

**اثر کربوهیدرات‌های دیواره سلولی سبوس و دانه گندم در جیره های همراه و بدون  
آنزیم بر فعالیت آنزیم‌های سرم و روده، اسیدهای چرب فرار، ریخت‌شناسی  
و جمعیت باکتریایی روده جوجه‌های گوشتی**

• اکبر یعقوب‌نفر (نویسنده مسئول)

استاد و عضو هیئت علمی موسسه تحقیقات علوم دامی کشور.

• نیما ایلاء

استادیار و عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد کرج.

• مینا دهقان

دانش آموخته کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد کرج.

• علی کوچکی

کارشناس آزمایشگاه تغذیه دام و طیور موسسه تحقیقات علوم دامی کشور.

تاریخ دریافت: آذر ۱۳۹۳ تاریخ پذیرش: بهمن ۱۳۹۳

شماره تماس نویسنده مسئول: ۰۹۱۲۲۰۸۲۰۵۳

Email: yaghobfar@yahoo.com

**چکیده**

آزمایشی با استفاده از ۷۵۰ قطعه جوجه گوشتی یک روزه (سویه راس ۳۰۸) در قالب طرح کاملاً تصادفی با ۵ تیمار و ۵ تکرار با ۳۰ قطعه در هر تکرار برای بررسی اثرات کربوهیدرات غیر نشاسته ای گندم و سبوس گندم بر فراسنجه های فیزیولوژیکی، شمارش جمعیت میکروبی و اسیدهای چرب فرار روده باریک اجرا گردید. تیمارهای آزمایشی شامل ۱- جیره شاهد، ۲- جیره حاوی گندم، ۳- جیره حاوی سبوس گندم، ۴- جیره حاوی گندم کامل شده با آنزیم و ۵- جیره حاوی سبوس گندم کامل شده با آنزیم بودند. تاثیر کربوهیدرات غیر نشاسته ای (گندم و سبوس گندم) در تغییر جمعیت باکتریایی روده باریک جوجه های گوشتی، معنی دار بود. کمترین جمعیت باکتری های گرم منفی، کلی فرم و کلستریدیوم و بیشترین جمعیت لاکتوباسیل و بیفیدوباکتری در گروه شاهد و تیمارهای مکمل شده با آنزیم مشاهده شدند. کمترین و بیشترین مقدار اسیدیته (pH) به ترتیب مربوط به جیره های حاوی گندم و سبوس گندم با آنزیم بود. بیشترین مقدار گران روی (ویسکوزیته) در جیره حاوی سبوس گندم و کمترین آن در گروه شاهد مشاهده شد. تاثیر جیره های حاوی کربوهیدرات غیر نشاسته ای بر فعالیت آنزیمی لوزالمعده و غلظت آنزیمی سرم خون جوجه‌ها افزایش معنی داری داشت. استفاده از گندم باعث کاهش ارتفاع پرز و افزایش عمق کریپت گردید، اما مکمل نمودن با آنزیم باعث افزایش طول پرز و کاهش عمق کریپت گردید. بیشترین ارتفاع پرز ایلنوم به تیمار گندم+آنزیم تعلق داشت. در کل استفاده از گندم و سبوس گندم در جیره های غذایی جوجه‌های گوشتی تاثیر نامطلوبی در صفات فیزیولوژی جوجه های گوشتی داشت، ولی استفاده از آنزیم باعث بهبود اثرات نامطلوب گردید

واژه‌های کلیدی: گندم، سبوس گندم، کربوهیدرات غیر نشاسته ای، جمعیت باکتریایی، اسیدهای چرب فرار، جوجه گوشتی.

Animal Science Journal (Pajouhesh & Sazandegi) No 107 pp: 253-268

**Determination of the effects of carbohydrates in the cell walls of wheat bran and wheat containing diets with and without enzyme on intestinal and blood enzyme activity, VFA, viscosity, bacteria and PH parameters of broilers**

Akbar Yaghobfar\*1, Nima Ila2, Mina Dehghan3, Ali Reza Koocheki4

1: Ph.D and Prof. of poultry Nutrition

Animal Science Research Institute, Karaj, Iran. Tel: +989122082053, E-mail: yaghobfar@yahoo.com.

Corresponding author: Akbar Yaghobfar

2: Faculty of Agriculture, Department of Animal Science, Karaj Branch, Islamic Azad University, Karaj, Iran

3: M.Sc. student of Faculty of Agriculture, Department of Animal Science, Karaj Branch, Islamic Azad University, Karaj, Iran

4: Animal Science Research Institute, Karaj, Iran

**Received: December 2014**

**Accepted: February 2015**

A total number of 750 one day old Ross-308 broiler chickens were allocated randomly to 5 treatments with 5 replicates using a CRD statistical design. An experiment was conducted to evaluate the effects of diets content of NSP wheat and wheat bran sources with and without exogenous enzymes on gut microbial population and physiological characteristics of broilers. Treatments were control, wheat, wheat bran, wheat+ enzyme, and wheat bran+ enzyme. Effects of different treatments and supplemented enzymes groups on the intestinal microbial population were significant. The least population of gram negative, coliforms and clostridiums and the highest population of lactic acid and bifidobacteria were existed in control and enzyme supplemented groups. Maximum digesta pH was belonged to wheat and wheat bran groups. The highest and least digesta viscosity was observed in wheat bran and control treatments respectively. Control had the least and highest pancreatic amylase and lipase enzyme activity respectively. Using of wheat diets decreased the villus length but increased the cript depth. However, supplementation of those diets with exogenous enzymes restored the situation. The highest and least villus length at deudenum, jejunum and ilium were belonged to wheat+ enzyme wheat bran groups respectively. In conclusion, using of wheat and wheat bran in broiler had negative effects on productive and physiological characteristics but supplementation of its with exogenous enzymes restored the situation.

**Key words:** wheat, bran wheat, non-starch polysaccharide, gut microbial, VF, brolier.

**مقدمه**

بالایی دارند. ترکیب دو ویژگی آن‌ها سبب می‌شود که در یک محلول، برای آزادی حرکت مواد حل شده تداخل بوجود آید. از آن‌جا که هضم، یک فرآیند دینامیکی است که به انتشار آنزیم‌ها، سوبستراها و محصولات وابسته است، با هر گونه تداخلی در تحرک آزاد مولکولی بی‌شک بازده همه مراحل کاهش خواهد یافت. پلی‌ساکاریدهای غیر نشاسته‌ای محلول با جذب آب، توده‌ای چسبنده در دستگاه گوارش طیور ایجاد می‌کنند که سرانجام منجر به تشکیل کیموس<sup>۱</sup> می‌شوند و برای قابل استفاده شدن مواد مغذی مانند نشاسته توسط طیور، نقش مهم و تعیین کننده‌ای را ایفا می‌کنند (یعقوبفر ۱۳۹۰).

پلی‌ساکاریدهای غیر نشاسته‌ای محلول در دستگاه گوارش و عمل متقابل آن‌ها با باکتری‌های موجود در محیط روده باریک، در فعالیت فیزیولوژیکی و بافت روده نقش بسزایی دارند. مکانیسم‌های ایجاد کننده این تغییرات شامل افزایش زمان عبور مواد هضمی از روده، تغییر و تبدیل در تولید و ترشح موکوس روده و ایجاد تغییرات فاحش در تنظیمات هورمونی روده به دلیل تغییر در درجه و میزان جذب مواد مغذی از روده می‌باشد (Choct, ۱۹۹۷). در دیواره سلولی آندوسپرم دانه‌های غلات، بخشی از کربوهیدرات‌های ساختمانی وجود دارند (اغلب آرابینوزایلان در گندم) که هر دو در روده کوچک طیور محلولند و وزن مولکولی

<sup>1</sup> Chyme

پلی ساکاریدهای غیرنشاسته‌ای محلول می‌باشند. پلی ساکاریدهای غیرنشاسته‌ای محلول، ترشح اسیدهای صفراوی را افزایش می‌دهند و باعث افزایش دفع آن‌ها در مدفوع می‌گردند (یعقوبفر ۱۳۹۰). جذب اسیدهای چرب و مونوآسیل گلیسرول‌ها منوط است به عبور آن‌ها از عرض لایه آبی ساکن، که سطح موکوس روده را می‌پوشاند. ترشح مایع غلیظ موکوسی از سلول‌های گابلت موجب تشکیل لایه آبی ساکن می‌شود و از آن جایی که فیبرهای محلول می‌توانند باعث ترشح موکوس گردند، مصرف پکتین‌های تولید کننده ژل می‌تواند با افزایش ضخامت لایه آبی ساکن همراه باشد. بخش فیبر خوراکی<sup>۳</sup>، به وسیله میکروفلور به اسید چرب با زنجیره کوتاه عملکردی، آمونیاک، دی اکسید کربن و متان تخمیر می‌شود (Jomroz- و همکاران ۱۹۹۸؛ Marounek و همکاران ۱۹۹۹؛ Jomroz و همکاران ۲۰۰۲). در مقایسه با دیگر حیوانات غیر نشخوارکننده، جوجه‌ها کمتر قادر به تخمیر بخش فیبر خوراکی می‌باشند (Carre و همکاران ۱۹۹۰؛ Jorgensen ۱۹۹۶). به علاوه، Langhout و Schutte (۱۹۹۶) نشان دادند که نه تنها مقدار بلکه نوع فیبر خوراکی نیز نقش محتوی پکتین را بازی می‌کند و می‌تواند کارایی جوجه و تخمیر سکومی را به علت درجه استریفیه شدن، تحت تاثیر قرار دهد. بنابراین، آزمایش به منظور بررسی تعیین اثرات پلی ساکاریدهای غیرنشاسته‌ای دانه و سبوس گندم به عنوان منابع خوراکی در تغذیه جوجه‌های گوشتی بر فعالیت آنزیمی روده باریک و خون، اسیدهای چرب فرار، ویسکوزیته، جمعیت باکتریایی و اسیدیته (pH) با ریخت شناسی روده صورت گرفت.

### مواد و روش‌ها

آزمایش در قالب طرح کاملاً تصادفی با استفاده از ۵ تیمار آزمایشی با ۵ تکرار و تعداد ۳۰ قطعه در هر تکرار جمعاً ۷۵۰ قطعه جوجه گوشتی سویه راس ۳۰۸ به مدت ۴۲ روز انجام گرفت. تیمارهای آزمایشی شامل: جیره شاهد، جیره حاوی ۲۰ درصد گندم، جیره حاوی ۲۰ درصد سبوس گندم بودند (جدول ۱). مقدار کربوهیدرات‌های غیرنشاسته‌ای مواد خوراکی و جیره‌های غذایی مورد استفاده در آزمایش در جداول ۲ و ۳ ارائه شده است

پلی ساکاریدهای غیرنشاسته‌ای محلول به میزان زیادی با گلایکوکالیکس<sup>۲</sup> که کربوهیدرات موجود در غشای سلولی مرز مساکی روده می‌باشد، وارد واکنش متقابل شده و نهایتاً منجر به ایجاد ضخامت بیشتر در لایه ساکن آب مجاور موکوس پوششی روده شده که این امر به میزان زیادی از کارایی جذب مواد مغذی در خلال دیواره پوششی روده، می‌کاهد (Choct، ۱۹۹۲a، ۱۹۹۹). افزایش میزان ویسکوزیته محتویات روده، سبب کاهش انتقال گلوکز و سدیم، کاهش میزان آزادسازی آنزیم‌های پانکراس، کاهش میزان انتشار سوپسترا و آنزیم‌های گوارشی و ممانعت از ایجاد تماس مخاط روده با مواد غذایی می‌شود. از نظر تئوریک سه ساز و کار برای افزایش گران روی (ویسکوزیته) محتویات روده متاثر از پلی ساکاریدهای غیرنشاسته‌ای دانه غلات (گندم) بیان شده است: ۱- ایجاد پیوندهای متقابل تحت تاثیر اکسیداسیون و تولید ژل غیرقابل برگشت. ۲- ایجاد پیوندهای غیرکووالانسی بین نقاطی از زنجیره آرابینوزایلان که فاقد شاخه است، شبیه پلیمرهایی که در قسمت سبوس گندم وجود دارند. ۳- از به هم پیوستن پلی ساکاریدهای غیرنشاسته، پلیمرهایی با وزن مولکولی بالا و شبکه‌های وسیع ایجاد می‌شود، که با پرکردن فضای روده و احاطه مواد غذایی، مانع جذب ترکیبات مغذی می‌شوند. این نوع مولکول‌ها در قسمت اندوسپرم و آلورون دانه فراوان هستند (یعقوبفر ۱۳۹۰).

حرکت آهسته مواد هضمی با فشار پائین اکسیژن در روده کوچک، محیط مناسبی را برای میکروارگانیسم‌های تخمیر کننده فراهم می‌کند. هرچند تصور می‌شد که افزایش تولید اسیدهای چرب فرار باعث افزایش استفاده از انرژی خوراک می‌شود، اما اکنون مشخص شده است که از طریق تغییرات شدید در اکوسیستم دستگاه گوارش، سبب کاهش عملکرد طیور می‌شوند. پلی ساکاریدهای غیرنشاسته‌ای سبب ایجاد تغییرات در ترشح آب، پروتئین، الکترولیت‌ها و چربی‌های با منشاء داخلی می‌شوند که باعث تغییراتی در اعمال دستگاه گوارش پرنده می‌گردند. بزرگ شدن اندام‌های گوارشی و افزایش ترشح شیره‌های گوارشی، همراه با کاهش هضم مواد مغذی از تغییرات حاصله در اثر

<sup>2</sup> Glicocalyx

<sup>3</sup> Dietary Fiber

(یعقوبفر ۱۳۹۰ و میرزایی و همکاران ۲۰۱۲).

## جدول ۱- ترکیب جیره های آزمایشی از ۲۱ تا ۴۲ روزگی

جیره حاوی سبوس گندم	جیره حاوی گندم	جیره شاهد	اقلام مواد خوراکی (درصد)
۴۳/۷	۴۰	۵۹	ذرت
۲۶/۲	۳۲	۳۳	کنجاله سویا
۶	۲/۸۵	۲/۹	روغن سویا
-	۲۰	-	گندم
۲۰	-	-	سبوس گندم
۱/۷	۲/۵	۲/۵	دی کلسیم فسفات
۱/۲	۱/۳۵	۱/۳۵	پودر صدف
۰/۳	۰/۳	۰/۳	کلرید سدیم
۰/۱	۰/۱	۰/۱	کرینات پتاسیم
۰/۲۳	۰/۳۰	۰/۲۵	DL- متیونین
۰/۰۷	۰/۱	۰/۱	L- لیزین HCl
۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵	*پیش مخلوط ویتامینی*
۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵	*پیش مخلوط معدنی*
۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	<b>جمع</b>
			مقادیر محاسبه شده
۲۹۵۰	۲۹۵۰	۲۹۵۰	انرژی قابل متابولیسم (کیلو کالری بر کیلو گرم)
۱۹	۱۹	۱۹	پروتئین
۰/۸۴	۰/۸۵	۰/۸۵	متیونین + سیستین
۱/۱۰	۱/۲	۱/۲	لیزین
۰/۹۵	۱/۰۲	۱/۰۳	کلسیم
۰/۵۳	۰/۶۲	۰/۶۵	فسفر قابل دسترس
۰/۱۵	۰/۱۵	۰/۱۵	سدیم
۰/۲۲	۰/۲۳	۰/۲۲	کلر
۰/۸۴	۰/۸۷	۰/۸۷	پتاسیم
۲۳۰/۵۰	۲۳۱/۱۵	۲۳۱/۷۸	Na+K-Cl (meq/kg)

\* مکمل آنزیم مورد استفاده در سطح ۰/۱ درصد جیره به ازای هر گرم دارای ۱۰۰۰ واحد فعال آنزیم فیتاز و ۱۸۰ واحد فعال مولتی گلایکاناز بوده است.

\* مکمل مورد استفاده در ترکیب جیره ها در هر کیلوگرم، دارای مواد زیر بوده است: ویتامین ها شامل: ۴۴۰۰۰ واحد بین المللی آ، ۷۲۰۰ واحد جهانی د-۳، ۴۴۰ میلی گرم ای، ۴۰ میلی گرم کا، ۷۰ میلی گرم کوبالامین، ۶۵ میلی گرم تیامین، ۳۲۰ میلی گرم ریوفلاوین، ۲۹۰ میلی گرم اسید پانتوتنیک، ۱۲۲۰ میلی گرم نیاسین، ۶۵ میلی گرم پیریدوکسین، ۲۲ میلی گرم بیوتین و ۲۷۰ میلی گرم کولین کلراید. مواد معدنی شامل: ۹۵۰ میلی گرم منگنز، ۴۵۰ میلی گرم روی، ۳۲۰ میلی گرم آهن، ۱۰۰ میلی گرم مس، ۶۵ میلی گرم سلنیوم، ۶۸ میلی گرم ید و ۴۵ میلی گرم کبالت.

**جدول ۲ - سلولز، همی سلولز، پلی ساکارید غیر نشاسته‌ای محلول، نامحلول و کل، کل فیبر جیره‌ای و کربوهیدرات‌های غیر فیبری گندم و سبوس گندم مورد استفاده در آزمایش (درصد)**

نمونه	سلولز <sup>۱</sup>	همی سلولز <sup>۲</sup>	کل فیبر جیره <sup>۳</sup>	کل فیبر محلول جیره	کل فیبر نامحلول جیره	پلی ساکاریدهای غیر نشاسته <sup>۴</sup>	NFC <sup>۴</sup>
گندم	۱/۸	۱۰/۴	۱۷/۲۲	۱/۰۱	۱۶/۲۱	۱۸/۸	۶۹/۲
سبوس گندم	۹/ ۶	۳۱/۶۰	۳۷/۴۰	۲/۹۰	۳۵/۹	۴۴/۹	۳۲/۵۳

سلولز<sup>۱</sup>: Acid Detergent Fiber – Acid Detergent Lignin

همی سلولز<sup>۲</sup>: Neutral Detergent Fiber – Acid Detergent Fiber

پلی ساکاریدهای غیر نشاسته<sup>۳</sup> = + لیگنین کل فیبر جیره (Dietary Fiber)

<sup>۴</sup> کربوهیدرات‌های غیر فیبری [100-(%NDF + %CP + %Fat + Ash)]

(NFC) Non-Fiber-Carbohydrate کربوهیدرات‌های غیر فیبری

**جدول ۳ - مقدار محاسبه و اندازه گیری شده کل کربوهیدرات‌های غیر نشاسته‌ای جیره‌های آزمایشی**

جیره‌های آزمایشی	جیره حاوی سبوس گندم	جیره حاوی گندم
اندازه گیری شده کل	۲۴/۰۵±۱/۰۸	۲۲/۲۰±۲/۵
محاسبه شده کل	۱۸/۲۵	۲۲/۷۷
محاسبه شده محلول	۲/۴۳	۲/۹۷
محاسبه شده نامحلول	۱۶/۰۳	۱۸/۸۶
تفاضل محاسبه با اندازه گیری شده	۵/۸	۰/۵۷

### میزان اسیدیته محتویات ایلئوم روده باریک

جهت بررسی اثر منابع مختلف کربوهیدرات غیر نشاسته‌ای بر میزان اسیدیته محتویات ایلئوم و مقایسه آن‌ها نسبت به هم، از معیار تعیین میزان اسیدیته (pH) یا اسیدیته محتویات روده در ناحیه ایلئوم استفاده شد. برای این منظور از روش شرح داده شده توسط Langhout و همکاران (۱۹۹۹) استفاده شد.

برای اندازه گیری اسیدیته، حدود ۵ گرم از محتویات هضمی تازه و آبدار منطقه ایلئوم (به فاصله ۱۰ سانتی متر از زائده مکل تا ۱۰ سانتی متری دریچه ایلئوسکال) از تمامی نمونه‌های کشتار شده بلافاصله بعد از کشتار استخراج و درون لوله های استریل قرار گرفته و به مدت ۱۵ دقیقه در دمای ۲۵ درجه سانتی گراد نگه داشته شدند. سپس، نمونه مورد نظر کاملاً هموژن شده و با استفاده از حس گر ویژه (پروپ) دستگاه pH متر دیجیتال (مدل Lutron, PH-201)، اسیدیته آن‌ها اندازه گیری شد. لازم به

ذکر است که قبل از هر اندازه گیری اسیدیته، دستگاه pH متر با استفاده از محلول خنثی و استاندارد تنظیم شده و سپس اقدام به اندازه گیری گردید.

### میزان گران روی (ویسکوزیته) محتویات ایلئوم

جهت بررسی اثر منابع مختلف کربوهیدرات غیر نشاسته‌ای بر میزان گران روی محتویات ایلئوم و مقایسه آن‌ها نسبت به هم، از معیار تعیین گران روی یا ویسکوزیته محتویات هضمی روده در ناحیه ایلئوم استفاده شد. برای این منظور از روش شرح داده شده توسط یعقوبفر و همکاران ۱۳۸۳ استفاده گردید. برای اندازه گیری گران روی، حدود ۱/۵ گرم از محتویات هضمی تازه و آبدار منطقه ایلئوم (به فاصله ۱۰ سانتی متر از زائده مکل تا ۱۰ سانتی متری دریچه ایلئوسکال) از تمامی نمونه های کشتار شده

رقت متوالی از نمونه اولیه، از هر کدام از رقت ها ۱۰۰ میکرولیتر به ترتیب به محیط های کشت آگار مغذی، محیط کشت اختصاصی باکتری های گرم منفی (EMB)<sup>۴</sup>، محیط کشت ویژه باکتری های کلی فرم (MCA)<sup>۵</sup>، محیط کشت ویژه باکتری های لاکتوباسیل (RA)<sup>۶</sup> و بیفیدوباکتر (EA)<sup>۷</sup> و محیط کشت اختصاصی باکتری های کلستریدیوم (RCA)<sup>۸</sup> انتقال داده شدند. سپس نمونه ها به مدت ۲۴ ساعت داخل انکوباتور با دمای ۳۷ درجه سانتی گراد قرار داده شدند. به استثنای رقت های اولیه که تعداد کلنی های تشکیل شده در آن ها غیر قابل شمارش بود، تمام پلیت هایی که تعداد کلنی های آن ما بین ۳۰ تا ۳۰۰ عدد بود شمارش و از ضرب تعداد آن ها در رقت مربوطه، شمار باکتری ها در نمونه اولیه تعیین گردید.

#### اندازه گیری فعالیت آنزیمی لوزالمعده

اندازه گیری میزان فعالیت آنزیم های لوزالمعده از جمله آمیلاز (EC 3.2.1.1) و لیپاز (EC 3.1.1.3) به ترتیب توسط کیت های اختصاصی ساخت شرکت پارس آزمون (شماره کیت TS.M.91.4.5) و شرکت زیست شیمی (شماره کیت TI.889-64604) با استفاده از روش اسپکتروفوتومتری طبق دستور العمل شرکت های سازنده، انجام شد. در ابتدا نمونه های بافتی لوزالمعده بعد از بیرون آمدن از فریزر در دمای عادی قرار گرفته تا ذوب شوند. سپس، یک گرم از بافت لوزالمعده به همراه ۱۰ میلی لیتر از محلول بافر استاندارد حاوی ۱۰۰ میلی مول مانیتول به اضافه ۲ میلی مول محلول HEPES/KOH با pH حدود ۶/۵ کاملاً هموژنیزه گردید و به مدت ۱۰ دقیقه در ۲۲۰۰ دور در دقیقه سانتریفیوژ شد. محلول بدست آمده از قسمت بالای لوله جدا شد و در دمای ۲۰- درجه سانتی گراد درون فریزر نگهداری گردید. سپس طبق دستورالعمل کیت های مربوطه اقدام به تهیه محلول های

بلافاصله بعد از کشتار استخراج و درون لوله های استریل قرار گرفته سپس، به لوله های مخصوص دستگاه سانتریفیوژ منتقل شدند و توسط دستگاه مزبور با ۳۰۰۰ دور در دقیقه به مدت ۱۵ دقیقه سانتریفیوژ گردیدند. پس از آن، مایع رویی در بالای لوله ها (حدود ۰/۵ میلی لیتر) جدا و توسط دستگاه ویسکومتر دیجیتال ساخت شرکت Brookfield مدل DV-II بر اساس معیار سانتی پوز (cPs) مورد اندازه گیری قرار گرفتند.

#### شناسایی و شمارش میکروبی محتویات هضمی ایلئوم

جهت بررسی اثر منابع مختلف کربوهیدرات های غیر نشاسته ای مکمل شده با آنزیم بر وضعیت میکروبی محتویات هضمی روده جوجه ها در ناحیه ایلئوم، مشخصه های جمعیت کل باکتری ها، جمعیت باکتری های نوع گرم منفی، کلی فرم، لاکتوباسیل، بیفیدوباکتر و کلستریدیوم شناسایی و شمارش شدند. برای بررسی جمعیت باکتری های روده ای، در روز کشتار حدود ۳ گرم از محتویات روده کوچک از یک قطعه جوجه از هر تکرار به لوله های استریل حاوی ۹ میلی لیتر بافر فسفات منتقل شده و لوله ها داخل فلاسک حاوی یخ به آزمایشگاه انتقال داده شدند. ترکیبات تشکیل دهنده بافر شامل کلرید سدیم (NaCl) به مقدار ۸/۵ گرم در لیتر، فسفات هیدروژن سدیم (NaH<sub>2</sub>PO<sub>4</sub>) به مقدار ۰/۶۸ گرم در لیتر و سود (NaOH) به مقدار ۰/۱۵ گرم در لیتر بودند. فنل قرمز به عنوان معرف pH مورد استفاده قرار گرفت. pH محلول برابر ۷ تا ۷/۲ بود. جهت بررسی و شمارش گونه های مختلف میکرووب های روده از رویه های استاندارد استفاده شد. برای شمارش کل تعداد باکتری ها از روش رنگ آمیزی و شمارش کلنی استفاده شد. برای شمارش باکتری های سویه های مختلف از روش شمارش کلنی در محیط های اختصاصی هر سویه استفاده شد. روش شمارش کلنی بر این فرضیه استوار است که هر باکتری در نمونه اولیه می تواند در محیط کشت یک کلنی جدید ایجاد نماید. بر اساس رقت نمونه و وسعت لام، هر یک باکتری شمارش شده نشانگر وجود ۵۰ تا ۵۰۰ هزار باکتری در نمونه اصلی می باشد. برای شمارش تعداد کل و تعداد باکتری های گرم منفی، کلی فرم، لاکتوباسیل، بیفیدوباکتر و کلستریدیوم پس از تهیه ۱۰

4. Eosin Methylene Blue Agar (EMB)

5. MacConkey Agar (MCA)

6. Rogosa Agar (RA)

7. Eugon Agar (EA)

8. Reinforced Clostridial Agar (RCA)

ایلنوم جدا شدند. قطعات روده با محلول سرم فیزیولوژیک حاوی بافر خنثی (با pH حدود ۷/۲) شستشو داده شدند. سپس این قطعات درون محلول بافر فرمالین با همان اسیدیته و با غلظت ۱۵ درصد تثبیت شدند. قطعات به همراه بافر فرمالین به داخل ظروف درب دار استریل انتقال داده شدند تا در زمان مناسب جهت اندازه‌گیری‌های ریخت‌شناسی روده مورد استفاده قرار گیرند. جهت اندازه‌گیری ابعاد پرز و عمق کریپت از رویه تشریح شده توسط Yu و همکاران (۱۹۹۸) استفاده شد. در این رویه ابتدا قطعات روده تثبیت شده در محلول فرمالین در مراحل قبلی، با روش رنگ آمیزی فوشین رنگ شده سپس توسط پارافین جامد تثبیت گردیده و توسط دستگاه میکروتوم برش داده می‌شوند. قطعات برش داده شده بر روی لام میکروسکوپ قرار گرفته و توسط دستگاه استرومیوسکوپ (Sigma Scan, Jandel Scientific, San Rafael, CA, USA) با درجه بزرگنمایی ۵۰ و ۱۰۰ مورد بررسی قرار گرفتند. از تقسیم ارتفاع پرز به عمق کریپت نسبت مربوطه استخراج و در جداول مربوطه ارایه گردیدند.

#### اسید چرب فرار

جهت اندازه‌گیری اسیدهای چرب فرار، مقدار ۱/۵ گرم از مواد هضمی گوارشی با آب مقطر رقیق و بعد از هموژنیزه نمودن سانتریفیوژ شده سپس ۱ میلی لیتر از سوپرناتانت با ۰/۲ میلی لیتر محلول متافسفریک اسید مخلوط و هموژنیزه می‌گردد و بعد از ۰/۵ ساعت نمونه‌ها دوباره سانتریفیوژ (۱۸۴۴ دور و به مدت ۱۰ دقیقه) و سوپرناتانت با استفاده از دستگاه کروماتوگرافی گازی جهت اندازه‌گیری اسیدهای چرب فرار تولیدی روده باریک (اسید استیک، اسید پروپیونیک و اسید بوتیریک) به روش Zhou و همکاران (۲۰۰۳)، اندازه‌گیری شدند (مقدار نمونه مصرفی: ۴۰۰ میکرولیتر، مقدار استاندارد مصرفی: ۵۰ میکرولیتر، نوع استاندارد: ۴- متیل والرئیک اسید، نوع دستگاه، مدل و شرکت سازنده: GC PU4410 - PHILIPS - نوع ستون: 10PEG (طول ۲ متر، قطر ۴۵ میلی‌متر)، مقدار تزریق نمونه به دستگاه: ۵ میکرولیتر). کلیه داده‌ها با استفاده از نرم افزار اکسل و جهت تجزیه و تحلیل

معرف لازم شد و نسبت‌های مشخص از نمونه و معرف مخلوط و نمونه‌های بدست آمده به دستگاه اسپکتروفتومتر انتقال داده شدند. برای آمیلاز از طول موج ۵۸۰ نانومتر، برای لیپاز از طول موج ۵۷۸ نانومتر و برای نمونه پروتئین کل از طول موج ۵۴۶ نانومتر طبق دستورالعمل‌های مربوطه استفاده شد. سپس به ترتیب در زمان‌های صفر، ۱ و ۲ دقیقه بعد از شروع کار قرائت دستگاه اسپکتروفتومتر انجام شد. مقادیر نهایی توسط فرمول‌های مربوطه محاسبه و به عنوان نتایج اندازه‌گیری در مقیاس واحد فعالیت آنزیمی در لیتر (U/L)، مورد استفاده قرار گرفتند. برای اندازه‌گیری فعالیت‌های ویژه آنزیمی لوزالمعده (PSEA)<sup>۹</sup>، ابتدا لازم است غلظت کل پروتئین نمونه لوزالمعده به عنوان شاخص تعیین شده سپس مقادیر بدست آمده از سنجش فعالیت‌های آنزیمی (بر حسب واحد در لیتر) بر عدد بدست آمده به عنوان شاخص تصحیح پروتئین، تقسیم گردند. استخراج پروتئین نمونه بافت لوزالمعده توسط کیت‌های اختصاصی شرکت پارس آزمون ویژه تشخیص کمی مقدار کل پروتئین (شماره کیت TS.M 10-558) انجام شد.

#### اندازه‌گیری غلظت آنزیم‌های موجود در سرم خون

اندازه‌گیری میزان فعالیت آنزیم‌های سرم خون از جمله آمیلاز (EC 3.2.1.1) و لیپاز (EC 3.1.1.3) مشابه رویه توضیح داده شده در بالا به ترتیب توسط کیت‌های اختصاصی ساخت شرکت پارس آزمون (شماره کیت TS.M.91.4.5) و شرکت زیست شیمی (شماره کیت TI.88964604) با استفاده از روش اسپکتروفتومتری طبق دستورالعمل شرکت سازنده انجام شد.

#### ریخت‌شناسی بافت روده و تعیین ابعاد پرزهای بخش ایلنوم روده

جهت بررسی ریخت‌شناسی بافت روده جوجه‌ها و تعیین ابعاد پرزهای بخش‌های مختلف روده در پایان دوره پرورش از هر واحد آزمایشی، ۳ قطعه جوجه به صورت تصادفی انتخاب و بعد از وزن‌کشی انفرادی کشتار شدند تا اندازه‌گیری‌های لازم روی این نمونه‌ها انجام شود. به این منظور، قطعاتی با اندازه حدود ۳ سانتی متر از قسمت نزولی دئودنوم، قسمت میانی ژژنوم و قسمت انتهایی

<sup>۹</sup>. Pancreatic Specific Enzyme Activity (PSEA)

نشاسته‌ای از جمله گندم و سبوس گندم که مقادیر قابل توجهی ترکیبات زیلان و بتاگلوکان دارند، باعث افزایش گران روی محتویات و به دنبال آن، افزایش جمعیت میکروبی تخمیر کننده مواد مغذی و تولید محصولات مختلف از جمله اسیدهای چرب فرار شده و در نهایت منجر به کاهش اسیدیته محتویات می‌گردد (Thiabault و همکاران، ۱۹۹۳؛ Finnie و همکاران، ۲۰۰۶، Choct، ۱۹۹۷). این تغییرات در مجموع باعث کاهش اثر آنزیم های هضم کننده با منشا داخلی، کاهش انتقال مواد هضمی به سطح جذبی روده و کاهش میزان هضم و جذب مواد مغذی می‌گردند (Annison، ۱۹۹۰؛ Choct و Annison، ۱۹۹۲؛ Choct و همکاران، ۲۰۰۰). در عوض استفاده از آنزیم‌های با منشا خارجی، تا حد زیادی این مشکل را رفع نموده، از میزان گران روی محتویات هضمی کاسته و اسیدیته روده را تعدیل می‌نماید که با نتایج بدست آمده در این آزمایش همخوانی دارد (Annison و همکاران، ۱۹۹۷؛ Graham و همکاران، ۱۹۹۳). حضور مستمر ترکیبات کربوهیدرات غیر نشاسته‌ای در محیط روده ضمن تغییر خصوصیات فیزیوشیمیایی از جمله کاهش اسیدیته و افزایش گران روی محتویات، باعث تحریک و تکثیر فلور میکروبی روده می‌شوند که آثار فیزیولوژیک متعددی از جمله تغییرات ساختاری پرزها و زواید پوششی بافت جداری روده را ایجاد می‌کنند. این تغییرات به طور مستقیم بر توانایی جذب مواد مغذی از روده کوچک تاثیر دارند (Ravindran و همکاران، ۱۹۹۹؛ Slominski، ۲۰۱۱). تجزیه ترکیبات ضد مغذی ناشی از جیره‌های حاوی گندم و سبوس گندم، باعث آزاد شدن مواد مغذی به دام افتاده در دیواره سلولی گیاهی شده و گران روی محتویات هضمی را کاهش می‌دهند. این امر باعث افزایش درجه انتشار مواد مغذی و تاثیر آنزیم‌های هضم کننده با منشا داخلی بر مواد غذایی و انتقال آن‌ها به سطوح جذبی روده می‌گردد (Bedford و همکاران، ۱۹۹۱؛ Bedford و Schulze، ۱۹۹۸؛ Ravindran و همکاران، ۱۹۹۹).

بر اساس نتایج جدول ۵، بیشترین تعداد جمعیت کل باکتری در بین تیمارها مربوط به جیره‌های دارای منابع مختلف کربوهیدرات

آماری به نرم افزار SAS ویرایش ۹/۱ (SAS، ۲۰۰۴) منتقل شدند. در این نرم افزار، از رویه مدل خطی عمومی (GLM) و مقایسه میانگین استفاده شد. میانگین اثرات معنی دار در تجزیه واریانس ( $P < 0/01$ ) با آزمون چند دامنه‌ای دانکن<sup>۱۰</sup> و فرض خطای ۰/۰۱ مقایسه گردیدند.

$$Y_{ij} = \mu + T_i + e_{ij}$$

$\mu$  میانگین مشاهدات،  $T_i$  اثر تیمار (داده مربوط به  $i$  امین تیمار)،  $e_{ij}$  اثر اشتباه آزمایشی ( $j$  امین مقدار اشتباه از  $i$  امین

### نتایج و بحث

بر اساس نتایج جدول ۴، بیشترین میزان اسیدیته روده باریک مربوط به گروه شاهد (۷/۳۲) و تیمارهای گندم، و سبوس گندم بود (۶/۹۶، و ۷/۷۱). در شرایطی که کمترین میزان اسیدیته نیز برای تیمارهای گندم و سبوس گندم فاقد آنزیم (۵/۶۷ و ۵/۷۴) بود و اختلافات آماری معنی داری نشان داد ( $P < 0/01$ ). بیشترین میزان گران روی (ویسکوزیته) مربوط به تیمارهای گندم و سبوس گندم فاقد آنزیم (۲/۱۷ و ۲/۳۱ سانتی پواز) بوده و در عوض کمترین میزان گران روی نیز مربوط به تیمار شاهد (۱/۵۹ سانتی پواز) و تیمارهای گندم و سبوس گندم حاوی آنزیم (۱/۶۰ و ۱/۵۴ سانتی پواز) بوده است (جدول ۴). به این ترتیب جیره‌های دارای منابع مختلف کربوهیدرات های غیر نشاسته‌ای تاثیر معنی داری ( $P < 0/01$ ) در افزایش میزان گران روی تیمارهای فاقد آنزیم داشتند، ولی مکمل سازی آن‌ها با آنزیم باعث تعدیل این اثر منفی و بهبود شرایط فیزیوشیمیایی محتویات گوارشی ایلئوم روده جوجه‌ها گردید.

همان طور که Graham و همکاران (۱۹۹۳) نشان دادند، افزایش میزان گران روی محتویات گوارشی به دنبال جذب مقادیر زیاد آب توسط پلی ساکاریدهای غیر نشاسته‌ای محلول در آب، ایجاد توده ژله‌ای در روده می‌کند که عامل مهم گران روی و افزایش فعالیت باکتری‌هاست و به نوبه خود نتایج ثانویه‌ای را ایجاد خواهد کرد (Langhout ۱۹۹۹ و ۲۰۰۰). نتایج تحقیقات نشان می‌دهند، افزایش میزان غلات دارای سطوح بالای کربوهیدرات‌های غیر

<sup>10</sup>. Duncan Multiple Range Test



در مراتب بعدی قرار گرفتند. به این ترتیب، مکمل سازی تیمارها با آنزیم باعث کاهش معنی دار جمعیت کل باکتری در جیره های دارای گندم و سبوس گندم حتی کمتر از گروه شاهد گردید ( $p < 0.01$ ).

های غیر نشاسته‌ای فاقد آنزیم بود ( $p < 0.01$ ). در بین این تیمارها، تیمارهای گندم (۷/۱۲) و سبوس گندم (۶/۸۵) نسبت به تیمار شاهد، بیشترین جمعیت کل را داشتند. کمترین جمعیت کل را گندم مکمل شده با آنزیم با تعداد ۵/۳۲ داشت و سبوس گندم با آنزیم (۵/۸۶) و تیمار شاهد با تعداد ۶/۶۶

جدول ۴- تاثیر منابع مختلف کربوهیدرات غیر نشاسته‌ای بر اسیدیته و گران روی محتویات گوارشی روده باریک جوجه های گوشتی

اسیدیته (pH)	گران روی (سانتی پوز Cp)	تیمار / صفت
۷/۳۲ <sup>a</sup>	۱/۵۹ <sup>c</sup>	شاهد
۵/۶۷ <sup>b</sup>	۲/۱۷ <sup>ab</sup>	گندم
۶/۹۶ <sup>a</sup>	۱/۶۰ <sup>c</sup>	گندم + آنزیم
۵/۷۴ <sup>b</sup>	۲/۳۱ <sup>a</sup>	سبوس گندم
۷/۷۱ <sup>a</sup>	۱/۵۴ <sup>c</sup>	سبوس گندم + آنزیم
۰/۰۸	۰/۰۴	SEM
۰/۰۰۱	۰/۰۰۵	p-value

\* حروف لاتین متفاوت در بالای اعداد مربوط به میانگین های درون ستون ها بیانگر اختلاف آماری معنی دار می باشند ( $P < 0.01$ ).

تری گلیسرید سرم خون، بالاترین سطح با مقدار ۱۳۱/۱۶ میلی گرم بر دسی لیتر به تیمار شاهد تعلق داشت. تیمارهای گندم (۱۱۶/۶۲) و تیمار سبوس گندم با مقدار ۱۰۶/۲۳۶ میلی گرم بر دسی لیتر کمترین سطح را به خود اختصاص دادند. تاثیر ترکیبات و مشتقات گیاهی بر فراسنجه‌های خونی به ویژه غلظت گلوکز خون، به دلیل برخورداری آن‌ها از ترکیبات شیمیایی و مواد موثره مختلف (شامل پلی ساکاریدهای غیر نشاسته‌ای، ساپونین، گلیکوزید، فلاونوئیدها، ترکیبات فنلی، مواد تلخ و موادی از این قبیل) بیان شده که نقش تحریک آنزیم های مترشح از دستگاه گوارش بخصوص سلول های مرز مسواکی روده و غدد ترشح کننده آنزیم ها از جمله لوزالمعده را داشته و باعث افزایش سطح آنزیم‌های تجزیه کننده کربوهیدرات ها نظیر آمیلاز شده و در نهایت باعث افزایش سطح قند خون می شوند (Windisch و همکاران، ۲۰۰۷).

بیشترین جمعیت باکتری‌های گرم منفی و سویه‌های کلی فرم و کلستریدیوم در تیمارهای دارای گندم و سبوس گندم فاقد آنزیم مشاهده شدند و در مقابل، مکمل سازی آن‌ها با آنزیم های یاد شده باعث کاهش معنی دار جمعیت این باکتری ها گردید. در این مورد نیز مکمل سازی جیره‌های فوق با آنزیم، باعث کاهش جمعیت باکتری های نامطلوب و افزایش باکتری های لاکتوباسیل و بیفیدوباکتر گردید (Viveros و همکاران، ۱۹۹۴؛ Jaroni و همکاران، ۱۹۹۹؛ Silva؛ Malati و همکاران، ۲۰۰۱؛ Choct و Annison؛ ۱۹۹۰؛ Langhout و همکاران، ۱۹۹۹ و ۲۰۰۰). نتایج آزمایش نشان دادند، ترکیبات پلیمری موجود در اقلام گندم باعث کاهش جمعیت میکروبی مفید از جمله باکتری‌های لاکتیک اسید و بیفیدوباکترها در محتویات هضمی روده کوچک شدند ( $p < 0.01$ ). همان طور که نتایج تحقیق نشان می دهند، باکتری‌های نوع پروبیوتیکی باعث تحریک عمل و تقویت سیستم ایمنی میزبان می گردند (Christensen و همکاران، ۲۰۰۲). از نظر غلظت

جدول ۵- تاثیر منابع مختلف کربوهیدرات غیر نشاسته‌ای بر شناسایی و شمارش میکروبی محتویات ایلنوم جوجه ها (log CFU/g)

کلوستریدیوم	بیفیدوباکتر	لاکتوباسیل	کلی فرم	گرم منفی	جمعیت کل	تیمار / صفت
۴/۸۵ <sup>d</sup>	۵/۴۰ <sup>bc</sup>	۴/۹۱ <sup>b</sup>	۵/۰۷ <sup>bc</sup>	۵/۳۱ <sup>b</sup>	۶/۶۶ <sup>a</sup>	شاهد
۶/۲۸ <sup>a</sup>	۴/۰۶ <sup>c</sup>	۳/۸۷ <sup>c</sup>	۶/۳۲ <sup>a</sup>	۶/۳۳ <sup>a</sup>	۷/۱۲ <sup>a</sup>	گندم
۴/۸۲ <sup>d</sup>	۶/۶۷ <sup>a</sup>	۵/۱۹ <sup>a</sup>	۵/۲۱ <sup>d</sup>	۵/۲۱ <sup>c</sup>	۵/۳۲ <sup>b</sup>	گندم + آنزیم
۵/۸۷ <sup>bc</sup>	۴/۴۳ <sup>bc</sup>	۳/۶۲ <sup>c</sup>	۵/۳۵ <sup>b</sup>	۶/۲۱ <sup>a</sup>	۶/۸۵ <sup>a</sup>	سبوس گندم
۵/۶۵ <sup>c</sup>	۵/۴۸ <sup>b</sup>	۵/۰۸ <sup>a</sup>	۵/۰۵ <sup>bc</sup>	۵/۵۲ <sup>b</sup>	۵/۸۶ <sup>b</sup>	سبوس گندم + آنزیم
۰/۰۷	۰/۰۳	۰/۰۶	۰/۰۲	۰/۰۳	۰/۱۹	SEM
۰/۰۰۰	۰/۰۰۰	۰/۰۰۰	۰/۰۰۰	۰/۰۰۰	۰/۰۰۰	p-value

\* حروف لاتین متفاوت در بالای اعداد مربوط به میانگین های درون ستون ها بیانگر اختلاف آماری معنی دار می باشند ( $P < 0.01$ ).

اجزای پکتینی و مولکول های درشت، مسئول اصلی ایجاد اثرات ضد مغذی، باند کردن مواد و از دسترس خارج کردن اجزایی چون چربی، پروتئین، نشاسته و کاتیون های دو ظرفیتی موجود در محتویات گوارشی روده تک معده‌ای ها می باشند (Choct و همکاران، ۲۰۰۰). پلی ساکاریدهای مولد ویسکوزیته می توانند باعث افزایش میزان ترشح اسیدهای صفراوی شده و در نتیجه باعث کاهش معنی دار این اسیدها در بدن از طریق دفع بیشتر آنها شوند (Story و Lord، ۱۹۸۷، Kritchevsky و همکاران، ۱۹۷۴، Choct، ۱۹۹۹). دفع مداوم اسیدهای صفراوی و چربی ها از طریق تجزیه و افزایش میزان دفع آنها از طریق مدفوع، ممکن است در نهایت بر جذب چربی ها و کلسترول از روده اثر مستقیم بگذارد. مجموعه این تاثیرات باعث ایجاد تغییرات فاحش در دینامیک هضم و جذب در روده شده که البته در کاهش کارایی هضم و جذب مواد مغذی تاثیر بسزایی خواهد داشت (Choct، ۱۹۹۷). تیمارهای با منابع متفاوت کربوهیدرات های غیر نشاسته‌ای مکمل شده با آنزیم نیز تاثیر معنی داری بر فعالیت آنزیم های لوزالمعده ای جوجه های گوشتی تحت آزمایش داشتند. در تیمارهای حاوی آنزیم، فعالیت آنزیمی آمیلاز و لیپاز لوزالمعده ای نسبت به تیمارهای فاقد آنزیم کاهش یافت. در مورد سبوس گندم مکمل شده با آنزیم، این کاهش فعالیت آنزیمی برای هر دو آنزیم آمیلاز

در این آزمایش افزایش سطح گندم و سبوس گندم در جیره ها، باعث کاهش سطح گلوکز خون گردید که می تواند به علت اثر ثانویه پلی ساکاریدهای غیر نشاسته‌ای در ایجاد خواص فیزیکیوشیمیایی نامطلوب نظیر افزایش گران روی محتویات هضمی و کاهش اثر آنزیم های شکننده کربوهیدرات ها و در نتیجه کاهش آزاد سازی گلوکز و جذب آن به خون باشد. بر اساس نتایج این تحقیق، گندم و سبوس گندم همراه و بدون آنزیم در جیره‌ها باعث کاهش سطح سرمی کلسترول و تری گلیسیرید جوجه‌ها گردید ( $p < 0.01$ ). این نتایج با گزارشات دیگر محققین (Sarikhani و همکاران، ۲۰۰۹)، همخوانی دارد. فیبر موجود در مواد خوراکی یا همان فیبر نامحلول به دلیل خصوصیات فیزیکیوشیمیایی خاص خود قادر به کاهش سطح کلسترول و تری گلیسیرید موجود در سرم خون بوده (Kahlon و همکاران، ۲۰۰۹) که در برابر هضم و جذب در دستگاه گوارش مقاوم بوده و دارای اثرات فیزیولوژیک مفید نظیر ملین بودن، کاهنده گلوکز، چربی و کلسترول خون می باشد. مولکول هایی که دارای فعالیت سطحی می باشند با میسل ها و اسیدهای صفراوی تشکیل پیوند داده و به همین دلیل، قابلیت هضم چربی در جیره های با سطوح بالای پلی ساکاریدهای غیر نشاسته‌ای کاهش می یابد (Choct، ۱۹۹۷). نتایج پژوهشی بیانگر آن است که بخش محلول در آب کربوهیدرات های غیر نشاسته ای مانند پنتوزان ها با مشارکت

های دارای منابع مختلف کربوهیدرات‌های غیر نشاسته‌ای منجر به تعدیل و کاهش سطح فعالیت آمیلاز لوزالمعده‌ای در جوجه‌های آزمایشی گردید که بیشترین فعالیت آنزیمی مربوط به تیمارهای گندم (۰/۴۲) و سبوس گندم (۰/۴۱) بود. در مقابل، کمترین مقدار مربوط به تیمار شاهد (۰/۲۴) بود.

و لیپاز نسبت به تیمار شاهد معنی دار بود و برای تیمار گندم مکمل شده با آنزیم فقط برای لیپاز تفاوت معنی داری مشاهده شد ( $p < 0/01$ ).

از نظر فعالیت آنزیمی آمیلاز، بیشترین میزان فعالیت مربوط به تیمارهای گندم (۱/۳۷) و سبوس گندم (۱/۰۸) بود که نسبت به تیمار شاهد (۰/۷۱) معنی دار بود ( $p < 0/01$ ). مکمل سازی جیره-

جدول ۶- تاثیر منابع مختلف کربوهیدرات غیر نشاسته‌ای بر فراستجه های بیوشیمیایی سرم خون جوجه (میلی مول در لیتر)

کلوکز	تری گلیسرید	کلسترول	تیمار / صفت
۱۵/۱۱ <sup>a</sup>	۱۳۱/۱۶ <sup>a</sup>	۱۳۴/۸۳ <sup>a</sup>	شاهد
۱۲/۳۱ <sup>b</sup>	۱۱۶/۶۳ <sup>bc</sup>	۱۱۶/۱۷ <sup>c</sup>	گندم
۱۴/۳۲ <sup>a</sup>	۱۲۱/۲۵ <sup>b</sup>	۱۲۵/۵۰ <sup>b</sup>	گندم + آنزیم
۱۱/۶۶ <sup>b</sup>	۱۰۶/۲۴ <sup>d</sup>	۱۱۵/۶۶ <sup>c</sup>	سبوس گندم
۱۳/۸۹ <sup>ab</sup>	۱۱۶/۲۵ <sup>bc</sup>	۱۲۹/۶۶ <sup>ab</sup>	سبوس گندم + آنزیم
۰/۴۸	۱/۲۴	۱/۵۴	SEM
۰/۰۰۱	۰/۰۰۱	۰/۰۰۰	p-value

\* حروف لاتین متفاوت در بالای اعداد مربوط به میانگین های درون ستون ها بیانگر اختلاف آماری معنی دار می باشند ( $p < 0/01$ ).

گوارش و غدد ترشحی را درون شبکه گسترده خود به دام انداخته و از عمل اختصاصی آن‌ها روی مواد مغذی، شکسته شدن آن‌ها و در نهایت هضم و جذب و تخلیه این مواد از دستگاه گوارش جلوگیری می کند. در ادامه این اثرات منفی، به دلیل عدم کارایی آنزیم های ترشح شده قبلی، دستگاه گوارش و غدد ترشح کننده آنزیم، مقادیر بیشتری از آنزیم ها را تولید و به درون لومن دستگاه گوارش ترشح می کنند. ادامه این روند بی تاثیر فقط عوارض منفی یاد شده را به دنبال داشته و روی هضم و جذب مواد مغذی درون دستگاه گوارش تاثیر مثبتی ایجاد نخواهد کرد (Choct, ۱۹۹۷؛ Slominski, ۲۰۱۱). مکمل سازی جیره‌های دارای غلات با آنزیم‌های با منشأ خارجی، بر عملکرد و کارایی هضمی جیره و همچنین میزان ترشح آنزیم های با منشأ داخلی از جمله آنزیم های مترشحه از روده و لوزالمعده اثر دارد (Sun و همکاران، ۲۰۰۷، Iji و همکاران، ۲۰۱۱b؛ میرزایی و همکاران، ۲۰۱۲).

فعالیت آنزیمی لوزالمعده تیمارهای آزمایشی که با جیره حاوی گندم و سبوس گندم مکمل شده با آنزیم یا فاقد آنزیم تغذیه شده بودند، تاثیر معنی داری بر غلظت آنزیم‌های سرم خون جوجه‌های گوشتی داشت ( $p < 0/01$ ). از نظر غلظت آنزیمی آمیلاز، بیشترین میزان غلظت مربوط به تیمارهای سبوس گندم (۶۸/۶۱) و تیمار گندم (۶۰/۴۸) بود. تیمار شاهد با مقدار ۲۲/۹۴ واحد در لیتر از کمترین غلظت آنزیمی آمیلاز در سرم برخوردار بود. استفاده از گندم و سبوس گندم، باعث افزایش معنی دار فعالیت آنزیمی لوزالمعده می گردد. این مسئله تبعات منفی زیادی برای پرنده در بر داشته و موجب افزایش فشار روی اندام های هضمی، افزایش اندازه غدد مترشحه آنزیم، اتلاف مواد مغذی و کاهش رشد پرنده می گردد (Bedford, ۲۰۰۳). این تاثیر ناشی از اثرات منفی پلی ساکاریدهای غیر نشاسته ای محلول و فقدان آنزیم های تخصصی شکننده آن‌ها در بدن پرندگان اهلی است. این مسئله باعث ایجاد گران روی محتویات هضمی و تولید توده ژله ای غیر قابل نفوذ برای آنزیم های هضم کننده شده و آنزیم های مترشحه از دستگاه

نتایج نشان دادند که استفاده از گندم و سبوس گندم باعث افزایش

افزایش غلظت این آنزیم ها در سرم فقط می تواند ناشی از تاثیر ضد مغذی ترکیبات پلی ساکاریدی غیر نشاسته‌ای بر اندام های گوارشی و غدد ضمیمه گوارشی نظیر لوزالمعده و در این مورد به خصوص کبد باشد که در نهایت منجر به افزایش سنتز آن‌ها توسط کبد و افزایش ترشح آنزیم های یاد شده به خون باشد (Sun و همکاران، ۲۰۰۷).

حضور عوامل ضد مغذی (نظیر پلی ساکاریدهای غیر نشاسته‌ای، تانن، ساپونین، گلیکوزید، فلاونوئیدها، ترکیبات فنلی، مواد تلخ و موادی از این قبیل) در جیره ها نیز عاملی است که می تواند اندازه و فعالیت کبد را تحت تاثیر قرار دهد (Tollba و همکاران، ۲۰۱۰). غلظت این آنزیم ها در سرم خون شاخص خوبی برای ارزیابی وضعیت سلامتی کبد و صدمات احتمالی وارده به کبد در اثر تغذیه بیش از حد از مواد ضد مغذی می باشد. ضمن اینکه افزایش اندازه بی هدف و بی دلیل کبد می تواند موجب اتلاف مواد مغذی، مصرف پیش سازهای حیاتی مورد نیاز بدن برای تولید آنزیم ها و مواد ترشچی و در نهایت صدمه به عملکرد و کاهش رشد پرنده می گردد (Bedford، ۲۰۰۳).

معنی دار غلظت آنزیم های آمیلاز و لیپاز موجود در سرم خون جوجه ها گردید. از آن جا که بیشتر آنزیم های موجود در سرم خون منشا کبدی دارند، سطح کربوهیدرات های موجود در آن بر غلظت آنزیم های حاصل از دستگاه گوارش و غدد درون ریز بدن تاثیر دارد (Ikegami و همکاران، ۱۹۹۰؛ Sun و همکاران، ۲۰۰۷). آنزیم های موجود در سرم خون با هدف تجزیه دی ساکاریدها و ذرات کوچک چربی و میسل های جذب شده به داخل جریان خون، از کبد به خون ترشح شده و این سوبستراها را مورد تجزیه قرار داده تا در نهایت جذب سلول ها شده و به مصرف تولید انرژی و سوخت و ساز و رشد و تکثیر سلول ها برسند (Lee و همکاران، ۲۰۰۴). این فرایند، دارای سیستم خود تنظیمی بوده و غلظت سوبستراها در خون، افزایش فعالیت انتقال دهنده های اختصاصی گلوکز در غشاهای سلولی و اسیدهای چرب در غشای میتوکندریایی در این تنظیم دخالت دارند. افزایش غلظت آنزیم های آمیلاز و لیپاز در سرم خون می تواند ناشی از دو عامل افزایش غلظت سوبسترا در سرم یا افزایش نرخ سوخت و ساز بدن باشد (Lee و همکاران، ۲۰۰۴؛ Sun و همکاران، ۲۰۰۷).

#### جدول ۷- تاثیر منابع مختلف کربوهیدرات غیر نشاسته ای بر فعالیت آنزیمی لوزالمعده و سرم خون جوجه های گوشتی

سرم خون (U/mL)		لوزالمعده (U/mg CP)		تیما ر /صفت
لیپاز	آمیلاز	لیپاز	آمیلاز	
۱۰/۰۰ <sup>c</sup>	۲۲/۹۴ <sup>d</sup>	۰/۲۴ <sup>b</sup>	۰/۷۱ <sup>c</sup>	شاهد
۲۱/۸۳ <sup>a</sup>	۶۰/۴۸ <sup>b</sup>	۰/۴۲ <sup>a</sup>	۱/۳۷ <sup>a</sup>	گندم
۱۷/۶۳ <sup>b</sup>	۴۹/۹۹ <sup>c</sup>	۰/۲۸ <sup>b</sup>	۰/۸۸ <sup>b</sup>	گندم + آنزیم
۲۳/۳۳ <sup>a</sup>	۶۸/۶۲ <sup>a</sup>	۰/۴۱ <sup>a</sup>	۱/۰۸ <sup>ab</sup>	سبوس گندم
۲۰/۰۰ <sup>ab</sup>	۵۳/۶۷ <sup>c</sup>	۰/۲۸ <sup>b</sup>	۰/۷۰ <sup>c</sup>	سبوس گندم + آنزیم
۱/۴۴	۲/۶۲	۰/۰۳	۰/۰۶	SEM
۰/۰۰۶	۰/۰۰۳	۰/۰۰۵	۰/۰۰۱	p-value

\* حروف لاتین متفاوت در بالای اعداد مربوط به میانگین ها درون ستون ها بیانگر اختلاف آماری معنی دار می باشند ( $P < 0.01$ ).

نیز به تیمارهای گندم (۱۱۴۰/۶۷ میکرومتر) و کمترین عرض پرز را تیمار شاهد با مقدار ۸۷ میکرومتر به خود اختصاص دادند. تیمارهای گندم (۱۱۵ میکرومتر)، گندم با آنزیم (۱۰۹ میکرومتر)، و سبوس گندم (۱۱۲/۶۷ میکرومتر) دارای بیشترین عمق کریپت

نتایج ارائه شده در جدول ۸ بیانگر آن است که تیمارهای آزمایشی با منابع کربوهیدرات های غیر نشاسته‌ای مکمل شده با و بدون آنزیم تاثیر معنی داری بر مشخصات ظاهری پرزهای ایلئوم روده کوچک جوجه های گوشتی داشتند ( $P < 0.01$ ). کمترین طول پرز

نتایج بیانگر این مطلب است که افزایش سطح کربوهیدرات‌های غیر نشاسته‌ای محلول در آب در جیره جوجه‌ها به وضوح بر ساختمان و ابعاد ظاهری پرزهای ناحیه ایلئوم روده نیز اثرات منفی داشت، ولی این اثرات با مکمل سازی جیره‌ها با آنزیم مرتفع گردید. این اتفاق به کاهش گران روی محتویات گوارشی و حذف اثرات منفی آن بر ساختار پرزها و جلوگیری از تکثیر بی رویه سلول‌های زاینده کریپت مربوط می‌شود که در نهایت باعث افزایش طول پرز و طبیعی شدن ساختار آن می‌گردد (Silva و Smithard، ۲۰۰۲).

بودند. کمترین عمق کریپت به تیمار سبوس گندم با آنزیم (۹۳/۶۶۷ میکرومتر) تعلق داشت در حالی که تیمار شاهد با مقدار ۱۰۵ میکرومتر بود. بیشترین نسبت طول به عرض پرز با مقدار ۱۷/۴۲ به تیمار سبوس گندم با آنزیم تعلق داشت. مصرف پلی ساکاریدهای غیر نشاسته‌ای در جیره، تغییر خصوصیات فیزیکیوشیمیایی آثار فیزیولوژیک متعددی از جمله تغییرات ساختاری پرزها، تغییر فعالیت ترشحی سلول‌های گابلت و تغییرات مورفولوژیک زواید پوششی بافت جداری روده را ایجاد می‌کنند که به طور مستقیم بر توانایی جذب مواد مغذی تاثیر دارند (Jaroni و همکاران، ۱۹۹۹؛ Silva و Smithard، ۲۰۰۲). این

جدول ۸- تاثیر منابع مختلف کربوهیدرات غیر نشاسته‌ای بر مشخصات ظاهری پرزهای ناحیه ایلئوم

تیمار / صفت	طول پرز (میکرومتر)	عرض پرز (میکرومتر)	عمق کریپت (میکرومتر)	نسبت طول به عرض (پرز)	نسبت طول به عمق کریپت
شاهد	۱۲۸۵/۳۳ <sup>c</sup>	۸۷/۰۰ <sup>d</sup>	۱۰۵/۰۰ <sup>ab</sup>	۱۴/۹۴ <sup>b</sup>	۱۲/۵۰ <sup>bc</sup>
گندم	۱۱۴۰/۶۷ <sup>d</sup>	۱۲۸/۳۳ <sup>a</sup>	۱۱۵/۰۰ <sup>a</sup>	۸/۶۸ <sup>d</sup>	۹/۸۹ <sup>c</sup>
گندم + آنزیم	۱۴۰۸/۰۰ <sup>bc</sup>	۱۰۲/۶۷ <sup>c</sup>	۱۰۹/۶۷ <sup>a</sup>	۱۳/۳۳ <sup>bc</sup>	۱۲/۶۲ <sup>b</sup>
سبوس گندم	۱۵۶۶/۶۷ <sup>b</sup>	۱۲۲/۳۳ <sup>b</sup>	۱۱۲/۶۷ <sup>a</sup>	۱۲/۸۱ <sup>c</sup>	۱۳/۹۰ <sup>b</sup>
سبوس گندم + آنزیم	۱۷۷۷/۰۰ <sup>a</sup>	۱۰۲/۰۰ <sup>c</sup>	۹۳/۶۷ <sup>b</sup>	۱۷/۴۲ <sup>a</sup>	۱۸/۹۷ <sup>a</sup>
SEM	۸۷/۶۷	۳/۸۸	۳/۱۴	۰/۹۱	۰/۹۱
p-value	۰/۰۰۰	۰/۰۰۰	۰/۰۰۲	۰/۰۰۰	۰/۰۰۰

\* حروف لاتین متفاوت در بالای اعداد مربوط به میانگین‌های درون ستون‌ها بیانگر اختلاف آماری معنی دار می‌باشد ( $P < 0.01$ ).

هوازی) می‌باشد. کاهش ویسکوزیته مواد هضمی ایلئوم، منجر به کاهش تولید اسیدهای چرب فرار می‌شود. گزارشات دیگر نیز موبد این تغییرات و یکسان نبودن غلظت اسیدهای چرب می‌باشند. غلظت اسیدهای چرب با زنجیره کوتاه و مقدار pH در سکوم جوجه‌های گوشتی به ترتیب ۱۰۷ تا ۱۸۵ میلی مول در کیلوگرم (mmol/kg) و ۵/۶۵ تا ۷/۸ بود (Jaroni و همکاران، ۱۹۹۸، یعقوبیفر ۱۳۹۰). Langhout و همکاران (۱۹۹۹) نشان دادند که غلظت اسیدهای چرب با زنجیره کوتاه در شیرابه روده کور، وقتی که جوجه‌ها با جیره‌ای حاوی پکتین متیله مرکبات تغذیه شوند، کاهش می‌یابد. آنزیم‌های با منشأ داخلی هم ممکن

براساس نتایج ارائه شده در جدول ۹ مشاهده می‌شود که تیمارهای آزمایشی مختلف دارای گندم و سبوس گندم مکمل شده با آنزیم یا فاقد آنزیم بر اسیدهای چرب فرار، تاثیر معنی داری نشان دادند ( $P < 0.01$ ). بیشترین مقدار اسید استیک و اسید ایزوبوتیریک مربوط به تیمارهای سبوس گندم (۹۲/۸۴) و سبوس گندم با آنزیم (۸۳/۲۰) بود. مقدار اسید بوتیریک تیمارهای گندم (۱/۴۲) و سبوس گندم (۳/۷۴) مکمل سازی شده با آنزیم نسبت به گندم (۲۹/۲۰) و سبوس گندم (۲/۰۸) از نظر آماری معنی دار بودند ( $P < 0.01$ ). غلظت بالای اسیدهای چرب فرار نشان دهنده تخمیر توسط باکتری‌های بی‌هوازی (۱۰ تا ۵۰ برابر باکتری‌های

استفاده شوند. مورتون در سال ۱۹۷۸ نشان داد که مقدار انرژی به دست آمده از این اسیدهای چرب با زنجیره کوتاه، خیلی کمتر از آن است که نیازهای انرژی طیور را برآورده سازد.

است غلظت اسیدهای چرب زنجیره کوتاه را تحت تاثیر قرار دهند (Jamroz و همکاران ۱۹۹۴). اسیدهای چرب با زنجیره کوتاه ممکن است به عنوان منبع انرژی به وسیله طیور، همانند گلوکز،

### جدول ۹- تاثیر منابع مختلف کربوهیدرات غیر نشاسته ای بر اسیدهای چرب (درصد مول)

تیمار /صفت	اسید استیک	اسید ایزوبوتیریک	اسید بوتیریک	اسید ایزوالریک	اسید والریک
شاهد	۶۳/۹۵ <sup>b</sup>	۲۰/۲۹ <sup>a</sup>	۳/۷۴ <sup>b</sup>	۶/۵۴ <sup>b</sup>	۱۸/۷۶ <sup>a</sup>
گندم	۷۷/۷۹ <sup>ab</sup>	۱۷/۹۴ <sup>ab</sup>	۲۹/۲۰ <sup>a</sup>	۶/۶۸ <sup>b</sup>	۱/۳۷ <sup>b</sup>
گندم + آنزیم	۶۹/۰۵ <sup>b</sup>	۱۳/۶۶ <sup>ab</sup>	۱/۴۲ <sup>b</sup>	۳/۳۰ <sup>c</sup>	۰/۰۰
سبوس گندم	۹۲/۸۴ <sup>a</sup>	۵/۲۱ <sup>b</sup>	۲/۰۸ <sup>b</sup>	۲/۷۱ <sup>c</sup>	۰/۰۰
سبوس گندم + آنزیم	۸۳/۲۰ <sup>ab</sup>	۷/۱۸ <sup>b</sup>	۳/۷۴ <sup>b</sup>	۸۱/۴۱ <sup>a</sup>	۰/۰۰
SEM	۱۰/۶۸	۱۱/۶	۵/۰۵	۰/۷۵	۰/۸۶
p-value	۰/۰۵	۰/۱۳	۰/۰۴	۰/۰۰۰۰۱	۰/۰۰۰۰۱

\* حروف لاتین متفاوت در بالای اعداد مربوط به میانگین های درون ستون ها بیانگر اختلاف آماری معنی دار می باشند ( $P < 0.01$ ).

### نتیجه گیری کلی

جیره های غذایی با منابع پلی ساکاریدهای غیر نشاسته ای، از بیشترین جمعیت باکتری های گرم منفی، کلی فرم و کلستریدیوم و کمترین جمعیت باکتری های لاکتوباسیل و بیفیدوباکتر برخوردار بودند. تاثیر جیره های مختلف بر فعالیت آنزیمی لوزالمعده و غلظت آنزیمی سرم خون جوجه ها نیز معنی دار بود. بیشترین ارتفاع پرز ایلئوم به تیمار گندم+آنزیم و کمترین عمق کریپت در ایلئوم به تیمار سبوس گندم با آنزیم تعلق داشت. استفاده از گندم و سبوس گندم باعث کاهش ارتفاع پرز و افزایش عمق کریپت گردید، اما مکمل شدن آن ها با آنزیم باعث افزایش طول پرز و کاهش عمق کریپت گردید.

### منابع

- enzymes of pigs and poultry. Journal of Nutrition Research. A review 11:91-114.
- Bedford M.R. Classen H.L. and Campbell G.L., (1991) The effect of pelleting, salt and pentosanase on the viscosity of intestinal contents and the performance if broilers fed rye. Poultry Science 70:1571-1577.
- Bedford M.R., (2003) New enzyme technologies for poultry feeds. British Poultry Science 44:14-16.
- Carre, B., Derouet, L., Leclereq, B., (1990) The digestibility of cell-wall polysaccharides from wheat (bran and whol grain), soybean meal, and white lupin meal in cockerels, muscovy ducks, and rate. Poultry Science, 69, 623-633.
- Choct M. and Anison G., (1990) Aniti-Nutritive activity of wheat Pentosans in broiler diets. British Poultry Science 30:811-821.
- Choct M. and Anison G., (1992a) The inhibition of nutrient digestion by wheat Pentosans. British Journal of Nutrition 67:123-132.
- Choct M., (1997) Feed non-starch polysaccharides: Chemical structures and nutritional significance. Feed Mill International 13-26.
- Choct M., (1999) Soluble non-starch polysaccharides affect net utilization of energy by chickens. Recent Advances in Animal Nutrition. University of Armidale. NSW. 31-35.
- Christensen H. R. Frokiar H. and Pestka J.J., (2002) Lactobacilli differentially modulate expression of cytokines and maturation surface markers in murine dendritic cells. Journal of Immunology 168: 171- 178.

یعقوبفر ا، (۱۳۹۰) کربوهیدرات ها در تغذیه طیور. فصل ۱۱، ۱۲ و ۱۳.

یعقوبفر، ا، س. میرزایی و ح. غلامی. ۱۳۸۳. تعیین ویسکوزیته مواد خوراکی مورد استفاده در تغذیه طیور. مجله پژوهش کشاورزی: شماره ۱: ۶۱-۴۹.

- Anison G., (1990) Polysaccharide composition of Australian wheats and digestibility of their starches in broiler chicken. Australian Journal of Experimental Agriculture 30:233-239.
- Bedford M.R. and Schulze H., (1998) Exogenous

- Finnie S.M. Bettge A.D. and Morris C.F., (2006) Influence of cultivar and environment on water-soluble and water-insoluble arabinoxylans in soft wheat. *Journal of Cereal Chemistry* 83:617-623.
- Graham H. Bedford M. and Choct M., (1993) High gut digesta viscosity can reduce performance. *Journal of Feed Stuff* 65:1-4.
- Iji P. A. Saki A. and Tivey D.V., (2001b) Body intestinal growth of broiler chicks on a commercial starter diet. 2. Development and characteristics of intestinal enzymes. *British Poultry Science* 42:514-522.
- Ikegami S. Tsuchihashi F. Harada H. Tsuchihashi N. Nishide E. Innami S., (1990) Effect of viscous indigestible polysaccharide on pancreatic-biliary secretion and digestive organs in rats. *Journal of Nutrition* 120:353-360.
- Jamroz, D., K. Jakobsen, K. Erik Bach Knudsen, A. Wiliczkiwicz, Orda J., (2002) Digestibility and energy value of non-starch polysaccharides in young chickens, ducks and geese, fed diets containing high amounts of barley. *Comp. Bioch. Physiol. A* 131, 657-668.
- Jamroz, D., Wiliczkiwicz, A., Orda J., Skorupinska J., (1994) Ileal and postileal fermentation of cereal carbohydrates in chicken and ducks *Wien, Tierarztl Monatsschr.* 81, 80-84 (in German).
- Jamroz, D., Wiliczkiwicz, A., Skorupinska, J., (1998) Fermentation and apparent digestion of the structural carbohydrates in chicks, ducks and geese fed triticale mixtures supplemented with enzymes. *Journal Animal Physiology Animal Nutrition.* 79, 1-17 (in German).
- Jaroni D. Scheideler S.E. Beck M.M. and Wyatt C., (1999) The effect of dietary wheat middling and enzyme supplementation. II: Apparent nutrient digestibility, digestive tract size, gut viscosity and gut morphology In two strains of leghorn hens. *Poultry Science* 78:1664-1674.
- Jorgensen, H., Zhao, X. Q., Knudsen, K.E. Eggum, B.O., (1996) The influence of dietary fibre source and level on the development of the gastrointestinal tract, digestibility and energy metabolism in broiler chickens. *British Journal Nutrition*, 75: 379-395.
- Kahlon T.S. and Shao Q., (2004) *In vitro* binding of bile acids by soy bean (*Glycine max*), black eye bean (*Vigna unguiculata*), garbanzo (*Cicer arietinum*) and lima bean (*Phaseolus lunatus*). *Food Chemistry* 86:435-440.
- Kahlon T.S. Chiu M.M. and Chapman M.H., (2009) *In vitro* bile-acid binding of whole vs. pearled wheat grain. *Journal of Cereal Chemistry* 86:329-332.
- Kritchevsky D. and Story J.A., (1974) Binding of bile salts *in vitro* by non-nutritive fiber. *Journal of Nutrition* 104:458-462.
- Langhout D.J. Schutte J.B. Van Leeuwen P. Wiebenga J. and Tamminga S., (1999) Effect of dietary high-and low-methylated citrus pectin on the activity of the ileal microflora and morphology of the small intestinal wall of broiler chicks. *British Poultry Science* 40:340-347.
- Langhout D.J. Schutte J.B. De Jong J. Sloetjes H. Verstegen M.W.A and Tamminga S., (2000) Effect of viscosity on digestion of nutrients in conventional and germ-free chicks. *British Journal of Nutrition* 83:533-540.
- Langhout D.J. Schutte J.B., (1996) Nutrition implicats of pectins in chickens in relation to estrification and origin of pectins. *Poultry Science*, 75: 1236-1242
- Lee X. Tomlinson G.L. Verruto J. Wong V.K. Mathur E.J. Short J.M. Robertson D.E and Steer B.A., (2004) Anevolutionary route to xylanase process fitness. *Poultry Science* 13:494-503.
- Malathi V. and Devegowda G., (2001) *In Vitro* evaluation of nonstarch polysaccharide digestibility of feed ingredients by enzymes. *Poultry Science* 80:302-305.
- Marounek M., Suchorska, O., (1999) Effect of substrate and feed antibiotics on *in vitro* production of volatile fatty acids and methane in cecal contents of chickens. *Animal Feed Science Technology*, 80: 23-230.
- Mirzaie S. Zaghari M. Aminzadeh S. Shivazad M. Mateos G.G., (2012) Effect of wheat inclusion and xylanase supplementation of the diet on productive performance, nutrient retention and

- endogenous intestinal enzyme activity of laying hens. *Poultry Science* 91:413-425.
- Morton E.S., (1978) Avian arboreal folivores: why not? In: Montgomery, G.G. (Ed.), *The ecology of arboreal folivores* Smithsonian intestinal. Washington, DC pp. 123-130.
- Ravindran V. Selle P.H. Bryden W.L., (1999) Effects of phytase supplementation, individually and in combination, with glycanase, on the nutritive value of wheat and barley. *Poultry Science* 78:1588-1595.
- Sarikhan M. Shahrayar H.A. Nazer-ADI K. Gholizadeh B. and Behesht B., (2009) Effect of insoluble fiber on serum biochemical characteristics in broiler. *International Journal of Agriculture and Biology* 11:73-76.
- SAS Institute. (2004). SAS procedure guide for personal computers, STAT User Guide, Statistics. Version 9.1., SAS Institute INC, Cary NC.
- Silva S.S and Smithard R.R., (2002) Effect of enzyme supplementation of a rye-based diet on xylanase activity in the small intestine of broilers, on intestinal crypt cell proliferation and on nutrient digestibility and growth performance of the birds. *British Poultry Science* 43:274-282.
- Slominski B.A., (2011) Recent advances in research on enzymes for poultry diets. *Poultry Science* 90:2013-2023.
- Smits C.H.M. Veldman A. Verstegen M.W.A. and Beynen A.C., (1997) Dietary carboxymethylcellulose with high instead of low viscosity reduces macronutrient digestion in broiler chickens. *Journal of Nutrition* 127:483-487.
- Story J.A. and Lord S.L., (1987) Bile salts: *In vitro* studies with fiber components. *Scandinavian Journal of Gastroenterology* 129:174-180.
- Sun X. McElroy A. Novak C. Wong E. Remus J. Stevens A. and Pierson W., (2007) Effect of corn and enzyme supplementation on broiler performance, gastrointestinal enzymes activity, nutrient retention, intestinal mucin, and jejunal gene expression. Dissertation submitted to the Virginia Polytechnic Institute and state university in partial fulfillment of the requirements for the degree of Doctor of Philosophy. Animal and Poultry Department of Virginia Polytechnic Institute and State University, November 19, 2007. Blacksburg, Virginia.
- Thiabault J.F. Lahaye M. and Guillon F., (1993) Physicochemical properties of food plant cell walls. *Dietary Fiber a Component of Food. LSI Human Nutrition Reviews* 92:21-39
- Tollba A.A.H. Shabaan S.A.M. and Abdel-Mageed S.M.A., (2010) Effect of using aromatic herbal extract and blended with organic acids on productive and physiological performance of poultry . 2- The growth during cold winter stress. *Egyptian Poultry Science, Vol 30, 1: 229-248.*
- Viveros A. Brenes A. Pizarro M. and Castanb M., (1994) Effect of enzyme supplementation of a diet based on barley on apparent digestibility, growth performance and gut morphology of broilers. *Animal Feed Science and Tecnology* 48:237-251.
- Windisch W. Schedle K. Plitzner C. and Kroismayr A., (2007) Use of phytogetic products as feed additives for swine and poultry. *Journal of Animal Science. Vol 86: 140-148.*
- Yu B. Tsai C.C. Hsu J.C. and Chiou P.W.S. (1998). Effect of different sources of dietary fibre on growth performance, intestinal morphology and caecal carbohydrases of domestic geese. *British Poultry Science* 39:560-567.
- Zhou J. P. Yang Z.B. Yang W.R. Wang W.Y. Jiang S.Z. and Zhang G.G. (2008). Effects of a new recombinant phytase on the performance and mineral utilization of broilers fed phosphorus-deficient diets. *Journal of Applied Poultry Research* 17:331-339.