱	پودر گوشت و استخوان
۶۰	دانه سورگوم، بلغور
۵۰	سیلوی سورگوم
۷۴	کنجاله سویا، ۴۴٪؛ استخراج باحال
۶۰	کنجاله آفتاب گردان، با پوسته
۷۸	گندم
۷۱	سیوس گندم

۱- اقتباس از مرجع شماره ۷

$$\text{DCAD(meq)} = (\text{Na}^+ + \text{K}^+ + \text{Ca}^{2+} + \text{Mg}^{2+}) - (\text{Cl}^- + \text{S}^{2-} + \text{P}^{3-})$$

از این فرمولها، معادله اول، کاربرد وسیعتری دارد و با استفاده از آن می‌توان میلی اکی والان DCAD را در کیلوگرم ماده خشک جیره به طریق ذیل محاسبه کرد:

$$\text{DCAD(meq/KgDM)} = \frac{۰/۰۳۹}{۰/۰۲۳} = \frac{\text{درصد گوگرد}}{\text{درصد کلر}} - \frac{\text{درصد گوگرد}}{\text{درصد کلر}} + \frac{\text{درصد گوگرد}}{\text{درصد کلر}} = \frac{۰/۰۳۵}{۰/۰۱۶} = \frac{۰/۰۱۶}{۰/۰۳۵}$$

مثلثاً اگر جیره‌ای حاوی ۰/۰۱۳ درصد سدیم، ۰/۰۲۷ درصد پتاسیم، ۰/۰۲۲ درصد کلر و ۰/۰۲۱ درصد گوگرد در ماده خشک باشد:

$$\text{DCAD(meq/kgDM)} = \frac{۰/۱۲۷}{۰/۰۳۹} = \frac{۰/۱۲۷}{۰/۰۲۳} + \frac{۰/۲۲}{۰/۰۳۵} = +۱۸۸/۱$$

یا اگر جیره‌ای حاوی ۰/۰۱۳ درصد سدیم، ۰/۰۲۳ درصد پتاسیم، ۰/۰۶۶ درصد کلر و ۰/۰۴ درصد گوگرد در ماده خشک باشد:

$$\text{DCAD(meq/kgDM)} = \frac{۰/۱۲۳}{۰/۰۳۹} = \frac{۰/۱۲۳}{۰/۰۲۳} + \frac{۰/۴}{۰/۰۳۵} = -۶۶/۵$$

جیره‌هایی که آنها مشیت باشد جیره‌های کاتیونی (آلکالوژنیک)، و جیره‌هایی که DCAD آنها منفی باشد جیره‌های آئیونی (اسیدوژنیک) نامیده می‌شوند. جیره‌های آئیونی (غنی از کلر و گوگرد) در پیشگیری از هیپوکلسی زایمان مؤثرند ولی جیره‌های کاتیونی (غنی از سدیم و پتاسیم) می‌توانند موجب آن گردند. استفاده از نمکهای آئیونی برای ایجاد DCAD منفی یا اسیدوژنیک کردن جیره است.

وقتی DCAD منفی باشد (میلی اکی والان گرم آئیون نسبت به کاتیون بیشتر باشد) ممکن است یک اسیدوز متابولیک خفیف ایجاد کرد زیرا وقتی آئیونها جذب خون می‌شوند برای خشی نگه داشتن بار یونی به طور سیستمیک غلط نموده H^+ افزایش می‌یابد. بنا بر این وقتی در اوخر آبستنی جیره‌های آئیونی مصرف می‌شوند، به دنبال جذب یونهای منفی (Cl^- و SO_4^{2-}) یونهای مشیت نظیر H^+ برای خشی کردن آئیونها تولید می‌شود و اسیدوز متابولیک رخ می‌دهد (۱). اسیدوز متابولیک موجب افزایش $\text{D}_3^{1,25(\text{OH})_2}$ می‌شود که به نوبه خود جذب فعلی کلسیم در روده‌ها را تحریک می‌نماید (۹).

اسیدوز متابولیک همچنین موجب افزایش فعالیت سلولهای استئوکلاست و باز جذب استخوانها می‌شود (۲). افزایش هیدروکسی پرولین در پلاسمای متعاقب اسیدوز متابولیک نشانه خوبی برای افزایش فعالیت استئوکلاستها و باز جذب استخوانهاست (۹). در واقع بافت استخوان در موقعیت که اسیدوز متابولیک مزمن وجود دارد (تغذیه گاو با جیره‌های آئیونی در طی چند هفتگی) به عنوان منبع مهمی از یون کربنات CO_3^{2-} که نقش بافری دارد

6. Dishington, I.W. and Bjornstad, J., 1982, Prevention of milk fever by dietary means, the effect of a concentrate fortified with mineral salts, *Acta vet Scand*, 23:336-343.
7. Ensminger, M.E., Oldfield, J.E., Heinemann, W.W., 1990, Feeds and nutrition, Ensminger publishing Co., pp.398-398.
8. Etgen, W.M., James, R.E. and Reaves, P.M., 1987, *Dairy cattle feeding and management*, pp:238-239.
9. Gaynor, P.J., Mueller, F.J., Miller, J.K., et al., 1989, Parturient hypocalcemia in Jersey cows fed alfalfa hylage-based diets with different cation to anion rations, *J Dairy Sci*, 72:2525-2531.
10. Green, H.B., Horst, R.L., et al., 1981, Vitamin D metabolites in plasma of cows fed a prepartum low-calcium diet for prevention of parturient hypocalcemia, *J Dairy Sci*, 64:217-226.
11. Huber, T.L., Wilson, R.C., et al., 1981, Effects of hypocalcemia on motility of the ruminant stomach, *A, J Vet Res*, 42:1488-1490
12. NRC, 1989, Nutrient requirement of dairy cattle, National academy press.
13. Oetzel, G.R., 1993, Use of anion salts for prevention of milk fever in dairy cattle. The compendium on cont. education for pract. Vet., 15:1138-1147.
14. Oetzel, G.R., Goodner, W.J. and Nordlund, K.V., 1991, Prevention of parturient paresis in a Jersey herd by feeding anionic salts during the prepartum period, *The bovine practitioner*, 26:33-35.
15. Risco, C.A., Reynolds, J.P. and Hird, D. (1984), Uterine prolapse and hypocalcemia in dairy cows, *JAVMA*, 185:1517-1519.
16. Rook, J.A.F. and Thomas, P.C., 1983, *Nutritional physiology of farm animals*, Longman. pp:379-388.
17. Van Saun, R.J., 1991, Dry cow nutrition:the key to improving fresh cow performance, *The veterinary clinics of North America (Food Animal Practice)*, 7:599-620.
18. Wiggers, K.D., Nelson, D.K. and Jacobson, N.L., 1975, Prevention of parturient paresis by a low-calcium diet prepartum: a field study, *J Dairy Sci*, 58:430-431.
19. Yates, D.J. and Hunt, E., 1990, Bovine parturient paresis (milk fever hypocalcemia) in: Smith, B.P., Large animal internal medicine, Mosby, pp:1315-1319.

- 1- انتخاب غذاهایی حتی المقدور با DCAD کم.
- 2- موازنی کردن مینیزیم در حد ۰/۴ درصد ماده خشک با استفاده از سولفات مینیزیم
- 3- موازنی کردن گوگرد در حد ۰/۴ درصد ماده خشک با استفاده از سولفات کلسیم یا سولفات آمونیوم (در صورت نیاز).
- 4- کاهش DCAD تا حدود ۱۵۰ meq/KgDM
- 5- محاسبه پروتئین قابل تجزیه جیره، اگر میزان پروتئین قابل تجزیه از ۷۰٪ کل پروتئین خام بیشتر شود باید از مقدار نمکهای آمونیوم کاست یا حتی آنها را حذف کرد. میزان پروتئین قابل تجزیه در برخی از غذاهای معمولی در جدول شماره ۲ ذکر شده است.
- 6- رساندن کلسیم و فسفر جیره به ترتیب به ۱۵۰ و ۵۰ گرم در روز با استفاده از مکملهای معمولی مثل پودر سنگ آهک، دی کلسیم فسفات و منوسدیم فسفات.
- 7- کترول مصرف ماده خشک و در صورت لزوم کاهش دوز نمکهای آمونیونی.

پاره‌قی

1. Periparturient diseases
2. dietary cation-anion difference

منابع مورد استفاده

1. Beede, D.K. Risco, C.A., Donovan, G.A., Wang, C., et al, 1992, Nutritional managemenet of the late pregnant dry cow with particular reference to dietary cation-anion difference and calcium supplementation, *The bovine proceedings*, 24:51-55.
2. Block, E., 1984, Manipulating dietary anions and cations for prepartum dairy cows to reduce incidence of milk fever, *J Dairy Sci*, 67:2939-2948.
3. Byers, D.I., 1992, Formulating anionic dry cow rations, *The bovine proceedings*, 24:149-151.
4. Curtis, C.R., Erb, H.N., Sniffen, C.J. et al, 1983, Association of parturient hypocalcemia with eight periparturient disorders in Holstein cows, *JAVMA*, 183:559-561.
5. Dishington, I.W., 1975, Prevention of milk fever (hypocalcemic paresis puerperalis) by dietary salt supplements, *Acta Vet Scand*, 16:503-512.

آنیونی را به مخلوط کنسانتره گاوها افزود. به نظر مرسد که وزن کنسانتره برای هر گاو باید بیش از ۲/۲۷ کیلوگرم باشد تا مصرف آن به حد مطلوب برسد. مخلوط کردن نمکهای آنیونی با غذایی مثل ملاس که طعم شیرین فراوانی دارد ممکن است مفید باشد و در حال حاضر زیاد به کار می رود. از میان نمکهای آنیونی سولفات مینیزیم خوش طعم تر و کلرید کلسیم بد طعم تر از بقیه است. افزودن نمکهای آنیونی به جیره باید تدریجی و در طی سه روز یا بیشتر انجام شود و اگر با اضافه کردن مقدار نهایی این نمکها مصرف غذا کاهش باید باید از مقدار آنها کاست تا مصرف ماده خشک به حد قابل قبول برسد (۱۳).

میزان مصرف نمکهای آنیونی باید حدداشت به ۳ اکی والان گرم محدود شود (۱۳). اکی والان گرم از تقسیم وزن مولکولی نمک بر ظرفیت عنصر فلزی آن یا تعداد آمونیومها در مورد نمکهای آمونیوم به دست می آید. مثلاً در مورد سولفات آمونیوم (وزن مولکولی ۱۳۲) اکی والان گرم آن برابر ۶۶ گرم می باشد (جدول شماره ۱). اگر بیش از ۱۳ اکی والان گرم نمکهای آنیونی استفاده شود خطر اسیدوز متabolیک شدید وجود دارد. برای کاهش مشکل بد طعمی و همچنین سایر خطرات نمکهای آنیونی (توضیحات ذیل) بهتر است به جای استفاده از یک نوع نمک، مخلوطی از آنها را به کار برد. برای این منظور می توان از فرمولهای استاندارد ذیل استفاده کرد (۱۳):

- ۱- ۱۱۳/۵ گرم سولفات مینیزیم (معادل ۰/۹ اکی والان گرم) و ۱۱۳/۵ گرم کلرید آمونیوم (معادل ۱۲/۱ اکی والان گرم).
- ۲- ۱۱۳/۵ گرم سولفات مینیزیم (معادل ۰/۹ اکی والان گرم)، ۵۶/۷۵ گرم کلرید آمونیوم (معادل ۱۱/۰۶ اکی والان گرم) و ۵۶/۷۵ سولفات آمونیوم (معادل ۱۰/۸۶ اکی والان گرم).

اگر چه فرمولهای فوق در بسیاری از موارد مؤثر هستند، باید به خاطر داشت که استفاده از نمکهای آنیونی بدون ارزیابی اولیه جیره ممکن است مشکلاتی به شرح ذیل به دنبال داشته باشد:

- نمکهای مینیزیم ممکن است مقدار مینیزیم جیره را از حدداشت میزان قابل تحمل (۰/۴ درصد ماده خشک) (۱۲) بالاتر ببرند.
- سولفاتها ممکن است مقدار گوگرد جیره را از حدداشت میزان قابل تحمل (۰/۴ درصد ماده خشک) (۱۲) بالاتر ببرند.

۳- نمکهای آمونیوم ممکن است خطر مسمومیت با آمونیاک را ایجاد کنند. این نمکها منابع شدیداً قابل تجزیه NPN هستند و می توانند سریعاً آمونیاک آزاد کنند. اگر اجزاء اصلی جیره بیز از لحاظ پروتئین قابل تجزیه غنی باشند باید در استفاده از این نمکها محدودیت قائل شد. با توجه به نکات فوق بهتر است اجزاء اصلی جیره از لحاظ عناصر اصلی (سدیم، پتاسیم، کلسیم، گوگرد و کلسیم) آنالیز شوند یا حداقل مقدار این عناصر در غذاها از جداول ترکیب شیمیایی غذاها (مثل جداول NRC) به دست آید و سپس مرحل ذیل به ترتیب انجام شوند (۳):