

التأثير البيولوجي للغذاء المحتوى على نسب عالية من اللحم مدعم باضافة او عدم اضافة حمض الاسكوربيك وتأثيره في ذكور فئران التجارب

سالم على سالم

قسم الاقتصاد المنزلي- كلية التربية النوعية- جامعة الفيوم.

ترتبط نتائج الاجهاد من زيادة الاكسدة مع الامراض المزمنة، مثل أمراض القلب والأوعية الدموية، وأظهرت العديد من الدراسات أن النظام الغذائي و بعض مكوناته يمكن أن تؤثر على مدى شدة الآثار الضارة للاجهاد من زيادة الاكسدة، وقد وجدت علاقة إيجابية قوية بين كمية البروتين الحيواني المتناول في الغذاء وبين معدل الاصابة بأمراض القلب والاعوية الدموية، مما يشير إلى أن كمية ونوعية البروتين قد تكون من المسببات المهمة لتلك الامراض. وتهدف الدراسة الحالية الى دراسة التأثير الناتج من استخدام نظام غذائي عالي في محتواه من اللحوم الحمراء مع اضافة او بدون اضافة حمض الاسكوربيك كمكمل غذائي مضاد للاكسدة على بعض القياسات البيوكيميائية لذكور الفئران البالغة التالية: دهون مصل الدم، مستوى الجلوتاثيون في الدم ومستوى حمض البوليك في مصل الدم. وتم تقسيم عدد ثمانية عشر من الذكور البالغة للفئران من نوع ألبينو إلى ثلاثة مجموعات، المجموعة الضابطة تغذت على الوجبة الضابطة، المجموعة الثانية تغذت على وجبات عالية في محتواها من بروتين اللحوم الحمراء المفرومة بنسبة ١٣% والمجموعة الثالثة تغذت على وجبات عالية في محتواها من بروتين اللحوم الحمراء المفرومة بنسبة ١٣% مدعمة بحمض الأسكوربيك ( ٣٠٠ ملجم). وأظهرت النتائج ان الوجبات الغذائية العالية في محتواها من بروتين اللحوم الحمراء ادت الى ارتفاع معنوي ( $P \leq 0.05$ ) في مستوي الجلوسريدات الثلاثية، وارتفاع مستوى الكوليستيرول الكلي و الدهون البروتينية منخفضة الكثافة وحمض البوليك عند مستوى معنوية ( $P \leq 0.01$ ) وذلك عند مقارنتها مع نتائج المجموعة الضابطة، مع انخفاض معنوي ( $P \leq 0.05$ ) في مستوى الدهون البروتينية عالية الكثافة بالمصل ومستوى الجلوتاثيون بالدم. وعلى الجانب الاخر فان مجموعة الفئران التي تغذت على وجبات عالية في محتواها من بروتين اللحوم الحمراء المفرومة بنسبة ١٣% مدعمة بحمض الأسكوربيك اظهرت ارتفاع معنوي ( $P \leq 0.01$ ) في مستويات الدهون البروتينية عالية الكثافة بمصل الدم ومستوى الجوتاثيون بالدم وحدث انخفاض معنوي ( $P \leq 0.01$ ) في مستوى الجلوسريدات الثلاثية، الكوليستيرول الكلي و الدهون البروتينية منخفضة الكثافة وذلك عند مقارنتها مع نتائج المجموعة التي تغذت على وجبات عالية في محتواها من بروتين اللحوم الحمراء المفرومة فقط. واشارت الدراسة إلى أن استهلاك الوجبات العلية في محتواها من بروتينات اللحوم الحمراء تؤدي الى زيادة المتناول من عدة عناصر غذائية تشترك في زيادة الاجهاد من زيادة الاكسدة، وهذه الآثار يمكن الوقاية منها جزئياً من خلال استخدام حمض الاسكوربيك كمدعم غذائي عند تناول الوجبات العالية في محتواها من اللحوم الحمراء. وعلى الرغم من ذلك فانه يوصى بتقليل المتناول من اللحوم الحمراء وان تكون على هيئة لحوم قليلة الدهون مع زيادة المتناول من العناصر الغذائية الغنية بفيتامين ج.

الكلمات المفتاحية : الوجبات عالية المحتوى من اللحوم الحمراء – حمض الاسكوربيك – دهون مصل الدم – جلوتاثيون الدم – حمض البوليك- فئران الالبينو.