

دانشگاه تهران
دانشکده دامپزشکی

پایان نامه:

برای دریافت درجه دکتری دامپزشکی (عمومی)
از دانشگاه تهران

موضوع:

پارامترهای لیپید و لیپوپروتئینی سرم در اسبهای عرب، تروبرد و اسبیچه خزر

نگارش:

علی کاظمی

شماره: ۳۱۱۰

سال تحصیلی ۱۳۸۵-۸۶

استاد راهنما:

دکتر فرزاد اسدی

دانشگاه تهران
دانشکده دامپزشکی

پایان نامه:

برای دریافت درجه دکتری دامپزشکی (عمومی)
از دانشگاه تهران

موضوع:

پارامترهای لیپید و لیپوپروتئینی سرم در اسبهای عرب، تروبرد و اسبچه خزر

نگارش:

علی کاظمی

شماره: ۳۱۱۰

سال تحصیلی ۱۳۸۵-۸۶

هیات داوران

استادیار	دکتر فرزاد اسدی	راهنما و رئیس هیات داوران
دانشیار	سرکار خانم دکتر عباسعلی پور کبیره	مشاور
دانشیار	سرکار خانم دکتر خضرائی نیا	داور
استادیار	سرکار خانم دکتر اطمینانی	داور

صلى الله عليه وسلم

تقدیم به پدر و مادر عزیزم که مهر و ماه زندگیم هستند و همسر فداکارم و

فرزندان دلبندم. امیدوارم در پناه لطف یزدان پیروز و سربلند باشند.

تقدیر و تشکر:

از خانواده عزیزم، که همواره خود را مرهون حمایت و زحمات ایشان می دانم کمال تشکر را دارم، امیدوارم در پناه الطاف یزدان، شاد و سربلند باشند.

از استاد گرانمایه و ارجمندم، جناب آقای دکتر فرزاد اسدی که راهنمایی این پایان نامه را بر عهده داشتند و بدون توصیه های ارزنده و کمک های بی دریغ ایشان این پایان نامه هرگز به انجام نمی رسید، بسیار سپاسگزارم؛ همچنین مراتب قدردانی قلبی خود را از استاد ارجمندم سرکار خانم دکتر ملیحه پورکبیره استاد مشاور که صمیمانه مرا در این راه یاری نمودند، اعلام می دارم. امیدوارم در پناه حق سالم و سرفراز باشند و هرچه سریع تر سلامتی خود را بازیابند.

از استاد ارجمندم سرکار خانم دکتر اطمینانی استاد محترم داور، که علاوه بر حق استادی برگردن بنده دارند، در مطالعه و راهنمایی این پایان نامه از هیچگونه بذل و عنایتی دریغ نورزیده و همواره من را مشمول لطف بیکران خویش ساخته اند، بی نهایت سپاسگزارم.

از سرکار خانم دکتر خضرائی نیا که همواره از محضر ایشان کسب فیض نموده ام و با قبول داوری این پایان نامه بر من منت نهاده و مرا مشمول توصیه های گرانبار خویش ساختند، خالصانه و صمیمانه تشکر می نمایم.

فهرست مطالب

صفحه	عنوان
۱	خلاصه فارسی
۲	بخش اول: پیشگفتار
۴	بخش دوم: بررسی منابع
۵	۱- کلسترول
۵	۱-۱- جذب کلسترول
۷	۱-۲- سنتز کلسترول
۱۰	۱-۳- استریفیه شدن کلسترول
۱۱	۱-۴- کاتابولیسه کلسترول
۱۲	۲- آپولیپوپروتئین ها
۱۳	۲-۱- طبقه بندی آپولیپوپروتئینها
۱۳	۲-۱-۱- آپولیپوپروتئین A (<i>apoA</i>)
۱۳	۲-۱-۲- آپولیپوپروتئین B (<i>apoB</i>)
۱۴	۲-۱-۳- آپولیپوپروتئین C (<i>apoC</i>)
۱۵	۲-۱-۴- آپولیپوپروتئین D (<i>apoD</i>)
۱۵	۲-۱-۵- آپولیپوپروتئین E (<i>apoE</i>)
۱۶	۲-۱-۶- پروتئین (a)
۱۷	۳- لیپوپروتئین ها
۱۷	۳-۱- طبقه بندی لیپوپروتئین ها

- ۱۸-۱-۱-۳-شیلو میکرونها-----
- ۱۹-۱-۲-۳-لیپو پروتئین های با دانسیته بسیار پائین (VLDL)-----
- ۲۱-۱-۳-۳-لیپو پروتئین های با دانسیته متوسط (IDL)-----
- ۲۲-۱-۴-۳-لیپو پروتئین های با دانسیته پائین (LDL)-----
- ۲۸-۱-۵-۳-لیپو پروتئین با دانسیته بالا (HDL)-----
- ۳۱-۱-۶-۳-اپیدمیولوژی بیماریهای مرتبط با لیپو پروتئین ها-----
- ۳۳-۱-۷-۳-ارتباط تغییرات آپولیپوپروتئینها با بیماریهای قلبی-----
- ۳۴-سوم: مواد و روش کار-----
- ۳۵-۱-۳-مواد-----
- ۳۶-۲-۳-روش کار-----
- ۳۶-۱-۲-۳-اندازه گیری تری گلیسیرید سرمی-----
- ۳۶-۲-۲-۳-اندازه گیری کلسترول سرمی-----
- ۳۷-۲-۳-۳-حیوان-----
- ۳۸-بخش چهارم: نتایج-----
- ۴۰-بخش پنجم: بحث و نتیجه گیری-----
- ۴۲-منابع-----
- ۴۷-خلاصه انگلیسی-----

فهرست جداول و نگاره ها

صفحه

عنوان

۵	تصویر ۱-۲ ساختمان کلسترول
۶	تصویر ۲-۲ هضم لیپیدها A- مروری بر هضم لیپیدها B- کنترل متابولیسم لیپیدها در روده کوچک
۷	تصویر ۳-۲ تنظیم سنتز کلسترول توسط آنزیم HMG-CoA ردوکتاز
۸	تصویر ۴-۲ سنتز کلسترول از اسید مالونیک
۹	تصویر ۵-۲ مکانیسم های محتمل در تنظیم سنتز کلسترول
۹	تصویر ۶-۲ مکانیسم کنترل متابولیسم کلسترول
۱۰	تصویر ۷-۲ سنتز استر کلسترول در داخل سلول
۱۱	تصویر ۸-۲ بیوسنتز و تجزیه اسیدهای صفراوی کولیک شده و اسید کتودزوکسی کولیک به اسید لیتو کولیک متابولیزه می شود
۱۲	جدول ۱-۲ آپولیپوپروتئین های موجود در لیپوپروتئین
۱۲	تصویر ۹-۲ نمای یک مولکول لیپوپروتئین
۱۴	جدول ۲-۲ مقادیر تقریبی آپولیپوپروتئین های پلاسما
۱۵	جدول ۳-۲ انواع لیپازها
۱۶	جدول ۴-۲ آپولیپوپروتئین های اصلی و فرعی
۱۷	جدول ۵-۲ ترکیب لیپوپروتئین ها
۱۸	تصویر ۱۰-۲ متابولیسم لیپوپروتئین های پلاسما
۱۹	تصویر ۱۱-۲ متابولیسم شیلو میکرون ها
۲۰	تصویر ۱۲-۲ کاتابولیسم VLDL
۲۰	تصویر ۱۳-۲ کاتابولیسم VLDL و تولید LDL
۲۱	تصویر ۱۴-۲ متابولیسم VLDL و تولید LDL
۲۲	تصویر ۱۵-۲ نمای شماتیک LDL
۲۲	تصویر ۱۶-۲ حرکت الکترو فورتیک لیپوپروتئین های پلاسما
۲۳	تصویر ۱۷-۲ برداشت سلولی و تجزیه LDL
۲۴	تصویر ۱۸-۲ کاتابولیسم LDL با واسطه رسپتورهای با میل ترکیبی بالا
۲۴	جدول ۶-۲ طبقه بندی خصوصیات و ترکیب لیپوپروتئین های سرم انسان
۲۵	تصویر ۱۹-۲ مکانیسم های تنظیمی هموستاز کلسترول
۲۶	تصویر ۲۰-۲ ساختمان گیرنده LDL
۲۷	تصویر ۲۱-۲ نقش لیپوپروتئین های اکسید شده در تولید پلاک آتروما در دیواره عروق
۲۸	تصویر ۲۲-۲ فاکتورهای موثر بر تعادل کلسترول در سلول
۳۰	تصویر ۲۳-۲ خلاصه متابولیسم لیپوپروتئین ها
۳۰	تصویر ۲۴-۲ متابولیسم HDL
۳۱	تصویر ۲۵-۲ انتقال استرهای کلسترولی از HDL به VLDL
۳۱	تصویر ۲۶-۲ متابولیسم HDL
۳۹	جدول ۱-۴ پارمترهای لیپیدی سرم خون اسب های تاروب رد، عرب و اسبچه خزر
۳۹	تصویر ۱-۴ روش های رنگ آمیزی لیپوپروتئین
۳۹	جدول ۲-۴ در صد غلظت آلفا و بتا لیپوپروتئین سرمی در اسب های تاروب رد، عرب و اسبچه خزر

خلاصه:

بررسی وضعیت انتقال لیپیدهای سرمی در دامها از دو دیدگاه حائز اهمیت است. نخست اینکه مدل تجربی مناسبی را برای ارزیابی متابولیسم لیپید و لیپوپروتئین در انسان طراحی می‌کند و همچنین میتوان نگاه عمیقی به متابولیسم لیپید و لیپوپروتئین در آن گونه حیوانی داشت. در حال حاضر اطلاعات اندکی در خصوص وضعیت لیپید و لیپوپروتئین اسب عرب، اسب تروبرد و همچنین اسبچه خزر در دست است. از این رو هدف از مطالعه فعلی، ارزیابی غلظت پارامترهای لیپید و لیپوپروتئین در این سه گونه اسب در وضعیت سلامت است. در این رابطه غلظت پارامترهای تری گلیسیرید (TG)، کلسترول تام (TC)، کلسترول HDL (HDL-C)، کلسترول LDL (LDL-C) و کلسترول VLDL (VLDL-C) و همچنین الکتروفورز لیپوپروتئین‌های سرمی تعیین گردید.

نتایج با استفاده از آنالیز ANOVA یک طرفه آنالیز گردید. مقادیر TC و TC سرمی اختلافات معنی داری را در بین گونه‌ها نشان داد. درصد نسبی فراکسیون‌های آلفا و بتا - لیپوپروتئین در الکتروفورز آگار - آگارز اختلافات معنی داری را در بین این اسب‌ها نشان نداد. در مجموع به نظر می‌رسد اگرچه پارامترهای لیپید و لیپوپروتئین در این سه گونه اسب تا حدودی متفاوت می‌باشد. این یافته‌ها می‌تواند اطلاعات فنوتیپی مفیدی برای این گونه‌های دامی باشد.

بخش اول

پیشگفتار

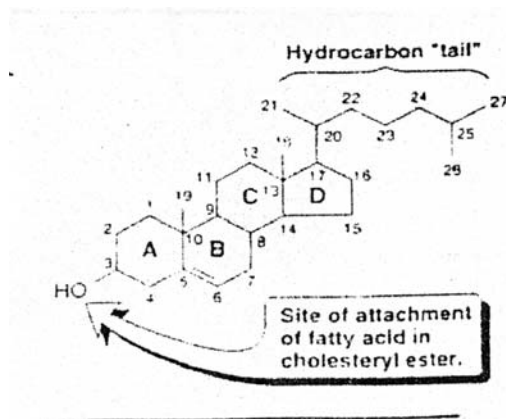
بخش اول: پیش‌گفتار

بررسی وضعیت پارامترهای لیپید و لیپوپروتئین علاوه بر اهمیتی که در جوامع انسانی دارد از دیدگاه بهداشت دامی نیز حائز اهمیت است. در این راستا مطالعه پارامترهای لیپید و لیپوپروتئین در حیوانات علاوه بر اینکه می‌تواند به شناخت بیماری‌های متابولیسمی در آنها کمک کند، می‌تواند در یافتن یک مدل حیوانی مناسب جهت ارزیابی وضعیت بیماری‌های متابولیکی در انسان نیز راهگشا باشد. تاکنون در مطالعات متعددی پارامترهای لیپیدی و در برخی موارد پارامترهای لیپوپروتئینی اسب‌ها توسط محققین مختلف مورد مطالعه قرار گرفته است ولی تاکنون مطالعه‌ای در زمینه ارزیابی وضعیت پارامترهای لیپوپروتئینی جهت نشان دادن وضعیت فنوتیپی لیپوپروتئین‌ها در اسبچه خزر بعمل نیامده است. از اینرو در مطالعه حاضر الگوی الکتروفورزی لیپوپروتئین‌های سرمی در اسب‌های عرب و تارو برد نیز مورد مطالعه قرار می‌گیرد. امید است این یافته‌ها بتواند گامی در جهت مطالعات هرچه بیشتر گونه‌های دامی اصیل ایرانی باشد و به شناخت بیماری‌ها در این گونه‌های دامی کمک کند.

بخش دوم
بررسی منابع

۲- کلسترول

در زندگی هر ارگانیسم زنده‌ای که مورد بررسی قرار گرفته است ترکیبات استرولی یافت شده است (۱۰۹ و ۱۰۵) کلسترول انحصاراً در انسان و حیوان یافت شده و استرول اصلی آنها می‌باشد و در واقع همه سلولها و مایعات بدن دارای مقداری کلسترول می‌باشند. مشابه بقیه استرولها، کلسترول نیز ماده‌ای الکلی با وزن مولکولی بالا بوده و دارای ساختمانی تتراسیکلیک پرهیدروسیکلو پنتانوفنانترون می‌باشد. هر مولکول کلسترول شامل ۲۷ اتم کربن بوده که به ترتیبی که در تصویر (۲-۱) نشان داده شده است شماره گذاری می‌گردد. آشنایی با ساختمان این استران و سیستم شماره گذاری آن نه تنها برای بیوشیمیست‌ها بلکه برای کسانی که در زمینه‌های بالینی فعالیت می‌نمایند مهم است، زیرا کلسترول نقطه آغازین بسیاری از راهها و مسیرهای متابولیکی می‌باشد که از جمله آنها می‌توان به سنتز ویتامین D، سنتز هورمون‌های استروئیدی و نیز به متابولیسم اسیدهای صفراوی اشاره نمود (۴۹)

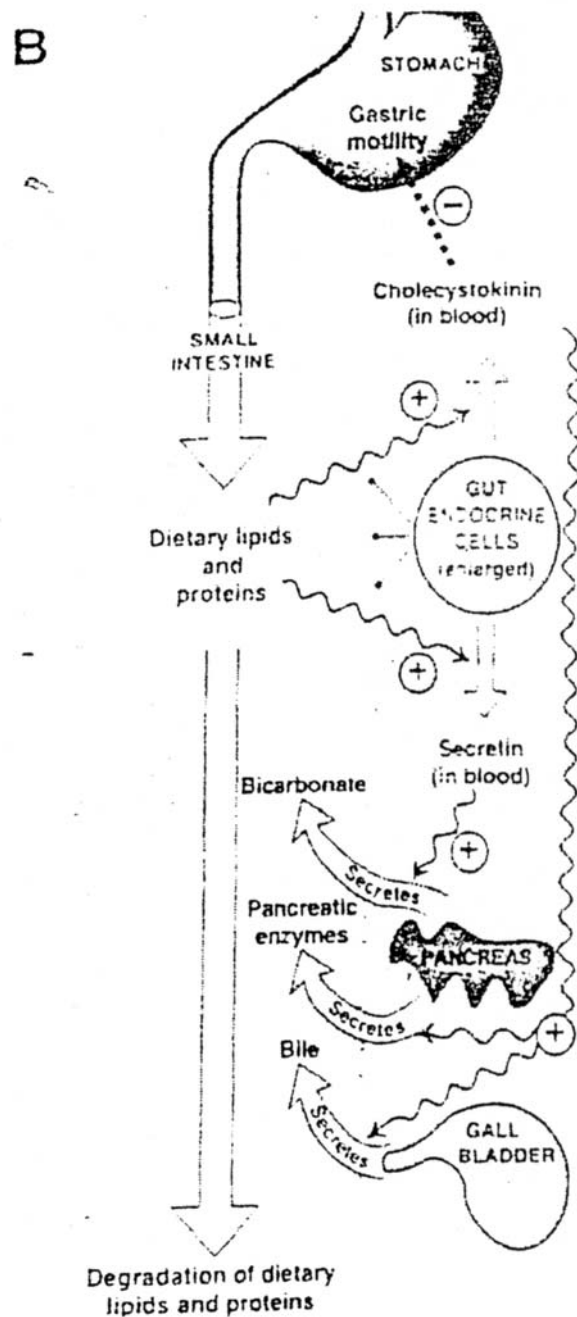
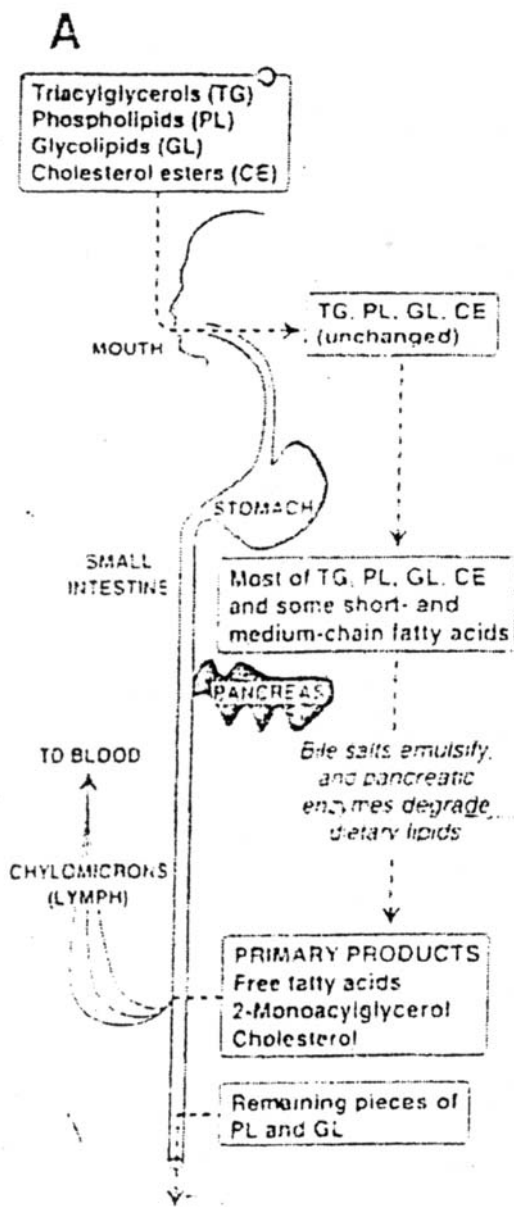


تصویر (۲-۱) ساختمان کلسترول

۲-۱- جذب کلسترول

کلسترولی که در دیواره روده حضور دارد از سه منشأ می‌باشد: غذا، صفرا و ترشحات روده‌ای خود سلولها. محصولات حیوانی بخصوص گوشت قرمز، زرده تخم مرغ، غذاهای دریایی و محصولات حاصل از چربی شیر، منبع اصلی کلسترول مواد غذایی می‌باشند. (۱) در این میان میزان دریافت کلسترول بستگی به میزان مصرف محصولات غذایی با منشأ حیوانی دارد، بطوریکه متوسط کلسترول موجود در غذای روزانه آمریکائیان برابر ۴۰۰ تا ۷۰۰ میلی گرم می‌باشد و به همین مقدار کلسترول از طریق ترشحات صفراوی و سلولهای مخاطی موجود در روده باز جذب می‌گردد (۴۸) عملاً تمام کلسترول موجود در روده بصورت غیراستریفیه (آزاد) می‌باشد که در روده به سرعت توسط آنزیم‌های کلسترول استرازهای اختصاصی (موجود در روده و ترشحات پانکراسی) از شکسته شدن کلسترول استریفینه حاصل می‌گردند (۴۹-۷).

کلسترول غیر استریفیه جهت جذب می‌بایست ابتدا به شکل قابل حل درآید. این توانایی بوسیله تشکیل میسل‌هایی متشکل از کلسترول غیر استریفیه، اسیدهای چرب، منوآسیل گلیسرول، فسفولیپیدها بهمراه اسیدهای صفراوی بدست می‌آید (تصویر ۲-۲). خاصیت آمفی پاتیکی اسیدهای صفراوی نقش مهمی در شکل گیری میسل‌ها و جذب کلسترول ایفا می‌نماید، بطوریکه در غیاب اسیدهای صفراوی، هضم و جذب کلسترول و تری گلیسیریدها به شدت دچار اختلال می‌گردد. میزان جذب کلسترول مواد غذایی بستگی به میزان حلالیت کلسترول که بوسیله میسل‌ها ایجاد می‌گردد، دارد. بطور متوسط ۳۰ تا ۶۰ درصد کلسترول مواد غذایی موجود در روده روزانه جذب می‌گردد. اگر میزان دریافت روزانه کلسترول از طریق مواد غذایی به ۳ گرم در روز افزایش یابد، میزان جذب حداکثر به یک گرم در روز افزایش می‌یابد. جذب کلسترول تحت تاثیر فرمی از کلسترول که وارد دستگاه گوارش می‌شود نیز قرار دارد. بطوریکه روشن شده است، فرم کریستالین کلسترول دارای حداقل جذب می‌باشد، پس از آن فرم طبیعی (موجود در زرده تخم مرغ) و کلسترول حل شده در روغن قرار دارند.



تصویر (۲-۲) هضم لیپیدها - A - مروری بر هضم لیپیدها - کنترل هورمونی متابولیسم لیپیدها در روده کوچک.

توانایی کلاسترول در ورود به میسل ها تحت تأثیر مقدار چربی موجود در مواد غذایی قرار دارد و به درجه اشباع بودن این چربیها بستگی ندارد. افزایش مقادیر چربی وجود در غذا (۹۸٪ تری گلیسیرید) باعث توسعه میسل ها شده که به حلالیت و جذب کلاسترول کمک می کند (۲۴). حداکثر جذب کلاسترول در روده کوچک (در قسمت میانی و انتهایی ایلئوم) انجام می گیرد. میسل های جذب شده حاوی مقادیر زیادی از اسیدهای چرب و منوگلیسریدها می باشد. تشکیل میسل ها از طریق به جذب کلاسترول کمک می کند: یکی از طریق افزایش قابلیت حل آن و دیگری کمک کردن به انتقال آن از میان سطح سلولهای روده. اگر چه نقش اختصاصی میسل ها در انتقال کلاسترول از میان غشا سلول به خوبی روشن نیست، اما ممکن است این عمل با واسطه اسیدهای صفراوی صورت گیرد (۴۹).

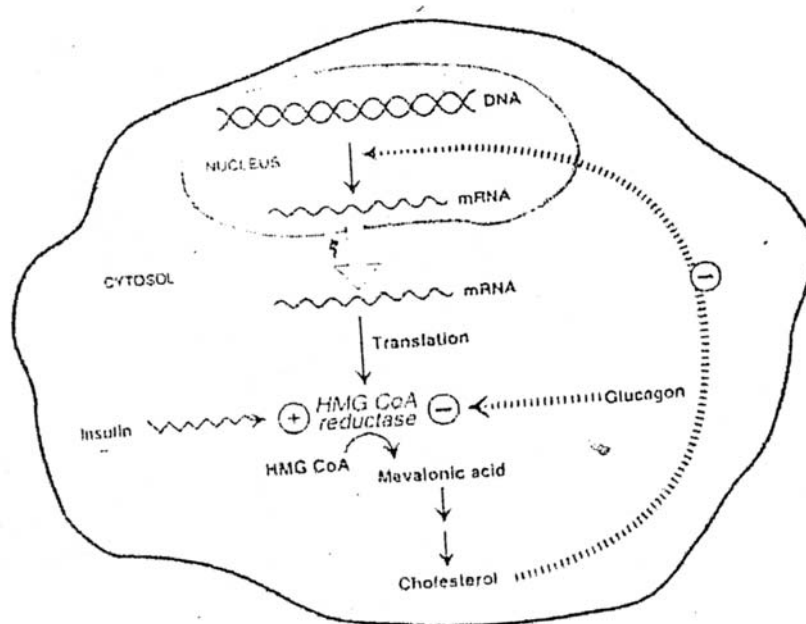
استرولی که در بیشتر گیاهان وجود دارد، بتاسیتوسترول می باشد که در قیاس با استرولهای گیاهی به میزان اندکی جذب می گردد (۵۷-۲). وقتی که روزانه ۵-۱۵ گرم استرول گیاهی تجویز گردد، به میزان زیادی از جذب کلاسترول جلوگیری می کند. اگر چه مکانیسم این عمل بخوبی روشن نشده

است، لیکن امروزه از استرولهای گیاهی در درمان بیماران با سطوح بالای کلسترول پلاسما استفاده می‌گردد (۲۶).

متعاقب جذب و ورود کلسترول بداخل سلولهای مخاطی روده، کلسترول مجدداً همراه با تری گلیسیریدها، فسفولیپیدها و آپوپروتئین‌های اختصاصی گردهم آمده و تشکیل میسل‌های بزرگ را می‌دهند که شیلومیکرون نامیده می‌شوند. ترکیبات آپولیپوپروتئین در شکل‌گیری شیلومیکرون‌ها حیاتی می‌باشند. شیلومیکرون‌ها وارد عروق لنفاوی شده و از طریق مجرای توراسیک وارد سیستم گردش خون وریدی می‌گردند (۲-۴۹-۵۷).

۲-۲- سنتز کلسترول

اگرچه بخشی از کلسترول بدن از طریق غذا دریافت می‌گردد، قسمت عمده کلسترول بافتها و پلاسما در داخل بدن بوسیله کبد و بافتهای دیگر از مولکولهای ساده بخصوص استات (در قالب استیل کوانیزم A) سنتز می‌گردد. اگرچه همه سلولهای بدن توانایی سنتز از استیل کوانیزم A را دارند، اما بیش از ۹۰٪ سنتز در کبد و روده صورت می‌گیرد و سلولهای محیطی و دیگر ارگانها، کلسترول مورد نیاز را از طریق گردش خون بدست می‌آورند. سنتز کبدی بوسیله کلسترول‌هایی که از طریق روده جذب می‌شوند مهار می‌گردد (۴-۵) و مکانیسم این فیدبک بر اساس تغییر در فعالیت HMG-CoA ردوکتاز صورت می‌گیرد. (تصویر ۳-۲)



تصویر (۳-۲) تنظیم سنتز کلسترول توسط آنزیم HMG-CoA ردوکتاز

این مکانیسم فیدبک بوسیله تنظیم سنتز داخلی کلسترول در مقابل میزان جذب از طریق غذا به کنترل میزان کلسترول بدن کمک می‌کند. تصویر بر این است که بیوسنتز کلسترول در ۳ مرحله صورت می‌گیرد:

۱- در مرحله اول استیل کوانیزم A که از کربوهیدراتها، آمینواسیدها و اسیدهای چرب منشا می‌گیرد و در غالب یک تیواستر ۵ کربنه بنام هیدروکسی متیل گلو تاریل کوانیزم A (HMG-CoA) متراکم می‌گردد. (تصویر ۴-۲)

۲- در مرحله دوم HMG-CoA احیا شده و با عمل کربوکسیلاسیون به واحدهای ۵ کربنه و موسوم به ایزوپرون (مالونیک اسید) تبدیل می‌شود.

(تصویر ۵-۲)