



# بررسی میزان غلظت اسیدهای چرب امگا ۳ و امگا ۶ در میگوهای ببری سبز (*P.semisulcatus*) وحشی و پرورشی خلیج فارس در محدوده آبهای استان بوشهر

مصطفی قلی پور<sup>۱\*</sup>، رضا قربانی واقعی<sup>۲</sup>، مهران جواهری بابلی<sup>۱</sup>

<sup>۱</sup> گروه شیلات، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد اهواز

<sup>۲</sup> پژوهشکده میگوی ایران، بوشهر

(دریافت مقاله: ۹۳/۱۱/۱۴ - پذیرش مقاله: ۹۴/۵/۲۴)

## چکیده

**زمینه:** غذاهای دریایی دارای مقادیر بالای اسیدهای چرب غیراشباع هستند. هدف از این مطالعه مقایسه سطوح اسیدهای چرب ω3 و ω6 در میگوهای پرورشی و وحشی ببری سبز (*P.semisulcatus*) بود.

**مواد و روش‌ها:** در این مطالعه تعداد ۱۲۰ میگو (۶۰ عدد وحشی و ۶۰ عدد پرورشی) انتخاب گردید. آنالیز اسیدهای چرب با استفاده از دستگاه کروماتوگرافی گازی انجام پذیرفت. آنالیز اختلاف واریانس دو عاملی برای نشان دادن تأثیرات فاکتورهای اصلی (جنسیت و محیط) و روابط متقابل آن‌ها استفاده شد.

**یافته‌ها:** سه اسید چرب لینولئیک، دکوزاهگزانوئیک (DHA) و ایکوزاپنتانوئیک (EPA) غالب‌ترین اسیدهای چرب در گونه‌های وحشی و پرورشی بود. در بین اسیدهای چرب خانواده ω6، میگوهای پرورشی سطح بالاتری از نظر لینولئیک داشتند ( $P < 0/05$ ). در حالی که در اسیدهای چرب ω3، ایکوزاپنتانوئیک اسید (EPA) و ایکوزاترانوئیک اسید به‌طور معنی‌داری در میگوهای وحشی بالاتر بودند. نسبت n-3/n-6 در دو گروه مشابه بود. مقایسه نسبت DHA/EPA اختلافی را بین میگوهای وحشی و پرورشی نشان نداده و این نسبت تحت تأثیر جنسیت بود.

**نتیجه‌گیری:** مقایسه بین دو گروه نشان داد که میزان غلظت اسیدهای چرب در میگوهای وحشی و پرورشی نسبتاً مشابه همدیگر است.

**واژگان کلیدی:** میگوی ببری سبز، اسیدهای چرب امگا ۳، اسیدهای چرب امگا ۶، خلیج فارس

<sup>®</sup> بوشهر، پژوهشکده میگوی کشور - بوشهر، مرکز ملی تولید میگوی عاری از بیماری خاص (spf) خلیج فارس

## مقدمه

میگو یکی از با ارزش‌ترین و پرطرفدارترین غذاهای دریایی است و سهم عمده‌ای در تأمین پروتئین حیوانی دارد که این امر به واسطه دارا بودن عوامل لازم یک رژیم غذایی کامل اعم از پروتئین‌ها، اسیدهای چرب، اسیدهای آمینه ضروری، املاح، ویتامین‌ها و چربی‌های مخصوص در آبزیان است. این ویژگی‌ها به همراه طعم مطبوع و دلپذیر گوشت میگو باعث شده است که امروزه میگو به عنوان یکی از غذاهای دریایی با ارزش بالا در سطح جهان مطرح باشد.

محصولات دریایی از منابع مهم مواد مغذی در جیره غذایی انسان می‌باشند. سخت پوستان از قبیل میگوها، خرچنگ‌ها و لابسترها منابع سرشاری از آمینو اسیدها، پروتئین‌ها و سایر مواد مغذی می‌باشند. بافت میگو منبعی مناسب از پروتئین (۱) و اسیدهای چرب غیراشباع (HUFA) مانند ایکوزاپنتانویک اسید (EPA) و دکوزا هگزانویک اسید (DHA) می‌باشند (۲ و ۳).

در بسیاری از نقاط جهان، میگو پس از ماهی، شایع‌ترین منبع غذایی دریایی می‌باشد. یک وعده مصرفی میگو (چهار اونس) شامل ۲۳/۷ گرم پروتئین است که ۴۷/۴ درصد از میانگین مجاز توصیه شده روزانه (RDA) را تأمین می‌کند. از دیدگاه علم تغذیه، میگو از لحاظ چربی کل، سطح پایینی دارد (میانگین ۱۰/۹ میلی‌گرم در هر گرم از بخش خوردنی) و دارای مقادیر بسیار کمی از اسیدهای چرب اشباع (۲/۸۹ میلی‌گرم در هر گرم) است. همچنین میگو دارای مقادیر تقریباً بالایی از اسیدهای چرب امگا ۳ (۳/۳۵ میلی‌گرم در هر گرم) است که دارای اثر ضد آترواسکلروز و ترومبوز می‌باشد (۱ و ۲).

از نظر اهمیت اسیدهای چرب در سلامت انسان و حیوانات، اسیدهای چرب غیراشباعی که بیش از یک

پیوند مضاعف دارند اسید چرب ضروری نامیده می‌شوند، زیرا موجودات زنده قادر به ساخت آنها در بافت‌های خود نمی‌باشند. روغن ماهی یکی از منابع غنی این اسیدهای چرب می‌باشد که دارای چند باند دوگانه و با زنجیره بلند هست و به دو طریق بر چربی‌های خون اثر می‌گذارد. اول اینکه موجب کاهش سطح کلسترول خون می‌شود و همزمان سطح تری گلیسیرید را نیز کاهش می‌دهد که هر دوی این پدیده‌ها از عوامل سلامتی هستند (۴). اسیدهای چرب غیراشباع در کاهش خطرات بیماری‌های قلبی- عروقی، بیماری‌های دستگاه ایمنی، دیابت و سرطان بسیار مؤثر می‌باشند (۵-۷).

تاکنون گونه‌های مختلف میگو در خلیج فارس و دریای عمان شناسایی شده که از بین آنها گونه ببری سبز با نام علمی *P. semisulcatus DeHaan 1844* ذخیره بیشتر و پراکنش گسترده‌تری نسبت به سایر گونه‌ها دارد. این گونه، در آب‌های شمال غربی خلیج فارس تا تنگه هرمز و همچنین در نوارهای شمالی و جنوبی گسترش دارد و بیشترین زیستگاه‌های آن در آب‌های استان بوشهر، خصوصاً منطقه مطاف می‌باشد. میگوی ببری سبز عمدتاً در کشورهای هند، بنگلادش، ترکیه، ایتالیا، مصر، فلسطین اشغالی و غیره تکثیر و پرورش می‌یابد و در مجموع کمتر از یک درصد کل تولید جهانی میگو را به خود اختصاص داده است (۸).

میگوی ببری سبز در کشور ما در سال‌های نخست توسعه پرورش میگو به عنوان اولین گونه بومی خلیج فارس با شرایط مناسب برای تکثیر و پرورش مورد توجه مرکز تحقیقات شیلاتی خلیج فارس بوشهر (پژوهشکده میگوی فعلی) قرار گرفت و در همان سال‌ها در استان‌های بوشهر و هرمزگان به تولید قابل قبول در عرصه تکثیر و پرورش در مراحل تحقیقاتی

۱۰ مرداد ماه ۱۳۹۱ از پژوهشکده میگوی کشور (ایستگاه تحقیقاتی بندرگاه بوشهر) که در مخازن ۴ تنی فایبر گلاس پرورش یافته و با غذای تجاری تغذیه شده و دارای میانگین وزنی ۱۱ گرم بودند، تهیه گردید. سپس قسمت سر و پوست میگوها جدا شده و بر اساس جنسیت و محیط پرورش به سه گروه ۱۰ تایی تقسیم شدند. میانگین وزنی هر گروه ۱۰ تایی حدود ۱۰۰ گرم بوده و در مجموع ۱۲ قوطی نمونه تفکیک شده بر اساس محیط پرورش و جنسیت تهیه گردید و به صورت منجمد شده برای انجام آزمایشات آنالیز اسیدهای چرب در بافت خوراکی میگو به آزمایشگاه جهاد دانشگاهی ارومیه ارسال گردید.

#### آنالیز اسیدهای چرب

آنالیز اسیدهای چرب با استفاده از دستگاه کروماتوگرافی گازی (مدل Agilnet-6890) مطابق روش زیر انجام شد. برای استخراج چربی مقدار ۳ گرم نمونه به درون دکانتور انتقال داده شد، سپس ۷ میلی لیتر متانول به نمونه اضافه گردید. دکانتور به مدت ۱ دقیقه به شدت تکان داده شد. سپس ۱۴ میلی لیتر محلول کلرفروم به آن اضافه گردید و دوباره به مدت ۱ دقیقه به شدت تکان داده شد. در ادامه دکانتورها را در یک مکان تاریک به مدت ۲۴ ساعت قرار دادیم. جهت جداسازی چربی از حلال، ظرفهای شیشه‌ای که محتوی چربی و حلال هستند را در حمام آبگرم قرار دادیم و گاز ازت به درون ظروف وارد کردیم. به این ترتیب پس از چند دقیقه حلال تبخیر و از ظرف خارج شد و نهایتاً چربی باقی ماند (۸ و ۹).

به منظور استری کردن چربی از روش فریستون (Firestone) و همکاران (۱۹۹۸) استفاده شد (۱۰). ۵ میلی لیتر سود متانولی ۲ درصد (۲ گرم NaOH در ۱۰۰ گرم متانول) به آن اضافه گشت. سپس درب ظرف بسته

رسید. ولی به دلیل عدم رشد مناسب در مزارع پرورش میگو در مقیاس تجاری با گونه میگوی سفید هندی (*Fenneropenaeus indicus*) جایگزین گردید و در سال ۱۳۸۵ هجری شمسی نیز این گونه جای خود را به گونه غیر بومی و وارداتی میگوی پاسفید غربی (*Litopenaeus vannamei*) یا همان وانامی داد.

با توجه به افزایش نیاز بشر به غذا به خصوص غذای سالم، امروزه مصرف محصولات و فرآورده‌های دریایی از اهمیت خاصی برخوردار شده‌اند. همچنین به منظور پاسخ به این نیاز روز افزون، استفاده از منابع دریایی به تنهایی در سال‌های آتی جوابگوی نیاز بشری نیست از این رو پرورش آبزیان نقش مهمی را در پاسخ به این نیازها ایفا می‌کند. بایستی در نظر داشت که تفاوت در جیره‌های غذایی در محیط‌های پرورشی و طبیعی سبب تفاوت در مقادیر ترکیبات ضروری می‌شود، در نتیجه بررسی ترکیبات بدنی و استفاده از جیره‌هایی مشابه با غذاهای طبیعی سبب افزایش استانداردهای سلامتی غذا در محصولات پرورشی می‌شود. با توجه به مطالب عنوان شده در منابع علمی مختلف در این موضوع، مطالعه حاضر در راستای بررسی میزان اسیدهای چرب امگا ۳ و امگا ۶ در میگوی ببری وحشی صید شده از آب‌های سواحل بوشهر و مقایسه آنها با نوع پرورشی همین گونه انجام گردیده است.

#### مواد و روش‌ها

تعداد ۶۰ عدد میگوی وحشی ببری سبز (*P. semisulcatus*) (۳۰ عدد ماده و ۳۰ عدد نر) تازه در تاریخ ۲۳ مرداد ۱۳۹۱ (که فصل صید میگو در استان بوشهر می‌باشد) که به وسیله قایق صید شده از محل اسکله صیادی جلالی - شغاب بوشهر با میانگین وزنی ۱۳ گرم تهیه گردید. میگوهای پرورشی ببری سبز نیز به تعداد ۶۰ عدد (۳۰ عدد ماده و ۳۰ عدد نر) در تاریخ

و به شدت تکان داده شد و به مدت ۱۰ دقیقه در حمام آب جوش قرار گرفت. پس از خنک شدن محلول، ۳ میلی لیتر محلول BF3 (تریبورفلورید) به ترکیبات فوق اضافه شده و به مدت ۲-۳ دقیقه در حمام آب جوش قرار گرفت. به مواد حاصل ۱ میلی لیتر هگزان نرمال اضافه و بعد از تکان دادن مواد به آن ۱ میلی لیتر محلول آب نمک اشباع (۳۰۰ گرم NaCl) در ۱ لیتر آب مقطر اضافه گردید.

### روش آماری

برای بررسی اختلاف بین مقادیر اسیدهای چرب از آزمون Two-way ANOVA در سطح معنی داری ۵ درصد ( $P \leq 0.05$ ) با استفاده از نرم افزار SPSS

(USA، Il، Chicago، SPSS Inc) ویرایش ۱۵ استفاده گردید. رسم نمودارها با استفاده از نرم افزار صفحه گسترده اکسل Excel ویرایش ۲۰۱۰ انجام شد.

### یافته‌ها

بررسی میانگین اسیدهای چرب به صورت تک به تک، نشان داد که در بین اسیدهای چرب بیشترین مقدار مربوط به اسید چرب لینولئیک بوده است و بعد از آن نیز دکوزاهگزانوئیک اسید، ایکوزاپنتانوئیک و دکوزاپنتانوئیک در رتبه‌های بعدی قرار داشتند (جدول ۱).

جدول ۱) آنالیز اختلاف واریانس ترکیب اسیدهای چرب در بافت میگوی پرورشی و وحشی (درصد از کل

اسید چرب) (حروف مخالف نشان دهنده معنی داری اختلاف می باشد)

اسید چرب	ماده وحشی	ماده پرورشی	نر وحشی	نر پرورشی
لینولئیک اسید	۲/۹۱±۱/۴۷ <sup>a</sup>	۱۴/۸۸±۱/۹۱ <sup>b</sup>	۴/۱۷±۴/۰۹ <sup>a</sup>	۱۴/۰۶±۰/۴۶ <sup>b</sup>
لینولیک اسید	۰/۸۲±۰/۰۵ <sup>a</sup>	۱/۲۶±۰/۲۲ <sup>a</sup>	۱/۰۸±۰/۷۹ <sup>a</sup>	۱/۰۹±۰/۲۳ <sup>a</sup>
آلفا- لینولئیک اسید	۰/۵۶±۰/۲۸ <sup>a</sup>	۰/۵۸±۰/۱۲ <sup>a</sup>	۱/۱۷±۰/۸۹ <sup>a</sup>	۰/۳۵±۰/۰۸ <sup>a</sup>
استئاریدوئیک اسید	۰/۷۲±۰/۴۸ <sup>a</sup>	۰/۳۴±۰/۲۶ <sup>a</sup>	۰/۴۵±۰/۱۸ <sup>a</sup>	۰/۳۶±۰/۰۸ <sup>a</sup>
دیهموگامالیونئیک	۰/۸۱±۰/۹۱ <sup>a</sup>	۰/۶۴±۰/۲۳ <sup>a</sup>	۰/۷۸±۰/۵۷ <sup>a</sup>	۰/۶۷±۰/۰۵ <sup>a</sup>
ایکوزاتریانوئیک	۷/۰۶±۱/۰ <sup>b</sup>	۲/۳۱±۰/۴۷ <sup>a</sup>	۶/۹۹±۰/۷۸ <sup>b</sup>	۲/۵۳±۰/۱۴ <sup>a</sup>
آراشیدونیک	۳/۴۸±۱/۴۱ <sup>a</sup>	۲/۲۴±۰/۲۴ <sup>a</sup>	۳/۰۸±۰/۳۶ <sup>a</sup>	۲/۲۵±۰/۱ <sup>a</sup>
ایکوزاپنتانوئیک اسید	۶/۱۹±۰/۷۲ <sup>b</sup>	۴/۸۶±۰/۵۱ <sup>a</sup>	۶/۶۶±۰/۳۸ <sup>b</sup>	۴/۹۳±۰/۱۹ <sup>a</sup>
دکوزاپنتانوئیک اسید	۱/۱۶±۰/۳۸ <sup>a</sup>	۰/۴۷±۰/۲۲ <sup>a</sup>	۱/۱۸±۰/۰۶ <sup>a</sup>	۱/۸±۰/۲۳ <sup>a</sup>
دکوزاپنتانوئیک اسید	۱/۹۷±۰/۵۳ <sup>a</sup>	۱/۸۹±۰/۹۸ <sup>a</sup>	۲/۱۲±۱/۶۵ <sup>a</sup>	۰/۴۳±۰/۱ <sup>a</sup>
دکوزاهگزانوئیک اسید	۸/۴۷±۰/۹۵ <sup>a</sup>	۸/۰۲±۰/۹۱ <sup>a</sup>	۸/۰۶±۲/۱۵ <sup>a</sup>	۸/۹±۰/۳۳ <sup>a</sup>

<sup>a, b</sup> بیان کننده داشتن اختلاف یا عدم اختلاف در میزان یک نوع اسید چرب بین میگوهای وحشی‌ها و پرورشی و هم به لحاظ جنسیت می باشد. که مثلاً اگر در یک ردیف تمام نمونه‌ها دارای حروف a باشد بدین معنی است که میزان این نوع اسید در تمام نمونه‌ها یکسان بوده است. و اختلافی بین آن نمونه‌ها مشاهده نشده است ( $P \geq 0.05$ ). ولی در صورت مشاهده حروف a, b در یک ردیف بیانگر وجود اختلاف در میزان آن نوع اسید در بین نمونه‌ها می باشد ( $P \leq 0.05$ ).

مشاهده کرد که مقدار این اسید در گروه‌های پرورشی بیشتر از گروه‌های وحشی بوده و دارای اختلاف معنی دار بودند ( $p < 0.05$ ). در بین اسیدهای چرب خانواده امگا ۳ نیز ایکوزاپنتانوئیک اسید و ایکوزاتریانوئیک اسید در نمونه‌های وحشی غنی تر بوده و با

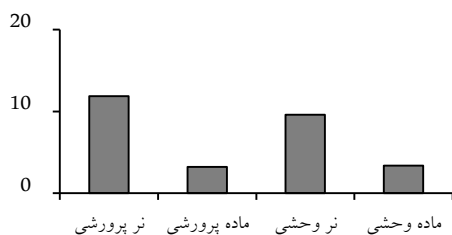
به منظور بررسی اثرات جنسیت و محیط (پرورشی و وحشی) از آزمون اختلاف واریانس دو عاملی استفاده گردید. نتایج نشان داد که در بین اسیدهای چرب خانواده امگا ۳ تنها لینولئیک اسید در بین دو گروه متفاوت بوده است. با نگاهی به جدول ۱ می توان

نمونه‌های پرورشی اختلاف معنی‌داری داشتند ( $p < 0/05$ ).

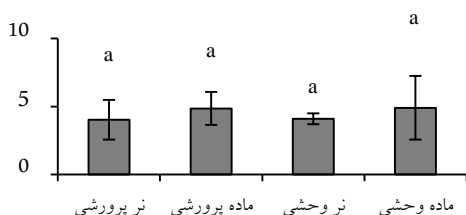
### بررسی اثرات متقابل محیط و جنسیت بر روی ترکیبات ضروری اسیدهای چرب

بررسی مقادیر امگا ۳ در میگوهای پرورشی و وحشی در سطح معنی‌داری ۵ درصد نشان داد ( $p < 0/05$ ). که بین ماده پرورشی و نر وحشی اختلاف معنی‌داری وجود نداشته است ( $p > 0/05$ ). مقادیر امگا ۶ نیز در بین نمونه‌های وحشی و پرورشی نشان دهنده مقادیر بالاتر و با اختلاف معنی‌دار ترکیبات امگا ۶ در نمونه‌های پرورشی بود ( $P \leq 0/05$ ). برای مقادیر  $n_3/n_6$  و  $n_6/n_3$  و  $DHA/EPA$  اختلاف معنی‌داری بین نمونه‌های وحشی و پرورشی مشاهده نگردید ( $P \geq 0/05$ ) (نمودار ۱).

نسبت  $DHA/EPA$



نسبت امگا ۳ به امگا ۶

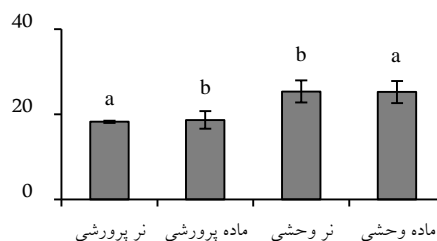


نمودار ۱) مقادیر اسیدهای چرب ضروری در میگوهای پرورشی و وحشی  
الف- امگا ۳، ب- امگا ۶، ج- نسبت  $n_3/n_6$ ، د- نسبت  $DHA/EPA$   
\* وجود اختلاف معنی‌دار و غیر معنی‌دار در میزان امگا ۳ و ۶ و همچنین نسبت  $DHA/EPA$  و نسبت  $n_3/n_6$  در هر نمودار مشخص شده است که وجود حروف یکسان در کلیه ستون نشان‌دهنده عدم وجود اختلاف معنی‌دار می‌باشد و وجود حروف مختلف  $a$  و  $b$  در بین دو ستون نمودار نشان‌دهنده وجود اختلاف معنی‌دار در بین نمونه‌ها می‌باشد.

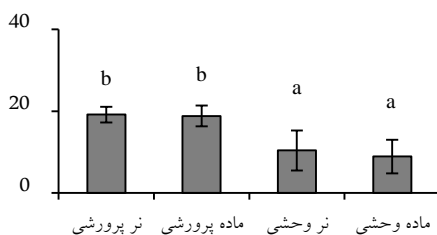
### بحث

در بین اسیدهای چرب موجود در بافت خوراکی میگوهای آنالیز شده، بیشترین مقدار مربوط به اسید چرب لینولئیک بوده و بعد از آن نیز دکوزاهگزانوئیک اسید، ایکوزاپنتانوئیک و دکوزاپنتانوئیک در رتبه‌های بعدی قرار داشتند. در نمونه‌های پرورشی و وحشی مقادیر اسیدهای چرب آراشیدونیک (۲/۲۴ و ۳/۲۸ درصد)، ایکوزاپنتانوئیک اسید (EPA) (۱/۱۳ و ۱/۱۷ درصد) و دکوزاهگزانوئیک اسید (DHA) (۸/۴۶ و ۸/۲۶ درصد) برآورد گردید و اختلاف آماری

درصد امگا ۳



درصد امگا ۶



معنی‌داری نیز بین گروه‌ها مشاهده نشد. این در حالیست که از مقایسه این سه اسید چرب در مطالعه‌ای که توسط اورجی و همکاران در سال (۲۰۱۱) بر روی میگوهای پرورشی و وحشی سفید هندی صورت گرفته اختلاف معنی‌داری در هر سه اسید چرب مشاهده شد که مقادیر آنها در نمونه‌های وحشی بیشتر بود (۱۱).

مقادیر آراشیدونیک اسید در میگوهای *Fenneropenaeus merguensis* و *F. penicillatus* را به ترتیب ۵/۹۷ و ۶/۰۴ گزارش کردند. در مطالعه که توسط فاطیما (Fatima) و همکاران در سال ۲۰۱۲ بر روی میگوی گونه *Fenneropenaeus merguensis* صورت گرفته نیز مقادیر ایکوزاپنتانویک اسید ۱۴/۵۷ و ۱۳/۹۵ و مقادیر دکوزاهگزانویک اسید را ۱۲/۷۹ و ۱۲/۹ درصد گزارش نمودند (۱۲). مقادیر اسیدهای آراشیدونیک، DHA و EPA در میگوهای رزی و قرمز که توسط مری کادامیا (Mereakadeemia) صورت گرفته به ترتیب (۴/۹۸ و ۳/۳۴ درصد)، (۱۸/۹۸ و ۱۵/۵۹ درصد) و (۱۳/۸۴ و ۱۲/۸۴) گزارش نمودند نتایج به دست آمده از لحاظ درصد ترکیب با نتایج مطالعه حاضر تقریباً همخوانی دارد (۱۳).

بررسی سطوح امگا ۶ در مطالعه حاضر نشان می‌دهد که مقادیر آن در نمونه‌های پرورشی بیشتر از نمونه‌های وحشی بوده و از لحاظ آماری نیز اختلاف معنی‌داری داشتند. همچنین نسبت امگا ۳ به امگا ۶ نیز برابر با ۴/۴۷ بود و اختلاف معنی‌داری بین نمونه‌های پرورشی و وحشی وجود نداشت. در تحقیقی که بر روی میگوی سفید هندی توسط اورجی و همکاران در سال (۲۰۱۱) صورت گرفته نسبت امگا ۳ به امگا ۶ به‌طور متوسط برابر با ۱/۵۵ بوده و بین نمونه‌های وحشی و پرورشی نیز

اختلاف معنی‌داری وجود داشت که با نتایج مطالعه حاضر مغایرت دارد (۱۱). در مطالعه‌ای نیز که توسط مری کادامیا صورت گرفته مقادیر نسبت امگا ۳ به امگا ۶ در گونه جنس *Fenneropenaeus sp.* ۲/۸۹ و ۲/۷۸ درصد گزارش نموده است. (۱۳). مقادیر این نسبت در میگوی روزنبرگی و میگوی ببری سبز که توسط پراون (Prawn) صورت گرفته نتایج به ترتیب برابر با ۲/۸۵ و ۱۸/۳ گزارش کردند (۱۴). در مطالعه‌ای که توسط مری کادامیا بر روی میگوی گونه *Fenneropenaeus sp.* صورت پذیرفت نیز نسبت امگا ۳ به امگا ۶ برابر با ۴/۵ برآورد گردید که نتایج با نتایج مطالعه حاضر کاملاً همخوانی داشته است (۱۳).

در مطالعه حاضر که بر روی میگوی ببری سبز (*P.semisulcatus*) صورت پذیرفته است، نسبت DHA/EPA برابر با ۷/۰۰۷ بود. مقدار DHA/EPA در میگوی قرمز برابر با ۱/۳۷ بود و مغایرت نتایج به علت مقادیر بالای این نسبت در گونه‌های ببری سبز نر مورد بررسی بود (۱۳). با توجه به اینکه مقادیر اسیدهای چرب در میگوها بسته به فصل، رژیم غذایی و گونه تغییر می‌کند. ممکن است دلایلی مغایرت بین مقادیر به‌دست آمده در این مطالعه با برخی مطالعات دیگر باشد.

اسیدهای چرب n-6 نمی‌توانند به‌وسیله انسان‌ها سنتز شوند و بنابراین جزء اسیدهای چرب ضروری می‌باشند. به علاوه، اسیدهای چرب n-3 در رشد انسان‌ها ضروری هستند و باید در جیره غذایی وجود داشته باشند

مطالعات زیادی در داخل کشور به تأثیر اسیدهای چرب امگا ۳ و امگا ۶ در سلامت انسان اشاره کرده‌اند. مستغنی (۱۳۸۰) بیان داشت، این اسیدهای چرب به میزان حدود یک گرم در روز می‌توانند غشای میوکارد را پایدار کنند و

نهایتاً سبب کاهش آریتمی‌های خطرناک قلبی شوند. این دسته از اسیدهای چرب علاوه بر کاهش بیماری عروق کرونر در مقادیر بالاتر (۳ تا ۵ گرم در روز)، سبب کاهش تری‌گلیسرید و حتی کاهش خطر پانکراتیت حاد نیز شوند. اثرات کاهنده بیماری‌های قلبی نه تنها در مردان بلکه در زنان در سنین مختلف دیده می‌شود و از این نظر مصرف ماهی و میگو در رژیم غذایی حداقل یکبار در هفته برای کاهش خطرات قلبی می‌تواند مفید باشد (۱۹ و ۲۰).

سلیمی‌پور در سال (۱۳۸۰) به کاهش خطر سکته مغزی با مصرف اسیدهای چرب امگا ۳ اشاره داشته است. مطالعات نشان داد که در مردان با مصرف ۲۰ گرم ماهی در مقایسه با افرادی که ماهی مصرف نمی‌کنند ریسک سکته مغزی به نصف می‌رسد. همچنین خانم‌هایی که هفته‌ای یکبار ماهی مصرف می‌کنند ریسک سکته مغزی ۲۳-۲۲ درصد کاهش می‌یابد (۲۱). با توجه به اینکه ترکیب اسیدهای چرب و ارزش تغذیه‌ای آنها در ماهی و میگو مشابه بوده و تنها مقادیر آنها در گونه‌های مختلف ماهی و میگو متفاوت می‌باشد، اما اثرات مشابهی بر سلامت انسان دارند لذا موارد فوق جهت تأکید بر اهمیت مصرف میگو (گونه وحشی و یا پرورشی)، و سایر آبزیان حلال گوشت و فرآورده‌های دریایی سالم بیان گردیده است.

### نتیجه‌گیری

مطالعه حاضر که بر روی میگوی ببری سبز (*P.semisulcatus*) خلیج فارس در محدوده آب‌های بوشهر صورت گرفته که میزان امگا ۶ موجود در بافت عضله خوراکی میگوهای مورد بررسی قرار گرفت. نتایج بررسی‌ها در مطالعه حاضر نشان می‌دهد که مقادیر آن در نمونه‌های پرورشی بیشتر از نمونه‌های وحشی بوده و از

لحاظ آماری نیز اختلاف معنی‌داری داشتند. همچنین نسبت امگا ۳ به امگا ۶ نیز برابر با ۴/۴۷ بود و اختلاف معنی‌داری بین نمونه‌های پرورشی و وحشی وجود نداشت.

همچنین نسبت DHA/EPA برابر با ۷/۰۰۷ بود. مقدار DHA/EPA در میگوی قرمز برابر با ۱/۳۷ بود و مغایرت نتایج به علت مقادیر بالای این نسبت در گونه‌های ببری سبز نر مورد بررسی بود (۱۳). با توجه به اینکه مقادیر اسیدهای چرب در میگوها بسته به فصل، رژیم غذایی و گونه تغییر می‌کند. لذا ممکن است دلایل مغایرت بین مقادیر به‌دست آمده در این مطالعه با برخی مطالعات دیگر باشد.

با توجه به اینکه اسیدهای چرب n-6 نمی‌توانند به‌وسیله انسان‌ها سنتز شوند لذا جزء اسیدهای چرب ضروری می‌باشند. به‌علاوه، اسیدهای چرب n-3 در رشد انسان‌ها ضروری هستند و باید در جیره غذایی وجود داشته باشند.

آکمن (Ackman) در سال ۱۹۹۵ پی برد که مصرف محصولات دریایی و فرآورده‌های شیلاتی به ویژه ماهیان پرچرب، مخاطرات قلبی و عروقی را کاهش می‌دهد (۱۸-۱۳).

با توجه به اینکه ترکیب اسیدهای چرب و ارزش تغذیه‌ای آنها در ماهی و میگو مشابه بوده و تنها مقادیر آنها در گونه‌های مختلف ماهی و میگو متفاوت می‌باشد، اما اثرات مشابهی بر سلامت انسان دارند لذا موارد فوق جهت تأکید بر اهمیت مصرف میگو (گونه وحشی و یا پرورشی)، و سایر آبزیان حلال گوشت و فرآورده‌های دریایی سالم بیان گردیده است.

با توجه به منابع علمی موجود پزشکی و تأکید بر اهمیت اسیدهای چرب غیراشباع در تغذیه انسان و نقش آنها در فعالیت آنتی‌ترومبوتیک، آنتی‌ترومبوتیک (ضد انعقاد خون

**سپاس و قدردانی**

از کلیه همکاران گرامی در بخش تحقیقاتی و ستادی پژوهشکده میگوی کشور-بوشهر و همچنین همکاران شاغل در ایستگاه تحقیقاتی پژوهشکده در بندرگاه بوشهر که حقیر را در انجام این پژوهش یاری رساندن کمال تشکر و قدردانی را دارم.

**تضاد منافع**

هیچ گونه تعارض منافع توسط نویسندگان بیان نشده است.

در مجاری عروقی و قلبی)، ضدالتهابی و فزاینده فعالیت‌های سیستم‌های ایمنی لذا وجود اسیدهای چرب غیراشباع امگا ۳ و امگا ۶ در بین میگوها و همچنین نداشتن اختلاف معنی‌دار در میزان این نوع اسیدهای چرب غیراشباع در بین گونه‌های پرورشی نسبت به گونه‌های وحشی و ارزش تغذیه‌ای آن‌ها به لحاظ وجود این منابع اسید چرب غیراشباع در گونه‌های وحشی و پرورشی یکسان بوده و توصیه مصرف گونه پرورشی نیز مشابه گونه‌های وحشی بلا مانع می‌باشد و می‌تواند همانند میگوهای وحشی در سبد غذایی خانوارها قرار گیرد (۲۲).

**References:**

1. Yanar Y, Celik M. Seasonal amino acid profiles and mineral contents of green tiger shrimp (*Penaeus semisulcatus*, De Haan, 1844) and speckled shrimp (*Metapenaeus monoceros*, Fabricus, 1789) from the Eastern Mediterranean Sea. *Food Chem* 2006; 94(1): 33-6.
2. Simopoulos AP. Summary of NATO Advanced Research Workshop on dietary omega 3 and omega 6 fatty acids: biological effects and nutritional essentiality. *J Nutr* 1989; 119(4): 512-8.
3. González-Félix ML, Gatlin DM, Lawrence AL, et al. Effect of dietary phospholipid on essential fatty acid requirements and tissue lipid composition of *Litopenaeus vannamei* juveniles. *Aquaculture* 2002; 207(1-2): 151-67.
4. Vitale JJ, Broitman SA. Lipids and immune function. *Cancer Res* 1981; 41(9 Pt 2): 3706-10.
5. Elias AS, Linden G. Nutritional biochemistry. Radmand and agricultural Science Co, 1990, 296.
6. Movahed A, Dehghan A, Haji Hosseini R, et al. Evaluation of heavy metals in the tissues of different species of shrimps collected from coastal waters of Bushehr, Persian Gulf. *Iran South Med J* 2013; 16(2): 100-9. (Persian)
7. Mehta J, Lopez LM, Wargovich T. Eicosapentaenoic acid: Its relevance in atherosclerosis and coronary artery disease. *Am J Cardiol* 1987; 59: 155-9.
8. Matinfar A. Assessment and identification of green tiger communities in northern waters of Persian Gulf [dissertation]. Tehran: Science and research branch of Azad Univ., 1999.
9. Folch H, Less M, Sloane-Standley GA. A simple method for isolation and purification of total lipids from animal tissues. *J Biol Chem* 1957; 226(1): 497-509.
10. Firestone D. Official methods and recommended practices of the American Oil Chemists' Society. 4<sup>th</sup> ed. Champaign: American Oil Chemist Society Press, 1989, 1-62.
11. Ouraji H, Esmaili Fereidoni A, Shayegan M, et al. Comparison of fatty acid composition between farmed and wild Indian white shrimps, *Fenneropenaeus indicus*. *Food Nutr Sci* 2011; 2(8): 824-9.
12. Fatima H, Ayub Z, Siddiqui G, et al. Fatty acid composition of two candidate species of aquaculture, *Fenneropenaeus merguensis* and *F. penicillatus* (Crustacea: Decapoda) in



- Pakistan. Pakistan J Zool 2012; 44(4): 969-75.
13. Mereakadeemia T. A comparative study on proximate, mineral and fatty acid compositions of deep seawater rose shrimp (*Parapenaeus longirostris*, Lucas 1846) and red Shrimp (*Plesionika martia*, A. Milne-Edwards, 1883). J Animal Veterinary Advances 2009; 8(1): 183-9.
14. Prawn FW. Residues of some heavy metals and hormones in fresh water prawn (*Macrobrachium rosenbergii*) and marine shrimp (*Peneaussemisulcatus*) with reference to the nutritive value. World J Zoology 2009; 4(3): 205-15.
15. Acids UF. Nutritional and Physiological Significance. London: Chapman and Hall, 1992, 180.
16. Kromhout D, Feskens EJ, Bowles CH. The protective effect of a small amount of fish on coronary heart disease mortality in an elderly population. Int J Epidemiol 1995; 24(2): 340-5.
17. Daviglius ML, Stamler J, Orenca AJ, et al. Fish consumption and the 30-year risk of fatal myocardial-infarction. New Engl J Med 1997; 336(15): 1046-53.
18. Ackman R. Composition and nutritive value of fish and shellfish lipid. Fish and fishery products 1995: 117-56.
19. Von Schacky C. The role of omega-3 fatty acids in cardiovascular disease. Current Atherosclerosis Reports 2003; 5(2): 139-45.
20. Yousefi F, Najafpour Bushehry S, Mirzaie K, et al. Effects of cultured shrimp (*Litopenaeus vannamei*) consumption on serum lipoproteins of healthy normolipidemic men serum lipoproteins of healthy normolipidemic men. Iran South Med J 2012; 15(4): 283-91. (Persian)
21. Kris-Etherton M, Harris S, Appel J. Fish consumption, fish oil, omega-3 fatty acids, and cardiovascular disease. AHA Scientific Statement 2002; 106(21): 2747-57.
22. Nabipour I. Marini Medicine. Boushehr: University of Medical Sciences, 2009, 144. (Persian)

Original Article

# Study of concentration of omega-3 and omega-6 fatty acids in Persian Gulf's wild and farmed green tiger shrimp (*P.semisulcatus*) in the limited area of Bushehr province water

*M. Gholipour*<sup>1\*</sup>, *R. Ghorbani Vaghei*<sup>2</sup>, *M. Javaheri Baboli*<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Department of fisheries, Faculty of Agriculture and Natural Resources Islamic Azad University, Ahwaz branch

<sup>2</sup> Iran Shrimp Research Center, Bushehr

(Received 3 Feb , 2015      Accepted 15 Aug, 2015)

## *Abstract*

**Background:** Sea foods contain high level of unsaturated fatty acids. The aim of this study is comparison of  $\omega_3$  and  $\omega_6$  levels in wild and farmed green tiger shrimp (*P.semisulcatus*).

**Materials and Methods:** in this study 120 shrimps (wild=60 and farmed=60) selected. Analysis of Fatty acids was performed by Gas Chromatography. Two-factor variance difference analysis used for demonstration the effects of main factor (sex and environment) and their interactions.

**Results:** Three fatty acids included linoleic, Decosahexaenoic (DHA) and eicosapentaenoic (EPA) were the most dominant fatty acids in the wild and farmed species. Among  $\omega_6$  fatty acids, the farmed shrimp contained a higher level of linoleic acids ( $P>0.05$ ) whereas in  $\omega_3$  fatty acids, eicosapentaenoic acid (EPA) and eicosathereanoic acid were significantly higher in wild shrimps. The n-3/n-6 fatty acids ratio was similar in two groups. The comparison of DHA/EPA ratio did not show difference between wild and farmed shrimps and this ratio was affected by sex.

**Conclusion:** Comparison between two groups showed that the concentration of fatty acids is relatively to each other in wild and farmed shrimp.

**Key words:** green tiger shrimp, omega 3 fatty acids, omega 6 fatty acids, Persian Gulf

©Iran South Med J. All rights reserved.

*Cite this article as: Gholipour M, Ghorbani Vaghei R, Javaheri Baboli M. Study of concentration of omega-3 and omega-6 fatty acids in Persian Gulf's wild and farmed green tiger shrimp (P.semisulcatus) in the limited area of Bushehr province water. Iran South Med J 2016; 19(4): 549-558*

Copyright © 2016 Gholipour et al. This is an open-access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution-noncommercial 4.0 International License which permits copy and redistribute the material just in noncommercial usages, provided the original work is properly cited.

\*Address for correspondence: Department of fisheries, Faculty of Agriculture and Natural Resources Islamic Azad University, Ahwaz branch, E.mail: shrimp748@yahoo.com

Website: <http://bpums.ac.ir>  
Journal Address: <http://ismj.bpums.ac.ir>