



## اثر مکمل های ویتامینه A و E روی مقدار ویتامین E زرده تخم مرغ

با دستکاری جیره غذایی مرغان تخم گذار امکان تغییر در ترکیبات تخم مرغ وجود دارد. با استفاده از ویتامین های محلول در چربی مقدار اسیدهای چرب موجود در تخم مرغ تغییر می کند. ثابت شده است که ویتامین E از اکسیداسیون مواد در بافت های حیوانی و غذاهای با منشأ حیوانی جلوگیری می کند. از آنجائی که اکسیداسیون چربی ها روی کیفیت غذا تاثیری منفی دارد، استفاده از این ویتامین به عنوان آنتی اکسیدان در جیره غذایی ضرورت دارد.

مدارکی وجود دارد که همبستگی مستقیمی بین سطح ویتامین E جیره با غلظت ویتامین E زرده را تایید می کند. به عنوان مثال برخی از ترکیبات محلول در چربی موجود در غذا ممکن است مانع جذب و توزیع توکوفرول ها (ویتامین E) در بدن شوند. در اواخر سال ۱۹۴۰ Daris و Moore وجود تداخل متابولیکی بین ویتامین E و A موجود در جیره را گزارش کردند. غلظت بالای ویتامین A جیره، جذب ویتامین E را کاهش داده و متعاقباً مقدار آن را در بافت ها نیز کاهش می دهد. گفته می شود که آنتاگونیسم بین این دو ویتامین در طول فرایند هضم اتفاق می افتد. همچنین زمانیکه ویتامین E جیره به صورت اصولی کنترل شود، میزان آنتاگونیسم بطور محسوسی کاهش می یابد.

تامین ویتامین E مرغان تخم گذار و سایر حیوانات تولید کننده از علائم کلینیکی مربوط به کمبود این ویتامین جلوگیری می کند.

ویتامین A روی غلظت زرده تخم مرغ و ویتامین E در جلوگیری از اکسیداسیون چربی ها موثر می باشند. ولی رابطه مستقیمی بین سطح ویتامین E جیره با غلظت ویتامین E زرده تخم مرغ در جیره ای که سطح ویتامین A آن کمتر بود، وجود دارد. مرغانی که جیره غذایی آنها حاوی سطح بالای ویتامین A بود غلظت ویتامین E زرده در تخم مرغ های آنها پایین می باشد. هیچگونه اثر متقابلی بین سطح ویتامین A و سطح ویتامین E جیره که منجر به افزایش غلظت ویتامین E زرده شود، وجود ندارد.

گروه تحقیق و توسعه گهر مکمل شرق