



### غده تحت حدقه‌ای در گوسفند لری

محسن عباسی<sup>۱</sup>، مهدیه قراباغی<sup>۲\*</sup>، عباس پیرزاده<sup>۳</sup>

۱. دانشیار، گروه علوم پایه، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه لرستان، خرم آباد، لرستان.

۲. دانشجوی دکتری عمومی، دانشکده دامپزشکی، خرم آباد، لرستان.

۳. کارشناس آزمایشگاه بافت شناسی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه لرستان، خرم آباد، لرستان.

pm.gharabaghi@gmail.com

مقدمه: انواعی از غدد جلدی در حیوانات مختلف وجود دارند. غده تحت حدقه‌ای یکی از این غدد میباشد و در برخی حیوانات از جمله گوسفند وجود دارد. این غده جز غدد سباسه محسوب میشوند. هدف از بررسی حاضر، مطالعه آناتومی و بافت شناسی غده تحت حدقه‌ای در گوسفندان لری است. روش کار: به این منظور سر گوسفندان لری از کشتارگاه تهیه و به آزمایشگاه منتقل شدند. پس از ارزیابی بیومتری غدد، با جدا سازی آن‌ها، نمونه‌ها فیکس و پس از آن تهیه مقاطع میکروسکوپی انجام شد. مقاطع با روش هماتوکسیلین ائوزین رنگ آمیزی شدند. بحث و نتیجه گیری: مشاهدات ماکروسکوپی نشان داد که این غده بصورت یک ته کیسه در ناحیه زیر حدقه و متمایل به خط میانی بدن قرار دارد. تمامی سطوح بیرونی و داخلی ته کیسه توسط پوست پوشیده شده است. پوست روی ته کیسه و سطح پشتی داخل ته کیسه میزان شاخی شدن بیشتری نسبت به اپیدرم سطح شکمی داخل ته کیسه دارد. در درم سطح شکمی ته کیسه تعداد فولیکول‌های مو و غدد عرق آپوکرین بسیار نادر است در حالیکه در سایر سطوح ته کیسه به میزان بسیار زیادی وجود دارند. در پوست ناحیه شکمی غده، غدد فراوان و حجیم سباسه حضور دارند که مستقیماً به سطح پوست باز میشوند در حالیکه این غدد در سایر نواحی ته کیسه به مو باز میشوند. اپیدرم ناحیه شکمی ته کیسه دارای سطحی صاف و کمتر شاخی شده است. کلمات کلیدی: غده تحت حدقه ای، بافت شناسی، گوسفند لری.

### مطالعه امکان جایگزینی سیب زمینی پخته بجای ملاس به عنوان منبع قند محلول جهت تخمیر در ذرت سیلو شده

مهسا طالب<sup>۱\*</sup>، علی مهدوی<sup>۲</sup>، بابک دارابی قانع<sup>۳</sup>، عطا مهدوی<sup>۴</sup>، فاطمه کاشفی<sup>۱</sup>

۱. دانشجویان کارشناسی ارشد تغذیه دام دانشگاه سمنان

۲. استادیار دانشکده دامپزشکی دانشگاه سمنان

۳. دانشجو دکتری تخصصی تغذیه دام

۴. دکتری تخصصی تغذیه دام

Mahsa.taleeb@gmail.com

تغذیه دام بیش از ۵۰٪ از هزینه‌های پرورش را به خود اختصاص داده است. تهیه جیره‌های ارزان و متوازن میتواند موجب بهبود بهره‌وری این صنعت گردد. تحولات اخیر در بخش کشاورزی سبب به هم خوردن نظام تلفیقی زراعت و دام گردیده است و بخش عمده کشاورزی به‌صورت واحدهای تولیدی تخصصی زراعی یا دامپروری تبدیل شده است. در این وضعیت نهنتها پسماند و فراورده‌های فرعی کشاورزی افزایش یافته بلکه بخش قابل توجهی از آنها مورد استفاده چندانی نداشته و از بین میرود. در این نوشتار به الگوهای مناسب عملآوری و استفاده بهینه از بقایای کشاورزی جهت پاسخگویی به بخشی از نیازهای غذایی نشخوارکنندگان اشاره میگردد. بدین منظور، بررسی احتمال جایگزینی سیب‌زمینی پخته بجای ملاس جهت تامین قند محلول مورد نیاز سیلاژ ذرت، آزمایشی در قالب طرح کاملاً تصادفی، شامل ۴ تیمار و ۵ تکرار صورت گرفت. تیمارهای آزمایشی شامل تیمار کنترل، تیمار افزودنی ملاس، تیمار افزودنی سیب‌زمینی پخته در سطح ۳٪ و ۶٪ بودند. پس از گذشت دوماه سیلوها باز شده و از نظر خصوصیات فیزیکی و شیمیایی مورد ارزیابی قرار گرفت. خواص فیزیکی اندازه‌گیری شده شامل رنگ، بو، قوام، دما و اسیدیته بودند. سیلاژها در همه موارد دارای رنگ زرد مایل به سبز، بوی سرکه‌ای-میوه‌ای و قوام مناسب عاری از هرگونه کپک‌زدگی و فساد بودند. اسیدیته در بین همگی تیمارها اختلاف معنی داری نداشت و دما تیمارها به ترتیب شامل: 23/8، 23/0، 22/6 و 22/6 بود. در همه موارد افزودنی موردنظر سبب بهبود خصوصیات کیفی و یا همسان با گروه کنترل بود. با توجه به شباهت آنالیز شیمیایی سیب‌زمینی پخته و ملاس در حوزه کربوهیدرات و بخصوص قندهای محلول و دشواری کار کردن با ملاس بدلیل غلظت بالای آن در دمای معمولی، جایگزینی از مازاد محصولات کشاورزی بجای ملاس کاربردی بنظر میرسد. به‌طور کلی نتایج آزمایشات حاکی از این امر بود که جایگزینی سیب‌زمینی پخته با ملاس کاربردی بنظر میرسد. کلمات کلیدی: سیلاژ ذرت، قند محلول، ملاس، سیب‌زمینی پخته