



بخشی از ترجمه مقاله

عنوان فارسی مقاله :

آنتی اکسیدان ها: اثرات آن ها بر روی استرس اکسیداتیو جوجه گوشتی
و پایداری اکسیداتیو گوشت آن

عنوان انگلیسی مقاله :

Antioxidants: their effects on broiler oxidative stress and its
meat oxidative stability



توجه !

این فایل تنها قسمتی از ترجمه میباشد. برای تهیه مقاله ترجمه شده کامل
با فرمت ورد (قابل ویرایش) همراه با نسخه انگلیسی مقاله، [اینجا](#) کلیک نمایید.



بخشی از ترجمه مقاله

Effect of dietary antioxidants on broiler meat oxidative rancidity

The lipid composition of broiler meat is influenced by fatty acids present in their diet. As the diet becomes richer in PUFA, there is an increase in the PUFA/saturated fatty acid balance in the carcass (Bartov and Borstein, 1977a; 1977b; Grau *et al.*, 2001), promoting lipoperoxidation susceptibility in broiler meat (Marion and Woodroof, 1966; Bartov *et al.*, 1974; Bartov and Borstein, 1976).

It has been demonstrated that the systemic effect of some AOX is not restricted to an *in vivo* effect, since it can persist in the tissues *post mortem*, protecting the PUFA present in the meat. Bartov and Borstein, (1977b) studied the relation between the unsaturation level of the diet and the effectiveness of some AOX (vitamin E, ETOX and BHT) on the oxidative stability of abdominal fat and oxidative (dark) and glycolytic (white) chicken muscle. They reported that all tested AOX had a positive effect on the oxidative stability of the abdominal fat of poultry fed with saturated or unsaturated fatty acids.

اثر آنتی اکسیدان های غذایی بر روی رنسدیتته اکسیداتیو گوشت جوجه گوشتی

ترکیب لیپید گوشت جوجه گوشتی تحت تاثیر اسید های چرب موجود در عناصر مغذی قرار دارد. وقتی که جیره غنی از PUFA می شود، بیلان اسید چرب اشباع شده با PUFA در لاشه افزایش یافته (بارتوف و برنشتین 1977 الف، ل، گارو همکاران 2001) و این موجب افزایش حساسیت پروکسیداسیون لیپیدی در گوشت جوجه گوشتی می شود (ماریون و وود پروف 1996، بارتوف و همکاران 1974، بارتوف و برنشتین 1976).

اثبات شده است که اثر سیستمی برخی از آنتی اکسیدان ها محدود به اثر درون تنی نیست زیرا می تواند در بافت ها نیز بعد از دفع شدن و مردن باقی بماند و از این روی از PUFA موجود در گوشت محافظت می کند. بارتوف و برنشتین 1977 ب به بررسی رابطه بین سطح غیر اشباع جیره و کارایی آنتی اکسیدان های ویتامین ای، ETOX و BHT بر روی پایداری اکسیداتیو چربی شکمی و ماهیچه گلیکولیتیک و اکسیداتیو پرداختند. گزارش شد که همه AOX های تست شده دارای اثر مثبتی بر روی پایداری اکسیداتیو چربی شکمی طیور تغذیه شده با اسید های چرب اشباع یا غیر اشباع داشت.



توجه!

این فایل تنها قسمتی از ترجمه میباشد. برای تهیه مقاله ترجمه شده کامل با فرمت

ورد (قابل ویرایش) همراه با نسخه انگلیسی مقاله، [اینجا](#) کلیک نمایید.

برای جستجوی جدیدترین مقالات ترجمه شده، [اینجا](#) کلیک نمایید.