|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **University of Baghdad** | | | | |
| **كلية الزرعة** | | | | **College Name** |
| **قسم الإنتاج الحيواني** | | | | **Department** |
| **حوراء رسن بردي** | | | | **Full Name as written in Passport** |
|  | | | | **e-mail** |
| **( ) Professor** | **( ) Assistant Professor** | **( ) Lecturer** | **( √ ) Assistant Lecturer** | **Career** |
| **( ) PhD** | | **( √ ) Master** | |  |
| **استخلاص وتجفيف البروتينات الدهنية واطئة الكثافة واستخدامها بدلا من صفار البيض في مخفف السائل المنوي للكباش العواسي** | | | | **Thesis Title** |
| **15 / 8 / 2016** | | | | **Year** |
| **اجريت هذه الدراسة لغرض بيان امكانية تجفيد البروتينات الدهنية واطئة الكثافة (LDL) Low Denisty Lipoprotin المستخلصة من صفار البيض الطازج واستخدامها بدل صفار البيض الكامل في مخفف السائل المنوي للأغنام العواسي وتأثيرها على صفات السائل المنوي بعد الحفظ بالتبريد لمدة خمسة ايام, وكذلك للحصول على بروتينات دهنية واطئة الكثافة معقمة ومجفدة (على شكل مسحوق) يمكن خزنها لمدة طويلة واستخدامها عند الحاجة, وتم إجراء هذه التجربة في الحقل الحيواني التابع لكلية الزراعة / جامعة بغداد في الجادرية للمدة من ايلول 2015 الى شباط 2016 وهي على ثلاث مراحل , المرحلة الاولى من تموز الى آب 2015 في مختبر الفايروسات قسم التشخيص التابع الى دائرة وقاية المزروعات/وزارة الزراعة الواقعة في قضاء ابي غريب شمال غرب بغداد وفيها تم استخلاص (LDL) من خلال عدة خطوات متسلسلة لاستخلاصه من صفار البيض الطازج وتنقيته وحفظه في علب محكمة ومعقمة بالتبريد لحين وقت التجفيد ,والمرحلة الثانية في آب 2015 في شركة الكندي لإنتاج اللقاحات والأدوية البيطرية الواقعة في قضاء ابي غريب وفيها تم تجفيد (LDL) السائل وتحويله الى مسحوق وتعبئته في علب معقمة ومحكمة وبعدها تم خزنه بالتجميد بدرجة صفر°م , اما المرحلة الثالثة فكانت بواقع تجربتين في كلية الزراعة/جامعة بغداد الجادرية إذ تم جمع السائل المنوي من أربعة كباش عواسية بأعمار تتراوح بين (2 -4) سنة تم فيها جمع عينات السائل المنوي بالمهبل الاصطناعي ثم مزج السائل المنوي (pooled semen) لإزالة الفروق الفردية بين الكباش وقد تم اجراء الفحوص اللآزمة لتقسيم السائل المنوي الطازج قبل التخفيف من حيث اللون والقوام و درجة الحموضة PH والحركة الجماعية والحركة الفردية وتركيز النطف ونسبة النطف الحية والمشوهة, بعد ذلك قسمت العينة على معاملات التجربة بالتساوي 1مل/معاملة باستخدام مخفف Tris وكانت نسبة التخفيف 1:10 وتمت دراسة تأثير التراكيز المختلفة للـ LDL المجفد على صفات السائل المنوي , وكانت التجربة الاولى من تشرين الاول الى تشرين الثاني 2015 لمعرفة تأثير استخدام تركيزين للـ LDL المجفد 3.2 و 6.4 % ومقارنتها مع صفار البيض 20% للمعاملات T1 و T2 ومجموعة السيطرة على التوالي ,اما التجربة الثانية فقد كانت من كانون الثاني حتى شباط 2016 وقد اُستخدم فيها ثلاثة تراكيز للـ LDL المجفد 3.2 و 4.8 و 6.2 % ومجموعة السيطرة 20% صفار البيض للمعاملات T1 و T2 وT3 ومجموعة السيطرة على التوالي, وتمت مقارنة النتائج في التجربتين مع مجموعة السيطرة 20% صفار البيض , تمت دراسة تأثير البروتينات الدهنية واطئة الكثافة المجفدة في بعض خصائص النطف عند الحفظ بالتبريد على درجة حرارة 5°م ولمدة خمسة ايام متتالية لكلا التجربتين , وقد بينت نتائج التجربة الاولى عدم وجود فرق معنوي بين معاملات LDL المجفد ومجموعة السيطرة في النسبة المئوية للحركة الفردية والنطف الحية والنطف ذات الغشاء البلازمي السليم, وقد تفوقت المعاملة T2 6.4% LDL في نسبة النطف ذات الأكروسوم السليم , وسجل تدهور خصائص النطف لجميع المعاملات بتقدم مدة الحفظ بسبب التعرض لصدمة البرودة , اما في التجربة الثانية فقد تفاوتت الفروق المعنوية بين المعاملات في خصائص النطف فضلاَ عن التعرض لصدمة البرودة وتأثير وقت اجراء التجربة (الموسم) إذ تفوقت المعاملة T3 6.4% LDL مجفد في الحركة الفردية للأيام الاولى للتبريد في حين لم يلاحظ فرق معنوي في النسبة المئوية للنطف الحية بين المعاملات والسيطرة, وقد كانت قابلية حفظ LDL للنطف اعلى مما هي عليه في مجموعة السيطرة للغشاء البلازمي, اذ تفوقت المعاملة T2 4.8% و T3 6.4% LDLمجفد على مجموعة السيطرة في الايام الاخيرة للحفظ كما كان التفوق للمعاملات نفسها في قابلية حفظها للأكروسوم في ايام مختلفة من الحفظ مقارنة مع مجموعة السيطرة وقد اعزي تباين نتائج المعاملات التي تحمل التركيز نفسه للـ LDL المجفد في التجربتين الى التغيرات الحاصلة بسبب التغيرات الموسمية التي تؤثرعلى الصفات النوعية والكمية للسائل المنوي , نستنتج مما تقدم ان لـ LDL المجفد القابلية على حفظ خصائص النطف مشابه لقابلية حفظ صفار البيض وافضل في بعض الاحيان في التجربة الاولى وان افضل تركيز للحفظ في التجربتين 6.4 % LDL لما له من تأثير ايجابي في خصائص النطف ولاسيما في التجربة الثانية , وتعد هذه الدراسة هي الاولى في العراق التي تستخدم LDL المجفد في مخففات السائل المنوي.** | | | | **Abstract** |