

Comparison of quality proteins regarding evaluation in two samples of home made cereal/legume mixtures with a sample of commercial baby food

Zatollah Asemi, Mohsen Taghizade

Department of Biochemistry & Nutrition, Kashan University of Medical Sciences, Kashan, Iran

(Received 19 August, 2009 ; Accepted 18 November, 2009)

Abstract

Background and purpose: Protein quality of cereal/legume mixtures *results in* nutrient profiles. Regarding to the importance of food protein quality, this study was conducted to compare protein value of two samples of home made food (based on semolina spaghetti + soybean and nole spaghetti + soybean mixed) with Cerelac - based on wheat (commercial baby food) in Rats.

Materials and methods: Experimental study was conducted on 80 male rats (wistar) aged 21days in 8 groups, under 10 diets inclusive of: 3 test diets (Cerelac and two samples of home made food), 1 diet standard (casein+Methionine) and 1 diet basal (protein free) for True protein Digestibility (TPD) and Apparent Digestibility (AD) study and 3 test diets, 1 diet standard and 1 diet basal for Net Protein Ratio (NPR), Protein Efficiency Ratio (PER) and Food Efficiency Ratio (FER) study. The value of TPD, NPR and PER between groups were analyzed by ANOVA and then with Bonferroni post test.

Results: The value of TD 92.8, 87, 89 and 85.4, NPR 4.3, 4.3, 3.6 and 3.6, PER 3, 2.5, 1.8 and 1.7, were for casein+Methionine, Cerelac and home made foods based on semolina spaghetti+soybean and nole spaghetti+soybean mixed. So there are significant difference between groups in compare to TD and PER ($p<0.05$), but in compare to NPR is not significant.

Conclusion: The findings showed that TD and NPR of home made food in comparison with Cerelac are acceptable, but in compare to PER is lower.

Key words: Protein, cerelac, spaghetti, soybean

J Mazand Univ Med Sci 2009; 19(72): 28-35 (Persian)

مقایسه ارزش کیفی پروتئین های دو نمونه غذای خانگی مخلوط غلات و حبوبات با یک نمونه غذای صنعتی کودک

ذات الله عاصمی محسن تقی زاده

چکیده

سابقه و هدف: کیفیت پروتئین مخلوط غلات و حبوبات باعث بهبود خصوصیات مواد مغذی می شود. با توجه به اهمیت کیفیت پروتئین غذاها، این مطالعه با هدف مقایسه ارزش پروتئینی دو نمونه غذای خانگی (بر پایه مخلوط ماکارونی سمولینا + سویا و ماکارونی نول + سویا) با سرلاک بر پایه گندم (غذای صنعتی کودک) در موش های صحرایی انجام گرفت.

مواد و روش ها: مطالعه تجربی روی ۸۰ موش صحرایی نر (wistar) ۲۱ روزه در گروه های ۸ تایی تحت ۱۰ رژیم غذایی شامل: ۳ رژیم تست (سرلاک و ۲ نمونه غذای خانگی)، یک رژیم استاندارد (کازئین + متیونین) و یک رژیم پایه (بدون پروتئین) برای مطالعه قابلیت حقیقی هضم پروتئین (True Protein Digestibility; TPD) و قابلیت هضم ظاهری (Apparent Digestibility; AD) و ۳ رژیم تست، یک رژیم استاندارد و یک رژیم پایه برای مطالعه نسبت خالص پروتئین (Net Protein Ratio; NPR)، نسبت کارایی پروتئین (Protein Efficiency Ratio; PER) و نسبت کارایی غذا (Food Efficiency Ratio; FER) انجام شده است. میزان TPD، NPR و PER بین گروه ها از طریق آزمون آنالیز واریانس ANOVA همراه با تست بن فرونی مورد آزمون قرار گرفت.

یافته ها: میزان TPD ۹۲/۸، ۸۷، ۸۹ و ۸۵/۴، ۴/۳، ۴/۳، ۳/۶ و ۳/۶، ۳/۶، ۳/۶، ۲/۵، ۱/۸ و ۱/۷ به ترتیب برای پروتئین کازئین + متیونین، سرلاک و غذاهای خانگی بر پایه مخلوط ماکارونی سمولینا + سویا و ماکارونی نول + سویا بود. همچنین تفاوت معنی داری بین گروه ها از نظر TPD و PER وجود داشت ($p < 0.05$) ولی از نظر NPR معنی دار نبود.

استنتاج: یافته ها نشان می دهند که TPD و NPR غذاهای خانگی در مقایسه با سرلاک قابل قبول ولی از نظر PER پایین تر است.

واژه های کلیدی: پروتئین، سرلاک، ماکارونی، سویا

مقدمه

توسعه در حال افزایش می باشد و دلیل اصلی آن عفونت، الگوی غذایی نامناسب یا ترکیبی از هر دو ذکر شده است (۲، ۱). اطلاعات اخیر سازمان بهداشت جهانی نشان می دهد که حدود ۶۰ درصد مرگ و میر

رشد کم کودکان به فاکتورهای زیادی از جمله دسترسی به غذا، منزل و مراقبت سلامتی نسبت داده می شود. یافته های اخیر نشان می دهد که سوء تغذیه در بعضی از نواحی دنیا مخصوصا در کشورهای در حال

E-mail: asemei_z@yahoo.com

مؤلف مسئول: ذات اله عاصمی - کاشان: خیابان شهید بهشتی، بن بست آزادی ۲۵، ساختمان نگار عصر، معاونت غذا و دارو

گروه بیوشیمی و تغذیه، دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی کاشان

تاریخ دریافت: ۸۸/۵/۲۸ تاریخ ارجاع جهت اصلاحات: ۸۸/۷/۱۱ تاریخ تصویب: ۸۸/۸/۲۷

کودکان زیر ۵ سال در کشورهای در حال توسعه به دلیل سوء تغذیه ایجاد می‌شود. برآورد شده است که تقریباً ۵۰/۶ میلیون کودک زیر ۵ سال در دنیا به سوء تغذیه مبتلا می‌باشند که ۹۰ درصد این کودکان در کشورهای در حال توسعه زندگی می‌کنند (۳). اگرچه فاکتور ژنتیک، نقش اصلی را در هوش و رشد فیزیکی کودکان دارد ولی فاکتورهای اجتماعی، محیطی و فیزیولوژیکی به طور قابل ملاحظه‌ای رشد فیزیکی و هوش کودک را تحت تاثیر قرار می‌دهد که می‌توان این عوامل را با مداخله اصلاح نمود. تغذیه با شیرمادر و الگوهای غذایی مناسب دوران شیردهی مهمترین عامل تعیین کننده رشد و تکامل نوزادان می‌باشد (۴). تغذیه تکمیلی زمانی شروع می‌شود که شیر مادر به تنهایی برای تامین نیازهای تغذیه‌ای نوزاد کافی نیست و بنابراین غذاهای دیگر و مایعات همراه با شیرمادر مورد نیاز می‌باشد (۵). تغذیه تکمیلی در بیشتر کشورهای در حال توسعه عمدتاً از غذاهای محلی از قبیل غلات و ریشه‌های گیاهی به همراه پروتئین‌های حیوانی تامین می‌شود. اگرچه به دلیل قیمت بالای پروتئین‌های حیوانی تلاش‌هایی در جهت یافتن منابع جایگزین پروتئین مخصوصاً از منابع گیاهی بعمل آمده است (۶). آنالیز اسید آمینه غلات نشان می‌دهد که اسید آمینه‌های لیزین و تریپتوفان آنها پایین ولی به مقدار کافی اسیدهای آمینه گوگرددار از قبیل متیونین و سیستئین دارند (۷،۸). همچنین آنالیز اسید آمینه حبوبات نشان می‌دهد که اسید آمینه‌های گوگرددار از قبیل متیونین و سیستئین پایین ولی به مقدار کافی لیزین و تریپتوفان دارند (۷). بنابراین در اثر ترکیب یک نوع غلات با حبوبات مناسب کیفیت پروتئینی آن افزایش می‌یابد (۹). تعیین کیفیت پروتئینی، یک روش سنجش کارایی یا مصرف پروتئین‌ها توسط بدن می‌باشد. کیفیت پروتئین به ترکیب اسید آمینه، قابلیت هضم پروتئین و دسترسی بیولوژیکی اسیدهای آمینه برای سنتز پروتئین‌های بافتی بستگی دارد (۵،۶،۱۰،۱۱). از این‌رو، نظر به اهمیت ارزش کیفی پروتئین در مواد

غذائی خصوصاً در خانواده‌های کم درآمد، مطالعه و ارزیابی روش‌های پیشنهادی باتوجه به دقت و قابل اجرا بودن آنها در کشور ضروری بنظر می‌رسد و در آینده می‌تواند از موارد کنترل کیفی محصولات بشمار آید. بنابراین تحقیق حاضر با هدف مقایسه ارزش پروتئینی یک نمونه غذای صنعتی کودک (سرلاک بر پایه شیر خشک و گندم) با دو نمونه غذای خانگی (بر پایه مخلوط ماکارونی بر اساس آرد سمولینا + سویا و بر پایه مخلوط ماکارونی بر اساس آرد نول + سویا) و استاندارد کازنین در موش‌های صحرایی نر با روش‌های قابلیت حقیقی هضم پروتئین (True Protein Digestibility; TPD)، قابلیت هضم ظاهری (Apparent Digestibility; AD)، نسبت خالص پروتئین (Net Protein Ratio; NPR)، نسبت کارایی پروتئین (Protein Efficiency Ratio; PER) و نسبت کارایی غذا (Food Efficiency Ratio; FER) مورد اجرا گذاشته شد.

مواد و روش‌ها

این مطالعه به روش تجربی بر روی ۸۰ موش صحرایی نر rat از نژاد Wistar در محدوده سن از شیرگیری (۲۱ روزه) که از انستیتو پاستور (شعبه کرج) خریداری شده بود، انجام گرفت. در ابتدا، نمونه‌های ماکارونی و سویا از نظر میزان رطوبت، چربی، فیبر، خاکستر و پروتئین با روش‌های آزمایشگاهی (۱۲) مورد آنالیز قرار گرفت تا بر اساس مواد موجود، برای تهیه رژیم‌های غذایی تجربی مربوطه بکار گرفته شود. در زیست آزمون TPD و AD سه رژیم تست (سرلاک، غذای خانگی بر پایه مخلوط ۵۰ درصد پروتئین ماکارونی بر پایه آرد سمولینا + ۵۰ درصد پروتئین سویا و غذای خانگی بر پایه مخلوط ۵۰ درصد پروتئین ماکارونی بر پایه آرد نول + ۵۰ درصد سویا)، یک رژیم استاندارد (کازنین + متیونین) و یک رژیم پایه (بدون پروتئین) و در زیست آزمون‌های NPR، PER و FER (شرایط مطالعه PER و FER مشابه NPR می‌باشد با این

زیست آزمون TPD و AD و ۵ گروه کازئین + متیونین، بدون پروتئین، سرلاک و مخلوط های ماکارونی + سویا برای زیست آزمون NPR، PER و FER. تقسیم موش ها با توجه به نتایج مطالعات مشابه در بلوک ها به گونه ای است که در نهایت، تفاوت بین میانگین های وزنی بلوک ها با یکدیگر، در محدوده ۰/۵ g قرار داشت (۱۵-۱۳).

مدت زمان اجرای زیست آزمون های TPD و AD ۹ روز طول کشید که ۴ روز اول آن دوره مقدماتی (Preliminary period) و ۵ روز پایانی، دوره تعادلی (Balance period) بود. در طول دوره آزمون، غذای حیوانات به ۱۵ گرم در روز (بر اساس ماده خشک) محدود شد اما آب به طور آزادانه در اختیار موش ها قرار گرفت. پس از پایان دوره تعادلی، غذاهای ریخته شده به مدت ۳ روز در معرض هوا بود. سپس مقدار ازت دریافتی توسط هر موش محاسبه شد. نمونه های مدفوع نیز در ظروف شیشه ای به مدت سه روز در درجه حرارت ۵۰°C قرار داده شدند و مقدار ازت آنها تعیین شد (۲۴-۱۶، ۱۴، ۱۳).

تفاوت که طول مدت مطالعه PER، ۲۸ روز و همچنین فاقد رژیم بدون پروتئین می باشد) سه رژیم تجربی تست، یک رژیم استاندارد و یک رژیم پایه مورد استفاده قرار گرفت. با توجه به ترکیب غذاهای خانگی، مقادیر مواد غذایی و مواد مغذی اصلی برای رژیم تجربی پایه تنظیم گردید (جدول شماره ۱). تمام اجزای خشک رژیم ها بعد از توزین بمدت ۵ دقیقه توسط مخلوط کن با هم مخلوط و سپس روغن ذرت به مواد مذکور اضافه شد و مجدداً بمدت ۱۵ دقیقه اجزاء رژیم های غذایی با هم مخلوط شدند. در نهایت رژیم ها بصورت پودر در ظروف مخصوص ریخته و در اختیار هر موش قرار داده شد. موش ها پس از انتقال به آزمایشگاه، آزادانه بمدت ۶ روز (دوره خوگیری: Acclimation period) تحت تغذیه با غذای تجارتي قرار داده شدند. پس از مدت مزبور موش ها بطور تصادفی به ۱۰ گروه ۸ تایی، هر گروه شامل ۲ بلوک و هر بلوک شامل ۴ موش (از مجموع ۸۰ موش اولیه) تقسیم شدند (۵ گروه کازئین + متیونین، بدون پروتئین، سرلاک، مخلوط ماکارونی بر پایه آرد سمولینا + سویا و مخلوط ماکارونی بر پایه آرد نول + سویا برای

جدول شماره ۱: مواد اولیه برای تهیه رژیم های غذایی تجربی (گرم در ۱۰۰ گرم)

اجزاء رژیم	گروه غذایی	ماکارونی ^۲ + سویا	ماکارونی ^۴ + سویا	سرلاک	کازئین + متیونین	بدون پروتئین
کازئین	۰	۰	۰	۰	۱۰	۰/۲
سرلاک بر پایه گندم	۰	۰	۰	۵۳/۴	۰	۰
ماکارونی با آرد نول	۴۵/۴	۰	۰	۰	۰	۰
ماکارونی با آرد سمولینا	۰	۴۱/۶	۰	۰	۰	۰
سویای سبجان	۹/۸	۹/۸	۰	۰	۰	۰
شکر	۵	۵	۵	۵	۵	۵
روغن ذرت ^۱	۹/۴	۹/۴۱	۰	۴/۷	۱۰	۱۰
ویتامین ها	۱	۱	۱	۱	۱	۱
املاح	۴	۴	۴	۴	۴	۴
فیبر (سلولز) ^۲	۴/۵	۴/۵۶	۰	۴/۴	۵	۵
L- متیونین	۰	۰	۰	۰	۰/۳	۰
کولین کلراید	۰/۲	۰/۲	۰/۲	۰/۲	۰/۲	۰/۲
نشاسته ذرت	۲۰/۶	۲۴/۴۳	۲۷/۳	۶۴/۵	۷۴/۶	۷۴/۶

۱- تنظیم شده بر اساس موجودی چربی منابع پروتئینی و نشاسته، برای دستیابی به سطح ۱۰ درصد چربی در رژیم نهایی

۲- تنظیم شده بر اساس موجودی فیبر غیر محلول منابع پروتئینی و نشاسته، برای دستیابی به سطح فیبر ۵ درصد در رژیم نهایی

۳- ماکارونی سلام بر پایه آرد نول

۴- زر ماکارون بر پایه آرد سمولینا

یافته ها

این تحقیق بر روی ۸۰ موش صحرایی نر در ۱۰ گروه ۸ تایی انجام گرفت.

مقدار پروتئین دریافتی، پروتئین دفعی، قابلیت هضم حقیقی و ظاهری در گروه‌های مورد مطالعه برای تعیین AD و TPD در جدول شماره ۲، ارائه گردید. ملاحظه می‌شود که آنالیز واریانس میانگین TPD بین چهار گروه کازئین + متیونین، سرلاک و غذاهای خانگی از نظر آماری معنی‌دار می‌باشد ($p=0/04$). حروف‌های غیر یکسان در جدول نشان‌دهنده معنی‌دار بودن گروه‌ها در سطح $p<0/05$ می‌باشد.

در جدول شماره ۳ افزایش وزن، غذا و پروتئین دریافتی حیوانات در گروه‌های مختلف برای تعیین NPR در دوره ۱۴ روزه ارائه شده است. ملاحظه می‌شود که آنالیز واریانس میانگین NPR بین چهار گروه کازئین + متیونین، سرلاک و غذاهای خانگی از نظر آماری معنی‌دار نمی‌باشد ($p=0/03$). حروف‌های غیر یکسان در جدول نشان‌دهنده معنی‌دار بودن گروه‌ها در سطح $p<0/05$ می‌باشد.

در جدول شماره ۴ افزایش وزن، غذا و پروتئین دریافتی حیوانات در گروه‌های مختلف برای تعیین FER و PER در دوره ۲۸ روزه ارائه شده است. ملاحظه می‌شود که آنالیز واریانس میانگین PER بین چهار گروه کازئین + متیونین، سرلاک و غذاهای خانگی از نظر آماری معنی‌دار می‌باشد ($p<0/0001$). حروف‌های غیر یکسان در جدول نشان‌دهنده معنی‌دار بودن گروه‌ها در سطح $p<0/05$ می‌باشد.

بحث

یافته‌های این پژوهش نشان داد که بطور کلی نمونه پروتئین غذاهای خانگی بر پایه مخلوط ماکارونی بر اساس آرد سمولینا + سویا و بر پایه مخلوط ماکارونی بر اساس آرد نول + سویا از ارزش کیفی پایین تری نسبت به کازئین و تقریباً برابر یا حتی بالاتری نسبت به غذای صنعتی کودک سرلاک برخوردار می‌باشد. میزان TPD

محاسبه TPD به کمک رابطه زیر انجام گرفت:

$$TPD = \frac{Ni - NF1 - NF2}{Ni} \times 100$$

Ni = دریافت ازت موش های گروه تست

NF1 = ازت دفع شده در مدفوع گروه تست

NF2 = ازت دفع شده در مدفوع گروه بدون پروتئین

محاسبه AD به کمک رابطه زیر انجام گرفت (۲، ۱۲، ۲۳).

$$AD = \frac{Ni - NF1}{Ni} \times 100$$

برای تعیین NPR، آب و غذا به مدت ۱۴ روز، به صورت آزادانه در اختیار حیوانات قرار داده شد و غذای ریخته شده در هر قفس، پس از جمع‌آوری به طور مجزا در ظروف پلاستیکی در دمای اتاق نگهداری شد. در پایان مقدار پروتئین دریافتی توسط هر موش محاسبه و NPR هر یک از منابع پروتئینی تست و استاندارد، برای هر موش گزارش شد (۱۹، ۱۵-۱۳).

$$NPR = \frac{\text{میانگین کاهش وزن گروه بدون پروتئین (g) + افزایش وزن گروه تست یا استاندارد (g)}}{\text{میانگین مقدار پروتئین دریافتی گروه بدون پروتئین (g) - وزن پروتئین مصرفی گروه تست یا استاندارد (g)}}$$

$$RNPR = \frac{NPR \text{ منبع پروتئین گروه تست}}{NPR \text{ منبع پروتئین کازئین + متیونین}} \times 100$$

برای تعیین PER و FER غذا و آب بدون محدودیت در اختیار موش‌ها قرار داده شد. موش‌ها تحت رژیم‌های ۴ گانه (سرلاک، غذاهای خانگی و کازئین + متیونین) تغذیه شدند و نهایتاً بعد از ۴ هفته وزن شدند و افزایش وزن در طی این دوره ثبت گردید سپس PER از رابطه زیر محاسبه شد (۲۷-۲۴، ۱۵-۱۳).

$$PER = \frac{\text{میزان افزایش وزن}}{\text{مقدار پروتئین مصرفی (g)}}$$

همچنین FER از رابطه زیر محاسبه شد (۱۴، ۲۴، ۱۳).

$$FER = \frac{\text{میزان افزایش وزن}}{\text{مقدار غذای مصرفی (g)}}$$

میزان TPD، NPR، AD، PER و FER گروه کازئین + متیونین با غذاهای خانگی و صنعتی در داخل نمونه‌ها تعیین و از آنالیز واریانس ANOVA همراه با آزمون بن فرونی جهت مقایسه بین گروه‌های تست و استاندارد مورد استفاده قرار گرفت. در تمام آزمون‌ها $p<0/05$ معنی‌دار تلقی شده است.

جدول شماره ۲: پروتئین دریافتی، دفعی، قابلیت هضم حقیقی و ظاهری گروه های مورد مطالعه تعیین شده با نسبت بیولوژیک

رژیم ها	پروتئین دریافتی (g) mean $\pm$ SD	پروتئین دفعی (g) mean $\pm$ SD	TPD in vivo mean $\pm$ SD	AD in vitro mean $\pm$ SD
مخلوط ماکارونی با آرد سمولینا + سویا	۴/۴ $\pm$ ۰/۶ ac	۰/۶ $\pm$ ۰/۲ abc	۸۹ $\pm$ ۴/۲ ab	۸۶/۲ $\pm$ ۴/۲ ab
مخلوط ماکارونی با آرد نول + سویا	۴/۶ $\pm$ ۰/۸ ac	۰/۸ $\pm$ ۰/۲ b	۸۵/۴ $\pm$ ۳/۲ b	۸۲/۷ $\pm$ ۲/۸ ab
سرلاک	۲/۸ $\pm$ ۰/۶ b	۰/۵ $\pm$ ۰/۲ ac	۸۷ $\pm$ ۸ ab	۸۱/۸ $\pm$ ۸/۳ b
کازئین + متیونین	۴/۷ $\pm$ ۰/۸ ac	۰/۴ $\pm$ ۰/۱ a	۹۲/۸ $\pm$ ۴ a	۸۹/۸ $\pm$ ۴/۳ a
نتیجه آزمون	p<۰/۰۰۰۱	p=۰/۰۱	p=۰/۰۴	p=۰/۰۲

a,b,c,d میانگین مقادیر در داخل هر ستون که بصورت حروف غیر یکسان نوشته شده در سطح p<۰/۰۵ تفاوت معنی داری دارند.

جدول شماره ۳: افزایش وزن، غذا و پروتئین دریافتی گروه های مورد مطالعه برای تعیین NPR و RNPR

رژیم ها	افزایش وزن (g) mean $\pm$ SD	غذا دریافتی (g) mean $\pm$ SD	پروتئین دریافتی (g) mean $\pm$ SD	NPR mean $\pm$ SD	RNPR %
مخلوط ماکارونی با آرد سمولینا + سویا	۲۹/۱ $\pm$ ۸/۴	۱۳۷/۵ $\pm$ ۱۲ abc	۱۳/۶ $\pm$ ۱/۱ dcb	۳/۶ $\pm$ ۰/۲ a	۸۴/۲
مخلوط ماکارونی با آرد نول + سویا	۲۳/۳ $\pm$ ۸/۶	۱۳۱/۳ $\pm$ ۲۴/۴ c	۱۲/۸ $\pm$ ۲/۳ cbd	۳/۶ $\pm$ ۰/۳ a	۸۴/۴
سرلاک	۱۶/۹ $\pm$ ۵/۴	۱۱۲/۶ $\pm$ ۱۸/۶ b	۹ $\pm$ ۱/۴ a	۴/۳ $\pm$ ۰/۹ b	۱۰۰
کازئین + متیونین	۲۶/۴ $\pm$ ۱۸/۱	۱۶۱ $\pm$ ۱۸ a	۱۲/۸ $\pm$ ۱/۴ bcd	۴/۳ $\pm$ ۰/۴ b	۱۰۰
نتیجه آزمون	p=۰/۱۷	p<۰/۰۰۰۱	p<۰/۰۰۰۱	p=۰/۰۳	-

a,b,c,d میانگین مقادیر در داخل هر ستون که بصورت حروف غیر یکسان نوشته شده در سطح p<۰/۰۵ تفاوت معنی داری دارند.

جدول شماره ۴: افزایش وزن، غذا و پروتئین دریافتی گروه های مورد مطالعه برای تعیین PER و FER

رژیم ها	افزایش وزن (g) mean $\pm$ SD	غذا دریافتی (g) mean $\pm$ SD	پروتئین دریافتی (g) mean $\pm$ SD	PER mean $\pm$ SD	FER mean $\pm$ SD
مخلوط ماکارونی با آرد سمولینا + سویا	۵۱/۴ $\pm$ ۱۰/۵ bcd	۲۳۳/۸ $\pm$ ۳۶/۹ bcd	۲۷/۵ $\pm$ ۳/۵ ad	۱/۸ $\pm$ ۰/۱ dc	۰/۱۷ $\pm$ ۰/۰۱ b
مخلوط ماکارونی با آرد نول + سویا	۵۰/۴ $\pm$ ۱۰/۵ bcd	۲۸۸/۴ $\pm$ ۴۳/۸ cbd	۲۸/۲ $\pm$ ۴/۲ ac	۱/۷ $\pm$ ۰/۱ cd	۰/۱۶ $\pm$ ۰/۰۱ b
سرلاک	۵۵/۶ $\pm$ ۱۱/۲ bcd	۲۶۹/۲ $\pm$ ۲۵/۸ dbc	۲۱/۵ $\pm$ ۲ b	۲/۵ $\pm$ ۰/۴ b	۰/۲ $\pm$ ۰/۰۳ b
کازئین + متیونین	۹۰/۵ $\pm$ ۱۵/۲ a	۳۶۸/۵ $\pm$ ۳۶/۷ a	۲۹/۴ $\pm$ ۲/۹ a	۳ $\pm$ ۰/۲ a	۰/۲۳ $\pm$ ۰/۰۱ a
نتیجه آزمون	p<۰/۰۰۰۱	p<۰/۰۰۰۱	p<۰/۰۰۰۱	p<۰/۰۰۰۱	p<۰/۰۰۰۱

a,b,c,d میانگین مقادیر در داخل هر ستون که بصورت حروف غیر یکسان نوشته شده در سطح p<۰/۰۵ تفاوت معنی داری دارند.

عوامل متعددی قرار دارد که مهمترین آنها عبارتند از:

۱- نوع پروتئین: پروتئین های گیاهی کمتر از پروتئین های حیوانی هضم و جذب می شوند که ناشی از محصور بودن پروتئین در دیواره کربوهیدراتی سلول و دسترسی کمتر به آن است (۱۶،۲۸).

۲- فرآیند غذا: فرآیند غذا ممکن است سبب تخریب بیشتر اسیدهای آمینه و کاهش قابلیت در دسترس آنها شود بعنوان مثال حرارت متوسط در حضور قندهای احیاء کننده (گلوکز و گالاکتوز) در فرآیند شیر، سبب از دست رفتن اسید آمینه لیزین در دسترس می گردد که اصطلاحاً به این واکنش قهوه ای شدن یا میلارد گویند و سبب اتلاف مقدار زیادی لیزین در حرارت های بالا می شود (۲۸).

۳- قابلیت هضم پایین پروتئین در رژیم غذایی کشورهای در حال توسعه می تواند بدلیل استفاده از

بدست آمده برای پروتئین مخلوط ماکارونی سمولینا + سویا، ماکارونی نول + سویا و سرلاک ۸۹، ۸۵/۴ و ۸۷ است. در حالیکه سایر محققان میزان آن را برای سویای گرانوله ۸۶ (۱۶)، سویای ایزوله ۹۵ (۱۶)، مخلوط سویا + آرد گندم ۹۲ (۱۶)، سرلاک ۹۰/۸ (۱۳)، سرلاک بر پایه شیر ۹۵-۹۳، سرلاک بر پایه شیر و گندم ۹۵-۹۴ (۱۵) و مخلوط یک نوع غله با یک نوع حبوبات را ۸۱ (۱۶) گزارش کردند. میزان TPD برای پروتئین کازئین + متیونین در این تحقیق ۹۲/۸ است. در حالیکه سایر محققان میزان آن را ۹۶ (۱۵)، ۹۹ (۸) و ۹۲ (۱۳) گزارش کردند که مشابه با این تحقیق بود. به عبارت دیگر فاکتورهای اصلی که موجب تفاوت مقدار TPD کازئین و غذاهای خانگی و صنعتی کودک می شود مربوط به مقدار پروتئین دریافتی و دفعی گروه های تست می باشد. قابلیت هضم واقعی منابع پروتئینی تحت تاثیر

غلات و حبوبات کمتر تصفیه شده باشد این موضوع بویژه در مورد گندم صادق است (۱۶).

نتایج این تحقیق نشان داد که میزان NPR بدست آمده برای پروتئین مخلوط ماکارونی سمولینا + سویا، ماکارونی نول + سویا و سرلاک ۳/۶، ۳/۶ و ۴/۳ است. در حالیکه سایر محققان میزان NPR ۲۸ روزه مخلوط غلات و حبوبات ۲/۵۲ (۷)، NPR ۵ روزه سرلاک ۲/۶۵ (۱۳)، مخلوط چند نوع غلات با حبوبات ۳-۳/۳ (۲۹) و انواع مختلف جو (یک نوع غله) ۲/۷-۲/۳۷ (۱۴) گزارش کردند. میزان NPR بدست آمده برای پروتئین کازئین + متیونین در مطالعه حاضر $4/3 \pm 0/4$ بود در حالیکه محققان دیگر ۳/۶۵ (۱۴)، ۳/۵ (۲۹) و ۴/۶۵ (۱۵) گزارش کردند. به عبارت دیگر تفاوت مقدار NPR کازئین و غذاهای خانگی مربوط به مقدار دریافت غذا و پروتئین دریافتی نبوده بلکه با کیفیت پروتئین مصرفی (فاکتورهای اصلی در محاسبه NPR افزایش وزن گروه تست، کاهش وزن گروه نان پروتئین و میزان دریافت پروتئین گروه تست می باشد) ارتباط دارد. میزان PER بدست آمده برای پروتئین مخلوط ماکارونی سمولینا + سویا، ماکارونی نول + سویا و سرلاک ۱/۷، ۱/۸ و ۲/۵ است. در حالیکه سایر محققان میزان PER ۲۸ روزه مخلوط غلات و حبوبات ۲/۵۲ (۷)، ۲/۱ برای سرلاک (۱۳)، مخلوط چند نوع غلات با حبوبات ۲/۹-۲/۵ (۲۹) و چند نوع جو ۱/۴-۱/۵۹ (۱۴) گزارش کردند. میزان PER بدست آمده برای پروتئین کازئین + متیونین در مطالعه حاضر ۳ بود در حالیکه محققان دیگر ۳/۶۵ (۱۲)، ۳/۵ (۲۹) و ۲/۸۷ (۱۴) گزارش کردند. به عبارت دیگر نتایج بدست آمده در مورد مقدار PER کازئین و سرلاک با نتایج دیگر محققان برابری می کند. نتایج آزمون آماری بین کازئین با غذاهای خانگی و سرلاک از نظر TPD و PER معنی دار می باشد. همچنین اختلاف معنی داری بین غذاهای خانگی و سرلاک از نظر TPD، NPR وجود ندارد. از طرفی دیگر علیرغم میزان بیشتر پروتئین آرد سمولینای زر ماکارون (با توجه به ادعای شرکت مربوطه

مبنی بر استفاده از آرد مربوطه و کیفیت بهتر ماکارونی) نتوانسته است کیفیت پروتئینی بهتری را در مقایسه با ماکارونی معمولی در ایران ارائه نماید. نتایج ارزیابی کیفی بیولوژیکی کسب شده به روش های TPD، NPR و PER بر روی منبع پروتئین کازئین و غذاهای خانگی و سرلاک، رضایت بخش بود و این نشانگر آن است که فرمولاسیون رژیم به درستی انجام شده و نژاد Wistar نژاد مناسبی برای مطالعه است. بطور کلی کیفیت تغذیه ای پروتئین تحت تأثیر سه عامل است: ۱- ترکیب اسیدهای آمینه ۲- هضم پروتئینی ۳- نیاز به اسیدهای آمینه گونه مصرف کننده پروتئین.

بنابراین پروتئین های با کیفیت بالا همراه با ترکیب اسیدهای آمینه ای که الگوی اسیدهای آمینه آن، با نیاز انسان و حیوان یکسان باشد بطور کامل هضم می شوند (۳۰). در مجموع TPD و NPR غذاهای خانگی بر پایه مخلوط ماکارونی سمولینا + سویا و ماکارونی نول + سویا در مقایسه با سرلاک برابر یا حتی بالاتر ولی در مقایسه با استاندارد کازئین پایین تر است.

با توجه به اینکه مصرف مخلوط ۵۰ درصد پروتئین ماکارونی + ۵۰ درصد پروتئین سویا در الگوی غذای کودکان ایرانی وجود ندارد بنابراین با فرهنگ سازی مناسب و آموزش تغذیه مناسب بخصوص در خانوارهای کم درآمد می توان مشکلات ناشی از سوء تغذیه را در کودکان کاهش داد. از طرف دیگر با توجه به مقدار تقریباً پایین قابلیت واقعی هضم پروتئین سرلاک در این مطالعه در مقایسه با مطالعات مشابه خارجی لازم است اقدام اساسی جهت افزایش کیفیت آن از جمله کنترل دما در زمان تولید محصول به عمل آید.

سپاسگزاری

از معاونت محترم پژوهشی و شورای محترم پژوهشی دانشگاه علوم پزشکی کاشان که در تصویب و مراحل اجرایی این طرح (شماره طرح ۸۶۶۵) همکاری داشتند صمیمانه سپاسگزاری می نمایم.

References

1. UNICEF, 1989. Children and Women in Ethiopia. Addis Ababa, Ethiopia: The United Nations Children's Fund, 1989.
2. WHO, 2000. Nutrition for health and development. Document WHO/ NHD/ 00.6. Geneva: WHO.
3. Faruque AS, Ahmed AM, Ahmed T, Islam MM, Hossain MI, Roy SK, et al. Nutrition Basis for Healthy Children and Mothers in Bangladesh. *J Health Popul Nutr* 2008; 26(3): 325-339.
4. Lindsay AC, Machado MT, Sussner KM, Hardwick CK, Peterson KE. Infant-feeding Practices and Beliefs about Complementary Feeding Among Low-income Brazilian Mothers: A Qualitative Study. *Food Nutr Bull* 2008; 29(1): 15-24.
5. Ruel MT, Brown KH, Caulfield LF. 2003. Moving Forward with Complementary Feeding: Indicators and Research Priorities. Food Consumption and Nutrition Division [FCND], International Food Policy Research Institute, USA, Discussion Paper No. 146: 1-7.
6. Ikujenlola VA, Fashakin JB. Bioassay assessment of a complementary diet prepared from vegetable proteins. *J Food Agric Environ* 2005; 3(3&4): 20-22.
7. Victor AI, Joseph BF. Bioassay assessment of a complementary diet prepared from vegetable proteins. *J Food Agric Environ* 2005; 3(3&4): 20-22.
8. Koo WW, Lasekan JB. Rice protein-based infant formula: current status and future development. *Minerva Pediatr* 2007; 59(1): 35-41.
9. Susan E. Macronutrients: carbohydrates, protein and lipids. In: Mahan LK, Escott-Stump S. Food, nutrition & diet therapy. 11th ed. Philadelphia: Saunders Company; 2004. P 66-67.
10. Potter D. Food Science. AVI Publishing Co. Inc., Westport, Connecticut, 1976. p 530-535.
11. Jansen G.R. Biological evaluation of protein quality. *Food Technology Chicago* 1978; 32: 52-56.
12. William H. Official methods of analysis of AOAC international. 17th ed. Washington: AOAC International; 2005. P 5,20-23,33,40.
13. Poonam G, Salil S. Formulation and nutritional evaluate of home made weaning foods. *Nutr Res* 1992; 12 (10): 1171-1180.
14. Snehil K, Sudesh J. Biological evaluation of protein quality of barley. *Food Chem* 1998; 61(1/2): 35-39.
15. Abdulaziz M, Al-Othman M. Nutritional evaluation of some commercial baby foods consumed in Saudi Arabia. *Food Sci* 1997; 48(4): 229-236.
16. F.A.O. protein quality evaluation Report of the joint FAO/WHO expert consultation (4-8 Dec. 1989, Bethesda, USA), FAO, Fd. Nutr paper 1991; p 51.
17. Eqounlety M, Aworh OC, Akingbala JO, Houben JH, Naqo MC. Nutritional and sensory evaluation of tempe-fortified maize-based weaning foods. *Int J Food Sci Nutr* 2002; 53(1): 15-27.
18. Akaninwor JO, Okechukwu PN. Evaluation of processed Sweet Potato-Crayfish-Soya Been and Sweet Potato- Crayfish- Bambara Groundnut weaning mixtures. *J Appl Sci Environ Mgt* 2006; 10(1): 55-61.
19. Aimiuwu OC, Lilburn MS. Protein quality of poultry by-product meal manufactured from whole fowl co-extruded with corn or wheat. *Poult Sci* 2006; 85(7): 1193-1199.
20. Ruales J, Nair BM. Nutritional quality of the protein in quinoa (*Chenopodium quinoa*, Willd)

- seeds. *Plant Foods Hum Nutr* 1992; 42(1): 1-11.
21. Ekanayake S, Jansz ER, Nair BM. Nutritional evaluation of protein and starch of mature *Canavalia gladiata* seeds. *Int J Food Sci Nutr* 2000; 51(4): 289-294.
22. Kannan S, Nielsen SS, Mason AC. Protein digestibility-corrected amino acid scores for bean and bean-rice infant weaning food products. *J Agric Food Chem* 2001; 49(10): 5070-5074.
23. Ekanayake S, Nair B, Jansz ER, Asp NG. Effect of processing on the protein nutritional value of *Canavalia gladiata* seeds. *Nahrung* 2003; 47(4): 256-260.
24. Yvonne Mensa-Wilmot, J.L. Hargrove. Protein quality evaluation of cowpea-based extrusion cooked cereal/ legume weaning mixtures. *Nutr Res* 2001; 21: 849-857.
25. Araya H, Alvina M, Vera G, Pak N. Nutritional quality of the protein of the false lentil *Vicia sativa* ssp. *abovata*(Ser) Gaudin. *Arch Latinoam Nutr* 1990; 40(4): 588-593.
26. Dabbour IR, Takruri HR. Protein quality of four types of edible mushrooms found in Jordan. *Plant Foods Hum Nutr* 2002; 57(1): 1-11.
27. Shaya NB, Laswai HS, Tiisekwa BP, Nnko SA, Gidamis AB, Njoki P. Evaluation of nutritive value and functional qualities of sorghum subjected to different traditional processing methods. *Int J Food Sci Nutr* 2001; 52(2): 117-126.
28. Judith KS. Nutrition during pregnancy and lactation. In: Mahan LK, Escott-Stump S. *Food, nutrition & diet therapy*. 11th ed. Philadelphia: Saunders Company; 2004. P 220, 226-227.
29. Mensa-Wilmot Y, Philips RD, Hargrove JL. Protein Quality Evaluation of Cowpea-based extrusion cooked cereal/ Legume Weaning Mixtures. *Nutr Res* 2001; 21: 849-857.
30. Vernon RY, Sudhir B. Supplement nitrogen and amino acid requirements: The Massachusetts institute of technology amino acid requirement pattern. *J Nutr* 2000; 130(12): 1841s-1849s.

Archive of SID