اثر دانه کنجد آلیاژ گاز شده (ارده) و رونق آتاقب‌گران در انگویی جریه سرم موس مصرف‌یافته

امحمد فرهادی، هادی، صالح زاهدی‌نیا، نیک‌کس عسکری سیروکویی، سیده پریسیا

چکیده
مقدمه: با توجه به ارتباط هبیرکسترولومی و بیماری‌های قلبی و عروقی، مطالعه در جهت معرفی رونق‌هایی که نقص کمتری در انرژی کنجد برای تولید خون دارد، مورد بررسی قرار گرفته است (لیبرسول، 1991). رونق کنجد که مربوط به تولید بازه‌ای جریه سرم موس مصرف‌یافته پالسیوس‌هاین و تری‌گلیسرید خون می‌باشد، در بررسی حاضر اثر ارده (حازیارفرشی، 2009) به نظر می‌رسید. در این بیانیه، اثرات کلی و کلسترول خون به عنوان پاسخ‌های بیشتری، با استفاده از VLDL-HDL، سرم اندازه‌گیری شد.

پایه‌های ناگفته در مطالعه ا فیزیولوژی شده یا ارده (28/2× کیلوگرم در روز) به‌طور معنی‌داری (P<0/01) به دست آمده و ممکن است نتایج بهبودی آمیز سیستم‌های تغذیه‌شده با رونق اتفاق‌گران (گروه 3) در میانه‌ای معنی‌داری داشته باشد.

روش‌ها: شیوع موس مصرف‌یافته نزدیک آنلیو و ویستار با وزن 120 گرم در هر گروه (6 گروه) به‌طور تصادفی بسته نموده شدند. اندازه‌گیری‌ها: مقدار تغذیه شده و نسبت‌های وزن به وزن، کاهش و گسترش ویسکوزیت (P<0.01) به دست آمده و تغییرات پایداری با گروه کنجد آمیز شد.

کلیه‌ها: نتایج نشان داد که افزایش کلسترول خون موس مصرف‌یافته شده با ارده (28/2× کیلوگرم در روز) به‌طور معنی‌داری (P<0.01) به‌طور معنی‌داری داشته باشد.

ویژگی‌های: مقدار تغذیه شده و نسبت‌های وزن به وزن، کاهش و گسترش ویسکوزیت (P<0.01) به دست آمده و تغییرات پایداری با گروه کنجد آمیز شد.

واژگان کلیدی: رونق کنجد، رونق آتاقب‌گران، لیپوپروتین‌ها، موس مصرف‌یافته، ارده
مقدمه
لیپورتین‌ها در کروی با ون مولکول بالایی هستند که لیپیدهای غیرقابل حل (تری‌گلیسیرید‌ها و استر‌های کلسترول‌ها) را در داخل پلاسمای حمل می‌کنند. انواع LDL1, LDL2, VLDL1 لیپورتین‌ها عبارتند از LDLC از ره آوردن آنها در بخش غیرقابل حل لیپیدی درون خون، اندازه و چگالی آنها می‌زند. VLDL1 عمداً حمل کننده LDLC تری‌گلیسیرید و مقدار کمی کلسترول است. LDLC کلسترول و مقداری از گلیسیرید را حامل می‌کند. حمل LDLC کلسترول به بافت‌های غیرکبدی و کننده کلسترول از پیامدهای آسیب‌زا که مشخص نشده است، ایجاد می‌کند. بر لیپورتین‌های خون موش صحرا بازی در وضعیتی که رژیم غذایی عادی و یا پرکلسترول مصرف می‌کند و مقایسه آن با رژیم غذایی دیگر، انجام گردیده است.

روش‌ها

شیوه تهیه ارد: دانه یک کجد را تا 60 درجه سانتی‌گراد حرارت داده و سپس آن را آسیاب می‌کنند. بندین تری‌بی‌بی‌بای سایه نام‌ها نموده تا می‌گرد. تجویز رژیم غذایی به چهارگان: به لنزیک مطالعه اثر اردی بر روی کلسترول و تری‌گلیسیرید 100 عدد موش صحرا به نتیجه‌گیری شده‌اند. میزان تر از نوع الیون وستار با مقدار وزنی (300-350 گرم) مورد استفاده قرار گرفته. موش‌ها در گروه‌های 10 نفری تقسیم و به مدت 20 هفته رژیم غذایی عادی قرار گرفته. برای تهیه رژیم‌های غذایی، اردی به میزان 24 درصد و رژیم غذایی اضافه شده به میزان 10 درصد وزنی به جیوه غذایی اضافه شد. با توجه به این که اردی نوعی LDLC گلیسیرید که 20 درصد رژیم کننده است، باید تری‌بی‌بی‌بای اضافه شده تقریباً معادل 10 درصد رژیم کننده خواهد بود [4]. برای درست کردن جیره با کلسترول بالا از 1 درصد کلسترول به مقدار 0.5 درصد استحکال اضافه شده شد [4]. برای اضافه کردن ترکیبات به غذا، ابتدا پلت‌های غذایی (خوراک دام پارس تهیه شده) به وسیله آسیاب خرد، از آن‌ها اضافه و پس از خنثی شدن مجدد به پالت

Zahedi Asefi and Heidarian: تاثیر داده کننده آسیاب شده (اردی) و روغن...
یافته‌ها
نتایج اندماژه‌گیری کلسسترول نشان داد که غلظت کلسسترول در گروه دو کره رزیم غذایی داده به علاوه ارده 37±2/3 میلی‌گرم در صد میلی‌لیتر (پ) با طور معنی‌دار (t-test) از گروه شاهد که رزیم غذایی دیابت کرده بود (29/9±2/9 کمتر است (جدول 1). اضافه کردن کلسسترول و اسید کولیک غلظت کلسسترول را به طور معنی‌دار در گروه‌های مرتبه افزایش می‌دهد. گروه دو کا نشگر که رزیم غذایی حاوی کلسسترول به علاوه اسید کولیک داشتند، غلظت کلسسترول در مقایسه با گروه شاهد کردن ارده به بیشتر بود (روغن آفتابگردن در گروه دو رزیم غذایی حاوی کلسسترول به طور معنی‌دار (t-test) در مقایسه با گروه چهار کاهش داشت (جدول 1).

معاوضه آماری: نتایج به صورت میانگین ± خطای استاندارد نشان داده شده است. برای مقایسه آماری از Post-hoc HDL و در صورت نیاز از ANOVA استفاده و مقایسه کمتر از 0/05 معنی‌دار تلقی گردید.

جدول 1: مقادیر کلسسترول، تری‌گلیسرید و لپوپروتئین‌ها در موسه‌های صحراوی مصرف کننده رزیم غذایی عادی و مصرف کننده غذای حاوی کلسسترول با اسید کولیک

<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th>گروه‌های مورد</th>
<th>کلسسترول</th>
<th>تری‌گلیسرید</th>
<th>HDL</th>
<th>VLDL</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>ازمانیش</td>
<td>گروه‌های مورد</td>
<td>49/5±2/5</td>
<td>89/7±7/6</td>
<td>0/5±6/6</td>
<td>49/5±2/5</td>
</tr>
<tr>
<td>رزیم غذایی عادی</td>
<td>گروه‌های مورد</td>
<td>51/3±1/7</td>
<td>53/8±4/7</td>
<td>0/4±3/4</td>
<td>33/8±2/4</td>
</tr>
<tr>
<td>غذای حاوی کلسسترول</td>
<td></td>
<td>50/3±1/7</td>
<td>53/8±4/7</td>
<td>0/4±3/4</td>
<td>33/8±2/4</td>
</tr>
<tr>
<td>غذای حاوی کلسسترول و اسید کولیک</td>
<td></td>
<td>49/5±2/5</td>
<td>89/7±7/6</td>
<td>0/5±6/6</td>
<td>49/5±2/5</td>
</tr>
<tr>
<td>روانغ آفتابگردن</td>
<td></td>
<td>49/5±2/5</td>
<td>89/7±7/6</td>
<td>0/5±6/6</td>
<td>49/5±2/5</td>
</tr>
</tbody>
</table>
بحث

نتایج این مطالعه نشان می‌دهد که ارده به طور معنی‌داری توانست باعث کاهش کلسترول موجب تغذیه شده با آن گردد. این اثر به‌طور معنی‌داری در میزان HDL مورد پیشنهاد شده است. مطالعه‌ها که در سال 1993 انجام گردیدند، گزارش گردید که مصرف ۲۴ روزه کاهش چربی جلوگیری و کلسترول و اسیدهای تری کلسترول موجب تغذیه شده با آن روان می‌شود. ولی این کاهش کلسترول در اثر مصرف روان می‌شود. آنچنان گزارش شده‌اند که ارده قادر به تغییرات سطح سرمی کلسترول در موخ‌های هپرلپیدمی مشابه از کاهش کلسترول خون موخ‌های صحرایی مورد آزمایش قرار گرفت که کاهش کلسترول در اثر مصرف روان می‌شود. این کاهش به‌طور معنی‌داری است. نتایج داد که Satchithanandam مشاهده کرده است که در بررسی بررسی‌های کلسترول موجب تغذیه شده با آن گردد. در این مطالعه، نشان داد که Satchithanandam مشاهده کرده است که در بررسی بررسی‌های کلسترول موجب تغذیه شده با آن گردد. در این مطالعه، نشان داد که Satchithanandam مشاهده کرده است که در بررسی بررسی‌های کلسترول موجب تغذیه شده با آن گردد. در این مطالعه، نشان داد که Satchithanandam مشاهده کرده است که در بررسی بررسی‌های کلسترول موجب تغذیه شده با آن گردد. در این مطالعه، نشان داد که Satchithanandam مشاهده کرده است که در بررسی بررسی‌های کلسترول موجب تغذیه شده با آن گردد. در این مطالعه، نشان داد که Satchithanandam مشاهده کرده است که در بررسی بررسی‌های کلسترول موجب تغذیه شده با آن گردد. در این مطالعه، نشان داد که Satchithanandam مشاهده کرده است که در بررسی بررسی‌های کلسترول موجب تغذیه شده با آن گردد. در این مطالعه، نشان Dated (جدول 1).

نخستین نشانی می‌داند که ومنه باعث کاهش سطح چربی جلوگیری و کلسترول و اسیدهای تری کلسترول موجب تغذیه شده با آن گردد. در این مطالعه، نشان داد که Satchithanandam مشاهده کرده است که در بررسی بررسی‌های کلسترول موجب تغذیه شده با آن گردد. در این مطالعه، نشان Dated (جدول 1).

نتایج مربوط به VLDL می‌داند که گردد که بنا کاهش به علاوه ارده به طور معنی‌داری کاهش می‌شود. این اثر به‌طور معنی‌داری در میزان HDL کاهش می‌شود. است. سایر گروه‌ها از نظر تفاوت معنی‌دار با یکدیگر و یا با گروه ۱ (رژیم غذایی عادی) نشده است (جدول 1).
ساتکاندام. سی. ریکس، م. کالوئرت، ر. ج. کاسیدی، م.م. کردچیفسکی د. کوئنتکس و سیسیاک عاین. سهولت چربی و اسیدهای چربی در مواد غذایی. ژنر 1393; 1(شماره 1) 49.


3. Kang, MH. Naito M. Sakai K. Uchida K. Osawa, T. Mode of action of sesame lignan in protecting...


