

## اثر سطوح مختلف ویتامین E و روغن سویا بر عملکرد تولیدی و سلامت غده پستان در گاوها هلشتاین

محسن بیات<sup>۱</sup>، حسن علی‌عربی<sup>۲\*</sup>، محمدمهدی طباطبایی<sup>۳</sup>، علی‌اصغر ساکی<sup>۴</sup>، داریوش علیپور<sup>۵</sup>، پویا زمانی<sup>۶</sup>، احمد احمدی<sup>۷</sup>، زهرا زمانی<sup>۸</sup> و امیر حسین دژفولیان<sup>۹</sup>  
۱، ۲، ۳، ۴، ۵، ۶، ۷، ۸، ۹، دانشجوی سابق کارشناسی ارشد، استادیار، دانشیاران، استادیاران، مریب،  
دانشجوی دکتری و دانشجوی کارشناسی ارشد دانشکده کشاورزی دانشگاه بوعالی سینا، همدان  
(تاریخ دریافت: ۸۹/۴/۳ - تاریخ تصویب: ۸۹/۱۱/۲۰)

### چکیده

این آزمایش جهت بررسی اثر سطوح مختلف ویتامین E و روغن سویا بر عملکرد و سلامت غده پستان در گاوها هلشتاین طراحی شد. راس گاو هلشتاین در اواسط مرحله شیردهی در یک آزمایش فاکتوریل ۲×۲ در قالب طرح مریع لاتین ناقص تکرار شده با سه دوره ۲۱ روزه استفاده شد. تیمارها عبارت بودند از: ۱) تیمار شاهد (بدون روغن سویا و بدون ویتامین E)، ۲) ۳ درصد روغن سویا بدون ویتامین E، ۳) بدون روغن سویا- ۸۰۰۰ واحد بین‌المللی ویتامین E، ۴) ۳ درصد روغن سویا- ۸۰۰۰ واحد بین‌المللی ویتامین E. در پایان دوره، نمونه‌گیری از شیر و خون حیوانات انجام شد. نتایج نشان داد که افزایش ویتامین E خوارک، چربی شیر را افزایش داد. روغن سویا لاکتوز شیر را افزایش و چربی شیر را کاهش داد. روغن سویا و همچنین اثر متقابل روغن سویا و ویتامین E تأثیری بر شمار سلول‌های بدنی و بار میکروبی شیر نداشتند. حیوانات تغذیه شده با ویتامین E شمار سلول‌های بدنی و بار میکروبی شیر کمتری نسبت به حیواناتی که با ویتامین E تغذیه نشده بودند داشتند. نتایج این تحقیق نشان داد که مصرف ویتامین E در سطوح بالا شمار سلول‌های بدنی شیر را کاهش و سلامت غده پستان را در گاوها شیرده افزایش می‌دهد.

### واژه‌های کلیدی:

سلامت پستان، گاوها شیری، روغن سویا، ویتامین E

سطح بالای روغن بخصوص بر مقدار چربی شیر می‌شود. امروزه مهمترین شاخصهای کیفیت شیر و محصولات لبنی بار میکروبی (Ruegg, 2002) و شمار سلولهای بدنی<sup>۱</sup> موجود در شیر (یکی از شاخصهای مستقیم تعیین کننده سلامت غده پستان گاوها شیرده) می‌باشند (Abouyesani, 2005). ویتامین E به عنوان یک آنتی اکسیدان بسیار قوی در سیستم‌های بیولوژیک سبب بهبود عملکرد سیستم ایمنی شده و

### مقدمه

صرف شیر و محصولات لبنی جایگاه خاصی را در تغذیه انسان به خود اختصاص داده‌اند. زیرا محصولات لبنی، منابع مهم مواد مغذی مورد نیاز بدن انسان هستند. هر چند که استفاده از روغن‌های گیاهی مانند روغن سویا می‌تواند ضمن افزایش غلظت انرژی جیره باعث افزایش تولید شیر شود اما سطوح بالای روغن می‌تواند اثرات منفی بر تخمیر شکمبه و در نتیجه بر ترکیب شیر داشته باشد. ویتامین E ضمن افزایش عملکرد سیستم ایمنی بدن باعث کاهش اثرات منفی

1. Somatic cell count

واحد بینالمللی ویتامین E بود. مقدار ۸۰۰۰ واحد بینالمللی ویتامین E به ازای هر راس در روز بود که به صورت مکمل به جیره اضافه می‌شد. در هر دوره ۲۱ روزه، ۱۴ روز اول به عادت‌پذیری حیوانات با جیره‌های آزمایشی اختصاص داده شد و در ۷ روز پایانی هر دوره عملیات نمونه‌برداری از شیر و خون گاوها صورت گرفت.

**جدول ۱- اجزای تشکیل دهنده جیره‌های آزمایشی  
(درصد ماده خشک)**

مواد خوارکی	جیره ۴	جیره ۳	جیره ۲	جیره ۱	جیره ۵	جیره ۶
دانه ذرت	۱۹/۵۱	۲۲/۰۵	۱۹/۵۱	۲۱/۹۳		
کنجاله سویا	۱۴/۶۳	۱۴/۹۹	۱۴/۶۳	۱۵/۵۶		
دانه جو	۷/۴۰	۸/۳۷	۷/۴۰	۸/۳۳		
ذرت سیلو شده	۱۸/۲۴	۲۰/۰۹	۱۸/۲۴	۱۹/۹۷		
بونجه	۲۰/۳۶	۲۲/۴۸	۲۰/۳۶	۲۲/۳۵		
سبوس گندم	۱۵/۵۶	۱۰/۵۱	۱۵/۵۶	۱۰/۴۶		
نمک	۰/۱۵	۰/۱۶	۰/۱۵	۰/۱۵		
دی‌کلسیم‌فسفات	۰/۴۹	۰/۵۳	۰/۴۹	۰/۵۲		
* مکمل ویتامین-مواد معدنی	۰/۶۴	۰/۷۳	۰/۷۳	۰/۷۳		
** ویتامین E	۰/۰۹	۰/۰۹	۰/۰۰	۰/۰۰		
روغن سویا	۳/۰۰	۳/۰۰	۰/۰۰	۰/۰۰		

\* هر کیلوگرم ماده خشک مکمل ویتامین-مواد معدنی دارای ۲۵۰۰ واحد بینالمللی ویتامین A، ۴۰۰ واحد بینالمللی ویتامین D، ۱۰۰۰ واحد ویتامین E می‌باشد. مواد معدنی میکرو آن شامل ۶۰ میلیگرم آهن، ۴۰ میلیگرم روی، ۱۰ میلیگرم مس، ۰/۵ میلیگرم ید و ۰/۳ میلیگرم سلنیوم بود.

\*\* هر کیلو مکمل ویتامین E مصرفی حاوی ۵۰۰۰۰ واحد بینالمللی آل راسمیک آلفا توکوفرول بود.

ترکیب شیمیایی مواد خوارکی (جدول ۲) مورد استفاده بر اساس روش AOAC (1990) و درصد الیاف نامحلول در شوینده خنثی با استفاده از دستورالعمل Van Soest et al. (1991) تعیین شد. به منظور تعیین شمار سلولهای بدنی، چربی، پروتئین، لاکتوز، خاکستر و مقدار کل مواد جامد شیر، نمونه‌گیری از شیر حیوانات در ۲ روز پایانی هر دوره انجام شد. به منظور حفظ ماندگاری نمونه‌ها توسط قطره‌چکان در داخل هر ظرف یک قطره محلول دی‌کرومات‌پتابسیم ۱٪ ریخته شد. جهت تعیین شمار کل باکتریهای موجود در شیر و به منظور جلوگیری از ورود آلودگی‌های خارجی به داخل

كمبود آن در گاوهای شیری ممکن است منجر به افزایش حساسیت به ورم پستان شود (Hogan et al., 1990). ویتامین E توانایی نوتروفیل‌ها در از بین بردن عوامل میکروبی را افزایش می‌دهد و عملکرد ماکروفازها را در گاوهای شیری بالا می‌برد (Politis et al., 2001). این ویتامین نقش بسیار مهمی در جلوگیری و کاهش ورم پستان داشته که به لحاظ اقتصادی یکی از مهمترین بیماری‌های تأثیرگذار در واحدهای پرورش گاو شیری می‌باشد. استفاده از آنتی‌بیوتیک‌ها در شیر گاوهای تحت معالجه شده که نگرانی‌هایی را برای سلامت عمومی به همراه آورده است. چرا که بسیاری از مردم نسبت به این مواد آلرژی دارند و یا پاسخ‌های آلرژیک شدیدی نسبت به مصرف شیر و محصولات لبنی حاوی این مواد نشان می‌دهند (Oliver et al., 2002). هدف از انجام این آزمایش بررسی اثر مقادیر بالای ویتامین E و روغن سویا بر عملکرد گاوهای شیرده بود.

## مواد و روش‌ها

تعداد ۸ راس گاو شیری نژاد هلشتاین با متوسط تولید شیر ۲۴±۲/۴۵ کیلوگرم و روزهای شیردهی ۹۶±۳۲ انتخاب شدند. آزمایش در گاوداری خرمدشت واقع در شهرستان خمین به صورت فاکتوریل ۲×۲ و در قالب طرح مربع لاتین ناقص تکرار شده (۲ تکرار در هر دوره) در ۳ دوره ۲۱ روزه با ۴ تیمار مختلف انجام شد. حیوانات به صورت انفرادی نگهداری و تغذیه شدند و خوارک و آب به صورت آزاد در اختیار آنها قرار داشت. احتیاجات غذایی حیوانات مطابق توصیه‌های NRC (2001) تعیین شد و توسط نرم‌افزار NRC (2001) تنظیم گردید. فاکتورها شامل مقدار ویتامین E در دو سطح (۰ و ۸۰۰۰ واحد بینالمللی) و مقدار روغن سویا در دو سطح (۰ و ۳ درصد) در جیره غذایی گاوهای اعمال شد. تیمارها شامل ۱- تیمار شاهد (بدون روغن سویا و بدون ویتامین E)، ۲- ۳ درصد روغن سویا و بدون ویتامین E، ۳- بدون روغن سویا و ۸۰۰۰ واحد بینالمللی ویتامین E، ۴- ۳ درصد روغن سویا و ۸۰۰۰ واحد بینالمللی ویتامین E.

۶۰۵، ساخت شرکت فوس کشور دانمارک) اندازه‌گیری شد. باز میکروبی شیر در ۲ روز مجزا و در روزهای پایانی هر دوره و توسط دستگاه باکتریس (مدل ۴۳۰۰ ساخت کشور اتریش) اندازه‌گیری شد. کلیه داده‌های جمع‌آوری شده در طول آزمایش با استفاده از نرمافزار آماری SAS (2004) مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفت. مقایسه میانگین‌ها نیز به روش دانکن انجام شد. به منظور نرمال کردن داده‌های حاصل از اندازه‌گیری شمارش سلول‌های بدنی و کل باکتری‌های شیر، از لگاریتم بر مبنای ۱۰ استفاده شد (Green et al., 2004).

نمونه‌ها، در اواسط دوشش هر گاو، کارتیه توسط اتانول ضدغوفنی و سپس خشک شده و مقدار مساوی از شیر هر ۴ کارتیه پستان در داخل یک ظرف استریل دوشیده شد. در مرحله بعد مقدار ۵ میلی‌لیتر از آن داخل یک سرنگ استریل کشیده شد و تا زمان رسیدن به آزمایشگاه در کنار یخ نگهداری شد. شمار سلولهای بدنی شیر در ۲ روز پایانی هر دوره توسط دستگاه سل‌کانتر (مدل فوسوماتیک ۲۵۰، ساخت شرکت فوس کشور دانمارک) و ترکیب شیر شامل درصد چربی، پروتئین، لاکتوز و مواد جامد توسط دستگاه میلکواسکن (مدل

جدول ۲- غلظت انرژی و مواد مغذی جیره‌های آزمایشی (درصد ماده خشک)

مواد مغذی	جیره ۱	جیره ۲	جیره ۳	جیره ۴
الیاف حاصل از شوینده خنثی	۲۸/۹	۲۸/۹	۲۸/۹	۲۸/۹
الیاف حاصل از شوینده خنثی (علوفه‌ای)	۱۶/۷	۱۸/۴	۱۶/۷	۱۸/۳
*الیاف حاصل از شوینده اسیدی	۱۶/۹	۱۷/۵	۱۶/۹	۱۷/۵
*کربوهیدراتهای غیر الیافی	۴۲/۶	۴۵/۱	۴۲/۶	۴۴/۹
*پروتئین قابل تجزیه در شکمبه	۱۲/۶	۱۲/۶	۱۲/۶	۱۲/۸
*پروتئین غیرقابل تجزیه در شکمبه	۵/۶	۵/۸	۵/۶	۵/۹
پروتئین خام	۱۸/۲	۱۸/۴	۱۸/۲	۱۸/۷
*پروتئین متابولیسمی باکتریایی (گرم در روز)	۹۲۷/۰	۹۳۸/۰	۹۲۷/۰	۹۴۲/۰
*پروتئین متابولیسمی اندوزنوس (گرم در روز)	۸۱/۰	۸۱/۰	۸۱/۰	۸۱/۰
*انرژی خالص شیردهی (مگاکالری در کیلوگرم ماده خشک)	۱/۷	۱/۶	۱/۷	۱/۶
*انرژی متabolیسمی (مگاکالری در کیلوگرم ماده خشک)	۲/۷	۲/۶	۲/۷	۲/۶
عصاره اتری	۵/۹	۳/۰	۵/۹	۳/۰
*تفاوت آنیون-کاتیون (میلی اکی والان در کیلوگرم)	۱۶۰	۱۶۰	۱۶۰	۱۶۴
*ویتامین E (واحد بین‌المللی در روز)	۸۱۲۵/۰	۸۱۲۵/۰	۱۲۵/۰	۱۲۵/۰
*ویتامین A (واحد بین‌المللی در روز)	۲۷۲/۵	۳۱۲/۵	۳۱۲/۵	۳۱۲/۵
*ویتامین D (واحد بین‌المللی در روز)	۴۳/۶	۵۰/۰	۵۰/۰	۵۰/۰

\* موارد فوق بر اساس پیش‌فرض‌های نرمافزار NRC ۲۰۰۱ محاسبه شده است.

صرفی و غلظت انرژی آنها در تیمارهای ۱ تا ۴ به ترتیب ۲۸/۷۱، ۲۸/۶۳، ۲۸/۳۷ و ۲۸/۳۷ مگاکالری در روز بود. ویتامین E به تهایی و اثر متقابل آن با روغن سویا تأثیر معنی‌داری بر مصرف خوارک نداشت. مقدار ماده خشک صرفی در نشخوارکنندگان تحت تأثیر عوامل گوناگونی از جمله مقدار الیاف نامحلول در شوینده خنثی، نسبت علوفه به کنسانتره، تعداد وعده‌های خوارکدهی، ترکیب شیمیایی جیره و اجزاء تشکیل‌دهنده آن به ویژه مقدار و نوع چربی که به جیره

## نتایج و بحث

### ماده خشک صرفی

نتایج مربوط به مقایسه میانگین مصرف خوارک حیوانات آزمایشی در ۷ روز پایانی هر دوره آزمایشی در جدول ۳ نشان داده شده است. اثر روغن سویا بر میانگین مصرف خوارک معنی‌دار بود، بهطوری‌که سطح ۳٪ روغن سویا نسبت به سطح صفر آن، موجب کاهش معنی‌داری ( $p < 0.05$ ) در خوارک صرفی حیوانات شد. میزان  $NE_L$  صرفی با توجه به میزان ماده خشک

درجه غیراشباعیت اسیدهای چرب بلند زنجیر کاهش می‌یابد. نتایج تحقیقات Chilliard & Gagliostro (1991) نشان داد، اغلب وقتی که چربی به عنوان یک منبع انرژی در جیره‌های غذایی جایگزین کربوهیدرات‌ها می‌شود، ماده خشک مصرفی کاهش می‌یابد. بنابراین می‌توان چنین استنباط نمود که در تحقیق حاضر کاهش خوراک مصرفی در تیمارهای حاوی روغن سویا تحت تأثیر درجه غیراشباع بودن اسیدهای چرب روغن سویا و درنتیجه اثر منفی آن بر تخمیر شکمبه‌ای و کاهش قابلیت هضم الیاف نامحلول در شوینده خنثی و در نتیجه کاهش سرعت عبور محتويات می‌باشد.

افزووده می‌شود، دارد. Alen (2000) بیان کرد که پاسخ گاوهای شیرده به مقدار ماده خشک مصرفی با افزودن اسید چرب به جیره آنها، بستگی به مقدار اسیدهای چرب جیره پایه و منبع اسیدهای چرب افزوده شده دارد. به طوری که در مقایسه با دانه‌های روغنی کامل و پفکی شده، روغن زرد و روغن‌های گیاهی مایع بیشترین Palmquist & Jenkins (1980) نشان دادند که عموماً افزایش درجه اشباع اسیدهای چرب اثرات منفی چربی‌ها بر روی Firkins & Eastridge (1994) گزارش کردند که مصرف ماده خشک با افزایش

جدول ۳- نتایج مقایسه میانگین تولید شیر و میزان ماده خشک مصرفی در ۷ روز پایانی (کیلوگرم در روز)

تیمار*	اثرات	ماده خشک مصرفی	تولید روزانه	تصحیح شده بر اساس ۴٪ چربی
۱		۱۷/۵۱±۲/۰۸ <sup>a</sup>	۲۲/۷۷±۳/۲۰ <sup>b</sup>	۲۳/۷۹±۳/۴۴
۲		۱۶/۵۵±۲/۰۲ <sup>b</sup>	۲۴/۴۰±۲/۰۵ <sup>a</sup>	۲۴/۲۱±۳/۰۵
۳		۱۷/۴۱±۱/۹۸ <sup>a</sup>	۲۳/۳۸±۴/۱۷ <sup>b</sup>	۲۱/۹۱±۴/۲۹
۴		۱۶/۴۰±۲/۲۱ <sup>b</sup>	۲۴/۱۹±۲/۶۱ <sup>a</sup>	۲۲/۹۸±۳/۰۹
SEM		۰/۲۲	۰/۶۴	۰/۶۸
روغن سویا (%)				
.		۱۷/۴۶±۱/۹۳ <sup>a</sup>	۲۲/۵۸±۳/۵۵ <sup>b</sup>	۲۲/۳۵±۳/۷۴
۳		۱۶/۴۷±۲/۰۷ <sup>b</sup>	۲۴/۳۰±۲/۵۳ <sup>a</sup>	۲۳/۶۰±۳/۰۰
SEM		۰/۴۹	۰/۴۵	۰/۴۸
(IU) E ویتامین				
.		۱۷/۰۳±۲/۰۲	۲۳/۵۹±۲/۹۵	۲۳/۵۰±۳/۱۹
۸۰۰۰		۱۶/۹۰±۲/۱۲	۲۳/۲۸±۳/۴۵	۲۲/۴۴±۳/۶۱
SEM		۰/۳۷	۰/۴۵	۰/۴۸
P مقدار				
تیمار		۰/۰۱۳	۰/۰۴۹	۰/۰۵۸
روغن سویا		۰/۰۱۰	۰/۰۱	۰/۰۲۷
E ویتامین		۰/۰۵۱	۰/۱۴	۰/۰۴۳
E ویتامین روغن سویا ویتامین		۰/۰۱۷	۰/۰۹۷	۰/۰۸۵

میانگین‌های دارای حروف مشابه در هر ستون و هر بخش نشان‌دهنده عدم اختلاف در سطح خطای ۵٪ می‌باشد.

SEM: میانگین خطای استاندارد؛ SD: انحراف معیار؛ میانگین

تیمارها شامل ۱- تیمار شاهد (بدون روغن سویا و بدون ویتامین E)- ۲- درصد روغن سویا و بدون ویتامین E- ۳- بدون روغن سویا و ۸۰۰۰ واحد بین‌المللی ویتامین E- ۴- درصد روغن سویا و ۸۰۰۰ واحد بین‌المللی ویتامین E.

نتایج مربوط به تولید شیر و تولید شیر تصحیح شده براساس ۴٪ چربی در جدول ۳ آورده شده است.

## تولید و ترکیب شیر

به دلیل پایین‌تر بودن درصد چربی آن، تولید روزانه چربی در حیوانات تغذیه شده با ۳٪ روغن سویا نسبت به سطح صفر آن کمتر بود. این نتایج با نتایج Charmley & Nicholson (1994) که سویای میکرونیزه شده را به عنوان منبع چربی به همراه مقادیر بالای ویتامین E استفاده کردند، همخوانی دارد. در بررسی‌های Pottier et al. (2005) Kay et al. (2006) al. (2006) نتایج مشابهی گزارش شد. در مطالعات مشابه انجام شده توسط Kasper et al. (1990) و Focant et al. (1993) در هنگام تغذیه دانه له شده سویا به عنوان منبع چربی گیاهی در جیره گاوهاش شیری، کاهش درصد چربی شیر مشاهده شد.

درصد پروتئین شیر در بین تیمارهای مختلف تفاوت معنی‌داری ( $p < 0.05$ ) نشان نداد (جدول ۵). روغن سویا و ویتامین E نیز هرکدام به تنها ی اثر معنی‌داری ( $p < 0.05$ ) بر درصد پروتئین شیر نداشتند اما تولید روزانه پروتئین شیر در تیمارهای دریافت‌کننده روغن سویا به طور معنی‌داری بیشتر از تیمار شاهد بود که ناشی از اثر معنی‌دار روغن سویا بر افزایش مقدار شیر تولیدی بود. اما ویتامین E، اثر معنی‌داری بر مقدار آن نداشت. Weiss & Wyatt (2003) در آزمایش مشابهی که از روغن سویا و ویتامین E استفاده کرده بودند، نتایج مشابهی را در مورد درصد پروتئین شیر بدست آورده‌اند اما در آزمایش آنها مقدار تولید پروتئین شیر متفاوت (1992) DePeters & Cant (2002) AbuGhazaleh et al. که اعلام داشتند تغذیه مکمل‌های چربی موجب کاهش درصد پروتئین شیر می‌شود، تناقض داشت. Focant et al. (1998) نیز کاهش درصد پروتئین شیر و مقدار تولید روزانه آنرا در جیره‌های حاوی روغن‌های گیاهی به تنها ی و یا همراه با ویتامین E را اعلام کردند. کاهش درصد پروتئین شیر در اثر تغذیه اسیدهای چرب می‌تواند به دلیل کاهش تولید پروتئین میکروبی می‌باشد، Coppock & Wilks (1991) با توجه به نتایج حاصل شده از تحقیق حاضر احتمالاً سطح روغن سویا استفاده شده در حدی نبوده است که اثر منفی بر سنتز پروتئین میکروبی داشته باشد و یا اینکه ویتامین E در نتیجه تغییر در مسیر

تیمارهایی که روغن سویا دریافت کرده بودند تولید شیر بیشتری در روز داشتند ( $p < 0.05$ ) اما اثر تیمارها بر تولید شیر تصحیح شده براساس ۴٪ چربی معنی‌دار نبود ( $p > 0.05$ ). راندمان استفاده از خوارک بر اساس میزان شیر تولیدی تصحیح شده براساس ۴٪ چربی و ماده خشک مصرفی در تیمارهای ۱، ۲، ۳ و ۴ به ترتیب ۱/۳۶، ۱/۴۷، ۱/۲۶ و ۱/۱۴ بود. تغذیه اسیدهای چرب زنجیر کوتاه و متوسط که به صورت دنو در غده پستان ساخته می‌شود می‌کاهد و درنتیجه از اکسیداسیون گلوکز به منظور تهییه NADPH<sup>+</sup> جهت سنتز چربی شیر کاسته می‌شود و نتیجتاً گلوکز اضافی صرف تولید لاکتوز و (Palmquist & Jenkins, 1980) مکمل ویتامین E اثر معنی‌داری بر تولید شیر و شیر تصحیح شده بر اساس ۴ درصد چربی نداشت. این نتیجه با نتایج تحقیقات Weiss & Wyatt (2003) و Pottier et al. (2006) که از منابع مختلف روغن‌های گیاهی مانند روغن بذرک، کتان، سویا و پیه به همراه سطوح مختلف ویتامین E استفاده کرده بودند سازگاری دارد. اثر تیمارهای مختلف بر ترکیبات شیر بر اساس درصد و کیلوگرم در روز به ترتیب در جدول‌های ۵ و ۶ ارائه شده‌اند.

درصد چربی شیر تحت تأثیر تیمارهای مختلف قرار گرفت (جدول ۵). به نحوی که تیمار حاوی ۸۰۰۰ واحد بین‌المللی ویتامین E و فاقد روغن سویا نسبت به تیمارهای ۲ و ۴ سبب افزایش چربی شیر شد و از طرفی مصرف تیمارهای دارای روغن سویا سبب کاهش درصد چربی شیر شد ( $p < 0.05$ ). مصرف تیمار حاوی ویتامین E و روغن سویا در مقایسه با تیمار محتوی فقط روغن سویا، چربی شیر را افزایش داد ( $p < 0.05$ ). روغن سویا باعث کاهش معنی‌دار ( $p < 0.01$ ) درصد چربی شیر شد. در بین تیمارهای مختلف، مقدار چربی تولید شده در روز تفاوت معنی‌داری ( $p < 0.05$ ) نداشت (جدول ۶). همچنین سطوح مختلف ویتامین E تأثیر معنی‌داری بر تولید روزانه چربی شیر نداشت. اما سطح ۳٪ روغن سویا موجب کاهش تولید روزانه چربی شیر شد. هر چند که سطح ۳٪ روغن سویا موجب افزایش تولید شیر شد، اما

مقدار آن وابسته به غلظت این دو جزء شیر است. بنابراین با توجه به معنی دار نبودن تأثیر روغن سویا و یا ویتامین E بر غلظت پروتئین و لاکتوز شیر، عدم تغییر درصد مواد جامد بدون چربی شیر دور از انتظار نیست. در تحقیق حاضر افزایش تولید روزانه مواد جامد بدون چربی شیر ناشی از افزایش تولید شیر و همچنین افزایش تولید روزانه عوامل تأثیرگذار بر مقدار این ماده (لاکتوز و پروتئین) در نتیجه استفاده از روغن سویا می‌باشد.

#### شاخص‌های سلامت غده پستان

در این تحقیق از شمار سلولهای بدنی و شمار کل باکتری‌های شیر به عنوان شاخص‌های سلامت غده پستان استفاده شده است. نتایج حاصل از تجزیه آماری شمار سلولهای بدنی و شمار کل باکتری‌های شیر در جدول ۷ آورده شده است. شمار سلولهای بدنی و کل باکتری‌های شیر در بین تیمارهای مختلف تفاوت معنی دار ( $p < 0.05$ ) داشت به طوریکه تیمارهای ۳ و ۴ نسبت به سایر تیمارها شمار کمتری داشتند. مکمل ویتامین E موجب کاهش معنی دار ( $p < 0.05$ ) شمار سلولهای بدنی و کل باکتری‌های شیر شد. اما روغن سویا تأثیر معنی داری ( $p > 0.05$ ) بر آنها نداشت. تأثیر ویتامین E بر شمار سلولهای بدنی با نتایج Lattemann (2001) et al. بین‌المللی ویتامین E در روز در طول ماه اول تا چهارم شیردهی باعث کاهش معنی دار شمار سلولهای بدنی

بیوهیدروژناسیون شکمبه (Pottier et al., 2006) موجب کاهش سمیت آن شده است اما مقدار آن در حدی نبوده است که از لحاظ آماری تفاوت معنی دار ایجاد کند. اثر متقابل روغن سویا و ویتامین E بر درصد و مقدار لاکتوز شیر معنی دار نبود. روغن سویا و یا ویتامین E هیچکدام به تنها ی اثر معنی داری بر درصد لاکتوز شیر نداشتند اما اثر روغن سویا بر مقدار تولید روزانه لاکتوز معنی دار ( $p < 0.05$ ) بود و ویتامین E اثری بر آن نداشت (جدول ۶). افزایش تولید روزانه لاکتوز ناشی از تأثیر روغن سویا بر تولید روزانه شیر بود که درنتیجه با افزایش تولید شیر، مقدار لاکتوز تولیدی نیز بیشتر شد. نتایج تحقیقات گذشته نشان می‌دهد که غلظت لاکتوز کمترین تغییرات را در بین ترکیبات شیر دارد (AbuGhazaleh et al., 2002).

درصد مواد جامد بدون چربی و مقدار تولید روزانه آن در بین تیمارها تفاوت معنی دار نداشت (جدول‌های ۵ و ۶). ویتامین E اثر معنی داری بر درصد و مقدار مواد جامد بدون چربی شیر بر اساس کیلوگرم در روز ایجاد نکرد. روغن سویا تأثیری بر درصد مواد جامد بدون چربی شیر نداشت، اما موجب افزایش معنی دار تولید روزانه آن شد ( $p < 0.05$ ). Dhiman et al. (1999) که از روغن سویایی له شده و AbuGhazaleh et al. (2002) که از روغن سویایی له شده و روغن ماهی در جیره گاوی‌های شیرده استفاده کرده بودند، عدم تغییر در تولید روزانه و درصد مواد جامد بدون چربی شیر را گزارش کردند. با توجه به اینکه عمدترين بخش مواد جامد فاقد چربی شیر از پروتئین و لاکتوز تشکیل شده است لذا

جدول ۵- اثر روغن سویا و ویتامین E بر ترکیب شیر (درصد)

تیمار	اثرات	چربی	پروتئین	لاکتوز	مواد جامد بدون چربی شیر
۱		۴/۰۰±۰/۴۸ <sup>a</sup>	۴/۱۴±۰/۳۹	۳/۴۳±۰/۳۹	۴/۱۴±۰/۷۲
۲		۳/۲۹±۰/۳۴ <sup>c</sup>	۴/۴۹±۰/۵۵	۳/۶۹±۰/۲۷	۷/۹۹±۱/۰۴
۳		۴/۱۰±۰/۲۴ <sup>a</sup>	۴/۱۳±۰/۲۸	۳/۶۸±۰/۲۶	۷/۴۰±۰/۴۹
۴		۳/۶۶±۰/۴۲ <sup>b</sup>	۴/۱۰±۰/۱۶	۳/۷۰±۰/۲۶	۷/۲۰±۰/۴۵
SEM روغن سویا (%)					
		۰/۰۹	۰/۰۸۷	۰/۱۳	۰/۲۵
		۴/۰۵±۰/۳۷ <sup>b</sup>	۴/۱۳±۰/۳۱	۳/۵۵±۰/۳۴	۷/۲۷±۰/۶۰
		۳/۴۷±۰/۴۱ <sup>a</sup>	۴/۲۹±۰/۴۴	۳/۷۰±۰/۳۶	۷/۵۹±۰/۸۷

	۰/۱۸	۰/۰۹۲	۰/۰۶۲	۰/۰۶۴	SEM ویتامین E (IU)
۷/۵۶±۰/۹۶	۴/۳۱±۰/۴۸	۳/۵۶±۰/۳۵	۳/۶۵±۰/۵۴ <sup>b</sup>	.	
۷/۳۰±۰/۴۶	۴/۱۱±۰/۲۲	۳/۶۹±۰/۳۶	۳/۸۸±۰/۴۰ <sup>a</sup>	۸۰۰۰	
۰/۱۸	۰/۰۹۲	۰/۰۶۲	۰/۰۶۴		SEM مقدار P
۰/۱۷	۰/۱۵	۰/۵۲	۰/۰۰۰۱		تیمار
۰/۳۹	۰/۴۲	۰/۳۹	۰/۰۰۰۱		روغن سویا
۰/۳۱	۰/۰۹۱	۰/۲۴	۰/۰۲۱		ویتامین E
۰/۰۶۷	۰/۱۵	۰/۸۴	۰/۰۶۱		اثر متقابل روغن سویا ویتامین E

میانگین‌های دارای حروف مشابه در هر ستون و هر بخش نشان‌دهنده عدم اختلاف در سطح خطای ۵٪ می‌باشد.

SEM: میانگین خطای استاندارد؛  $\pm$ : انحراف معیار ± میانگین.

جدول ۶- اثر روغن سویا و ویتامین E بر ترکیب شیر (کیلوگرم در روز)

	مواد جامد بدون چربی شیر	لакتوز	پروتئین	چربی	اثرات	تیمار
۱/۶۳±۰/۳۱	۰/۹۳±۰/۱۳	۰/۷۸±۰/۱۴ <sup>b</sup>	۰/۹۰±۰/۱۶	۱		
۱/۹۴±۰/۳۲	۱/۰۹±۰/۱۷	۰/۸۹±۰/۰۵ <sup>a</sup>	۰/۸۴±۰/۱۳	۲		
۱/۶۵±۰/۲۸	۰/۹۲±۰/۱۵	۰/۸۲±۰/۱۵ <sup>ab</sup>	۰/۹۱±۰/۱۷	۳		
۱/۷۴±۰/۲۱	۰/۹۹±۰/۰۹	۰/۸۹±۰/۱۳ <sup>a</sup>	۰/۸۸±۰/۱۵	۴		
۰/۰۶۰	۰/۰۳۶	۰/۰۲۸	۰/۰۳۲		SEM	
۱/۶۴±۰/۲۸ <sup>b</sup>	۰/۹۳±۰/۱۳ <sup>b</sup>	۰/۸۰±۰/۱۴ <sup>b</sup>	۰/۹۱±۰/۱۶ <sup>a</sup>	۰		روغن سویا (%)
۱/۸۴±۰/۲۸ <sup>a</sup>	۱/۰۴±۰/۱۴ <sup>a</sup>	۰/۸۹±۰/۰۹ <sup>a</sup>	۰/۸۶±۰/۱۳ <sup>b</sup>	۳		
۰/۰۴۱	۰/۰۲۵	۰/۰۲۰	۰/۰۲۲		SEM	
۱/۷۹±۰/۳۴	۱/۰۱±۰/۱۷	۰/۸۴±۰/۱۲	۰/۸۷±۰/۱۴	۰		ویتامین E (IU)
۱/۶۹±۰/۲۴	۰/۹۵±۰/۱۳	۰/۸۶±۰/۱۳	۰/۸۹±۰/۱۵	۸۰۰۰		
۰/۰۴۱	۰/۰۲۵	۰/۰۲۰	۰/۰۲۲		SEM	
۰/۲۸	۰/۰۶۳	۰/۰۳۴	۰/۳۲		مقدار P	
۰/۰۱	۰/۰۱	۰/۰۱۶	۰/۰۲۸		تیمار	
۰/۹۹	۰/۶۷	۰/۰۶۱	۰/۳۰		روغن سویا	
۰/۰۷۶	۰/۲۰	۰/۹۵	۰/۶۹		ویتامین E	
					اثر متقابل روغن سویا ویتامین E	

میانگین‌های دارای حروف مشابه در هر ستون و هر بخش نشان‌دهنده عدم اختلاف در سطح خطای ۵٪ می‌باشد.

SEM: میانگین خطای استاندارد؛  $\pm$ : انحراف معیار ± میانگین.

صدمه به غشای سلول‌ها شده و از این طریق باعث کاهش ورود سلول‌های بدنه به شیر می‌شود. در یک غده پستان سالم، شمار سلول‌های بدنه کمتر از ۱۰۰۰۰۰ هزار سلول در هر میلی‌لیتر بوده و در مواردی که این عدد بالاتر از ۲۰۰۰۰۰ سلول باشد نشانه ورم پستان کلینیکی است و از ۱۰۰۰۰۰ تا ۲۰۰۰۰۰ سلول نشانه ورم پستان تحت کلینیکی است (Smith et al., 2001) همان طور که از جدول ۷ دریافت می‌شود،

می‌شود همخوانی دارد. همچنین در مطالعات انجام شده Weiss et al. (2001, 1996, 1995) Politis et al. (1997) و Baldi et al. (2000) نتایج مشابهی گزارش شد. ویتامین E ضمن اثر مثبت بر فعالیت لنفوцит‌ها باعث افزایش اثر آنها می‌شود. همچنین این ویتامین به عنوان یک آنتی اکسیدان طبیعی از طریق کاهش واکنش‌های پراکسیداسیون اسیدهای چرب باعث کاهش

جهت از بین بردن عوامل باکتریایی و همچنین جلوگیری از ورود آلودگی‌های جدید به غده پستان موجب کاهش شمار سلول‌های بدنی شیر و همچنین شمار کل میکروب‌های شیر شده باشد.

#### نتیجه‌گیری

نتایج حاصل از تحقیق حاضر نشان داد که اضافه کردن سطوح بالای ویتامین E در تغذیه گاوها شیرده ضمن افزایش عملکرد سیستم ایمنی و تولید شیر با کیفیت بالاتر، می‌تواند از اثرات منفی مکمل روغن جلوگیری کند.

مکمل ویتامین E باعث کاهش شمار سلول‌های بدنی در همه تیمارها کمتر از ۱۰۰۰۰ سلول در هر میلی‌لیتر شیر بود. بنابراین همه حیوانات مورد آزمایش از لحاظ سلامت غده پستان در محدوده طبیعی قرار داشتند. با توجه به نتایج Politis et al. (1992) Hogan et al. (1992) و Baldi et al. (2000) که گزارش دادند مکمل ویتامین E توانایی نوتروفیل‌ها را در از بین بردن میکروب‌ها افزایش می‌دهد و عملکرد ماکروفاژها را در گاوها شیری بالا می‌برد، به نظر می‌رسد که در این تحقیق نیز ویتامین E از طریق افزایش فعالیت نوتروفیل‌ها و درنتیجه افزایش قدرت دفاعی آنها در

جدول ۷- اثر روغن سویا و ویتامین E بر شمار سلول‌های بدنی و کل باکتری‌های شیر

تیمار	اثرات	لگاریتم کل باکتریهای شیر	لگاریتم سلولهای بدنی شیر
۱		۴/۸۴±۰/۲۲ <sup>a</sup>	۳/۷۰±۰/۴۳ <sup>a</sup>
۲		۴/۸۵±۰/۲۴ <sup>a</sup>	۳/۵۵±۰/۲۵ <sup>a</sup>
۳		۴/۶۰±۰/۱۱ <sup>b</sup>	۲/۳۳±۰/۴۳ <sup>b</sup>
۴		۴/۶۳±۰/۱۰ <sup>b</sup>	۲/۷۵±۰/۸۵ <sup>b</sup>
SEM روغن سویا (%)		۰/۰۶۷	۰/۲۳
SEM (IU) E ویتامین		۰/۰۴۷	۳/۰۲±۰/۸۲ <sup>a</sup>
SEM P مقدار		۰/۰۴۷	۴/۷۲±۰/۱۲ <sup>a</sup>
SEM تیمار		۰/۰۷	۴/۷۴±۰/۲۱ <sup>a</sup>
SEM روغن سویا		۰/۰۸۹	۴/۸۵±۰/۲۲ <sup>a</sup>
SEM ویتامین E		۰/۰۱	۳/۶۳±۰/۳۵ <sup>a</sup>
SEM P مقدار		۰/۰۴۷	۴/۶۲±۰/۱۰ <sup>b</sup>
SEM تیمار		۰/۰۷	۲/۵۴±۰/۶۸ <sup>b</sup>
SEM روغن سویا		۰/۰۸۹	۰/۰۱
SEM ویتامین E		۰/۰۱	۰/۰۰۲
SEM P مقدار		۰/۰۷۸	۰/۰۴۸
اثر متقابل روغن سویا ویتامین E			

میانگین‌های دارای حروف مشابه در هر ستون و هر بخش نشان‌دهنده عدم اختلاف در سطح خطای ۵٪ می‌باشد.

SEM: میانگین خطای استاندارد؛ SD: انحراف معیار ± میانگین.

## REFERENCES

1. Abouyesani, A., Borji, H. & Adibnishabori, M. (2005). *A report on the considerable reduction of milk total bacterial count (TBC) in a Brown-Swiss dairy herd*. ISAH, Warsaw, Poland, Vol 1.
2. AbuGhazaleh, A. A., Schingoethe, D. J., Hippen, A. R. & Whitlock, L. A. (2002). Feeding fish meal and extruded soybeans enhances the conjugated linoleic acid content of milk. *J. Dairy Sci*, 85, 624–631.
3. Allen, M. (2000). Effects of Diet on Short-Term Regulation of Feed Intake by Lactating Dairy Cattle. *J. Dairy Sci*, 83, 1598–1624.

4. Baldi, A., Savoini, G., Pinotti, L., Monfardini, E., Cheli, F. & Dell'Orto ,V. ( 2000) Effects of vitamin E and different energy sources on vitamin E status, milk quality and reproduction in transition cow. *J. Vet. Med. Ser. A*, 47, 599–608.
5. Casper, D. P., Schingoethe, D. J. & Eisenbeisz, W. A. (1990). Response of early lactation cows to diets that vary in ruminal degradability of carbohydrates and amount of fat. *J. Dairy Sci*, 73, 425–444.
6. Charmley, E. & Nicholson, J. W. G. (1994). Influence of dietary fat source on oxidative stability and fatty acid composition of milk from cows receiving a low orhigh level of dietary vitamin E. *Can. J. Anim. Sci*, 74, 657–664.
7. Coppock, C. E. & Wilks, D. L. (1991). Supplemental fat in high-energy rations for lactating cows: Effects on intake, digestion, milk yield, and composition. *J. Anim. Sci*, 69, 3826–3837.
8. Dhiman, T. R., Arnand, G. R., Satter, L. D. & Pariza, M. W. (1999). Conjugated linoleic acid content of milk from cows fed different diets. *J. Dairy Sci*, 82, 2146–2156.
9. Firkins, J. L. & Eastridge, M. L. (1994). Assessment of the effects of iodine value on fatty acid digestibility, feed intake, and milk production. *J. Dairy Sci*, 77, 2357–236.
10. Focant, M., Legrand, A. & Vanbelle, M. (1993). Effect of the utilization of extruded oilseeds in dairy cows. Page N51. In: Proceedings of 44<sup>th</sup> Annu. Mtg. Eur. Assoc. Anim. Prod., Aarhus, Denmark. M. R. Sorensen, ed. Natl. Inst. Anim. Sci., Aarhus, Denmark.
11. Focant, Mignolet, M., Marique, E. M., Clabots, F., Breyne, T., Dalemans, D. & Larondelle, Y. (1998). The effect of vitamin Esupplementation of cow diets containing rapeseed and linseed on the prevention of milk fat oxidation. *J. Dairy Sci*, 81, 1095– 1101.
12. Gagliostro, G., Chilliard, Y. & Davicco, M. J. (1991). Duodenal rapeseed oil infusion in early and mid lactation cows. 3. Plasma hormones and mammary apparent uptake of metabolites. *J. Dairy Sci*, 74, 1893-1903.
13. Green, M. J., Green, L. E., Schukken, Y. H., Bradley, A. J., Peeler, E. J., Barkema, H. W., Haas, Y. de, Collis, V. J. & Medley, G. F. (2004). Somatic Cell Count Distributions During Lactation Predict Clinical Mastitis. *J. Dairy Sci*, 87, 1256–1264.
14. Hogan, J. S., Smith, K. L., Weiss, W. P., Todhunter, D. A. & Schockley, W. L. (1990). Relationships among Vitamin E, Selenium, and Bovine Blood Neutrophils. *J. Dairy. Sci*, 73, 2372-2378.
15. Jenkinz, T. C. & Palmquist, D. L. (1984). Effect of fatty acids or calcium salts on rumen and total nutrient digestibility of dairy rations. *J. Dairy Sci*, 67, 978-986.
16. Kay, J. K., Roche, J. R., Kolver, E. S., Thomson, N. A. & Baumgard, L. H. (2005). A comparison between feeding systems (pasture and TMR) and the effect of vitamin E supplementation on plasma and milk fatty acid profiles in dairy cow. *J. Dairy Res*, 72, 322–332.
17. Lattemann, D., Loose, K., Meyer, U. & Flachowsky, G. (2001) *Influence of feeding high doses of vitamin E during the dry period on alpha-tocopherol concentrations in blood and milk and mammary gland health of dairy cows*. Proc. Nutr. Soc. 10:148 (abstr.122).
18. Oliver, S. P., Murinda, S. E. & Almeida, R. A. (2002). *Mastitis Control, Food Safty and Quality Milk Production*. Food Safety center of Excellence and Department of Animal Science. The University of Tennessee, Knoxville, TN.
19. Palmquist, D. L. & Jenkins, T. C. (1980). Fat in lactation rations: review. *J. Dairy Sci*, 63, 1–14.
20. Politis, I., Hidiroglou, N., White, J. H., Gilmore, J. A., Williams, S. N., Scherf, H. & Frigg, M. (1996) Effects of vitamin E on mammary and blood leukocyte function with emphasis on chemotaxis in periparturient dairy cows. *Am. J. Vet. Res*, 57, 468- 471.
21. Politis, I., Hidiroglou, Batra, T. R., Gilmore, J. A., Gorewit, R. C. & Scherf, H. (1995). Effect of vitamin E on immunue function of dairy cows. *Am. J. Vet. Res*, 56, 179- 184.
22. Politis, I., Hidiroglou, M., Cheli, F. & Baldi, A. (2001). Effect of Vitamin E on urokinase-plasminogen activator receptor expression by bovine neutrophils. *Am. J. Vet. Res*, 62(12), 1934-1938.
23. Pottier, M., Focant, C., Debier, G., De Buysser, C., Goffe, E., Mignolet, E., Froidmont, T. & Larondelle, Y. (2006). Effect of Dietary Vitamin E on Rumen Biohydrogenation Pathways and Milk Fat Depression in Dairy Cows Fed High-Fat Diets. *J. Dairy Sci*, 89, 685–692.
24. SAS. (2004). *User's Guide: Statistics*. Version 9.2. SAS Inst., Inc., Cary, NC. USA.
25. Smith, K. L., Hillerton, J. E. & Harmon, R. J. (2001). *Guidelines on normal and abnormal raw milk based on somatic cell counts and signs of clinical mastitis*. NMC,Inc., Madison WI.
26. Van Soest, P. J., Robertson, J. B. & Lewis, B. A. (1991). Methods for fibre, neutraldetergent fibre and nonstarch polysaccharides in relation to animal nutrition. *J. Dairy. Sci*, 74, 3583–3597.
27. Weiss, W. P. & Wyatt, D. J. (2003). Effect of dietary fat and vitamin E on  $\alpha$ -tocopherol in milk from dairy cows. *J. Dairy Sci*, 86, 3582-3591.

