

SID



سرویس های ویژه



سرویس ترجمه تخصصی



کارگاه های آموزشی



بلاگ مرکز اطلاعات علمی



عضویت در خبرنامه



فیلم های آموزشی

کارگاه های آموزشی مرکز اطلاعات علمی جهاد دانشگاهی



PROPOSAL

پروپوزال

مركز آموزش
پروپوزال نویسی و پایان نامه نویسی

کارگاه آنلاین
پروپوزال نویسی و پایان نامه نویسی



مركز آموزش
روش تحقیق و مقاله نویسی علوم انسانی

کارگاه آنلاین
روش تحقیق و مقاله نویسی علوم انسانی



مركز آموزش
آشنایی با پایگاه های اطلاعات علمی بین المللی و ترکیه های جستجو

کارگاه آنلاین آشنایی با پایگاه های اطلاعات علمی بین المللی و ترکیه های جستجو



بررسی و مقایسه اثرات مصرف بلند مدت روغن های سنتی پایه شیر با روغن خوراکی پنبه دانه بر پروفایل چربی های خون در موش صحرائی

مهسا حسن زاده طاهری، دکتر محمد مهدی حسن زاده طاهری، مهران حسینی، فرناز جهانی

نویسنده مسئول: دانشجوی پزشکی، دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی بیرجند. ایمیل: Mah_hassanzadeh@yahoo.com

زمینه و هدف: روغن های خوراکی از عمده منابع تامین کننده چربی های بدن به شمار می روند. از جمله عوامل اثرگذار در انتخاب و میزان مصرف آنها می توان به ماهیت (گیاهی یا حیوانی)، مقبولیت طعم و مزه، دسترسی، قیمت و مهمتر از همه اثرات آن بر سلامت اشاره نمود. اخیراً روغن های خوراکی تهیه شده از منابع حیوانی، نظیر روغن کره سنتی که در جنوب خراسان به "روغن زرد" مشهور می باشد به عنوان روغن های سودمند برای سلامت معرفی شده و می شوند. با عنایت به وجود پیشینه ذهنی مثبت از مصرف این روغن ها در بین مردم، علی رغم تبلیغات نچندان وسیع این ترکیبات غذایی گرایش عموم به مصرف این روغن ها روز بروز در حال افزایش است. مطالعات نشان داده اند که میزان و نوع روغن خوراکی مصرف شده قویاً پروفایل چربی های خون را تحت تاثیر قرار می دهند. بررسی متون در این حوزه با فقدان مطالعه ای جامع و طولانی مدت در خصوص اثرات روغن های سنتی فرآوری شده از شیر بر پارامتر های چربی های خون در مدل های حیوانی و یا انسانی را نشان میدهد. مطالعه حاضر با هدف بررسی تغییرات چربی های خون بدنبال مصرف بلند مدت روغن های کره سنتی پایه شیر (گاو یا گوسفند) و مقایسه آن با روغن خوراکی پر مصرف پنبه دانه (مارک تجاری) در موش های صحرائی طراحی و اجرا گردید.

روش تحقیق: در این پژوهش تجربی 56 سر رت نر بالغ نژاد ویستار بطور تصادفی به 7 گروه مساوی شامل 6 گروه تجربی دریافت کننده غذای حاوی 10 یا 20 درصد روغن (گروه های I و II با روغن زرد گوسفندی، گروه های III و IV با روغن زرد گاو و همچنین گروه های V و VI با روغن پنبه دانه) و یک گروه کنترل دریافت کننده غذای معمولی تقسیم و بمدت 150 روز مورد تیمار قرار گرفتند. مقادیر چربی های خون شامل؛ کلسترول تام (TC)، لیپوپروتئین با دانسیته پائین (LDL)، لیپوپروتئین با دانسیته بالا (HDL) و تری گلیسیرید (TG) قبل و بعد از مداخله مورد سنجش و مقایسه بین گروهی توسط آزمون آماری ANOVA و تست تعقیبی توکی بوسیله نرم افزار آماری SPSS قرار گرفت.

یافته ها: پس از 5 ماه تیمار، در گروه دریافت کننده دوز 20 درصد روغن پنبه دانه، مقادیر TC ($92/50 \pm 14/08$) و LDL ($56/25 \pm 11/84$) در قیاس با گروه کنترل (به ترتیب $62/75 \pm 11/08$ و $24/00 \pm 6/52$) بطور معنی داری ($p \leq 0/0001$) افزایش یافت. در عوض روغن زرد گوسفندی در غلظت پائین توانست مقادیر TG را ($30/00 \pm 6/43$) در قیاس با گروه کنترل ($54/87 \pm 11/10$) بطور قابل ملاحظه ای ($p \leq 0/0001$) کاهش دهد. روغن های زرد گاو و گوسفندی در هر دو غلظت تاثیر معنی داری بر TC و LDL در قیاس با گروه کنترل سالم نشان ندادند.

نتیجه گیری: یافته های این مطالعه نشان می دهد که روغن های پایه شیر بخصوص روغن زرد گوسفندی در غلظت های بالا و مصرف بلند مدت، در قیاس با روغن پنبه دانه اثرات نامطلوب کمتری بر پروفایل چربی موش های صحرائی می گذارند. انجام مطالعات بیشتر بخصوص پژوهش های انسانی بلند مدت توصیه می شوند.

واژه های کلیدی: روغن کره، روغن زرد، روغن پنبه دانه، چربی های خون، کلسترول، TG، LDL

SID



سرویس های ویژه



سرویس ترجمه تخصصی



کارگاه های آموزشی



بلاگ مرکز اطلاعات علمی



عضویت در خبرنامه



فیلم های آموزشی

کارگاه های آموزشی مرکز اطلاعات علمی جهاد دانشگاهی



PROPOSAL
پروپوزال

پروپوزال نویسی و پایان نامه نویسی

دکتره تهرانی

کارگاه آنلاین
پروپوزال نویسی و پایان نامه نویسی



روش تحقیق و مقاله نویسی علوم انسانی

دکتره تهرانی

کارگاه آنلاین
روش تحقیق و مقاله نویسی علوم انسانی



ISI
Scopus

آشنایی با پایگاه های اطلاعات علمی بین المللی و ترند های جستجو

دکتره تهرانی

کارگاه آنلاین آشنایی با پایگاه های اطلاعات علمی بین المللی و ترند های جستجو