

## اسید نوکلئیک

اسید نوکلئیک یکی از ماکرومولکولهای زیستی است که وظیفه ذخیره اطلاعات ژنتیکی

را در سلول بر عهده دارد. جایگاه اسیدهای نوکلئیک در هسته و سیتوپلاسم سلول

است و از واحدهایی به نام نوکلئوتید ساخته شده‌اند.

## نگاه اجمالی

نوکلئوتیدها اعمال متنوعی را در داخل سلول انجام می‌دهند. نوکلئوتیدها به عنوان زیر

واحدهای اسیدهای نوکلئیک حامل اطلاعات ژنتیکی هستند. ساختمان هر پروتئین و

نهایتاً هر بیومولکول، محصولی از اطلاعات موجود در توالی نوکلئوتیدی اسیدهای

نوکلئیک سلول می‌باشد. توانایی ذخیره و انتقال اطلاعات ژنتیکی از نسلی به نسل بعد

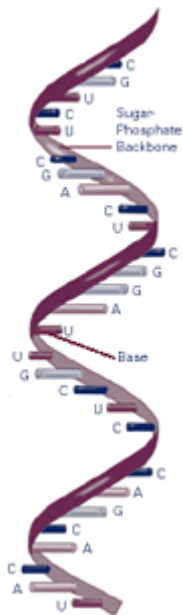
شرط اساسی زندگی است. توالی آمینو اسیدی هر پروتئین موجود در سلول و توالی

نوکلئوتیدی هر مولکول RNA توسط توالی نوکلئوتیدی موجود در ساختمان DNA

DNA سلول تعیین می‌گردد. قطعه ای از مولکول DNA که حاوی اطلاعات لازم

جهت سنتز یک محصول بیولوژیک وظیفه‌دار نظیر پروتئین یا RNA است را یک ژن

می‌گویند. در داخل سلولها دو نوع اسید نوکلئیک یافت می‌شود.



## ساختار اسید نوکلئیک

اسیدهای نوکلئیک (پلیمرهایی) با زنجیر طولانی و وزن مولکولی بالا متشکل از نوکلئوتیدها هستند. هر نوکلئوتید از قسمتهای زیر تشکیل شده است .

- یک مولکول اسید فسفریک
- یک مولکول قند ۵ کربنی
- یک مولکول باز نیتروژن دار

## انواع اسیدهای نوکلئیک

دو نوع اسید نوکلئیک وجود دارد . دزوکسی ریبونوکلئیک اسید (DNA) و ریبو

نوکلئیک اسید (RNA). اختلاف اساسی بین این دو مولکول قندی است که مورد

استفاده قرار داده اند DNA . حاوی دزوکسی ریبوز و RNA حاوی ریبوز است.

پیشوند دزوکسی برداشتن یک اتم اکسیژن را نشان می دهد. اگر یک اتم اکسیژن ، از

اتم کربن شماره ۲ ریبوز برداشته شود، ساختار دزوکسی ریبوز بدست می آید DNA .

بطور عمده در هسته سلول یافت می شود. در حالی که RNA بطور عمده در

سیتوپلاسم یعنی در خارج هسته سلول است .

سه نوع عمده از RNA مشخص شده است. این سه نوع عبارتند از RNA پیک (mRNA)، RNA ناقل (tRNA)، و RNA ریبوزومی (rRNA). هر یک از آنها وزن مولکولی و ترکیب بازی خاص خود را دارد. RNA های پیک، معمولاً از همه بزرگترند و وزن مولکولی آنها بین ۲۵۰۰۰ تا یک میلیون است. آنها ۷۵ تا ۳۰۰۰ واحد مونو نوکلئوتید دارند. وزن مولکولی RNA های ناقل بین ۲۳۰۰۰ تا ۳۰۰۰۰ است و شامل ۷۵ تا ۹۰ واحد نوکلئوتیدند. RNA های ریبوزومی که وزن مولکولی آنها بین وزن مولکولهای mRNA و tRNA است حدود ۸۰ درصد کل RNA سلول را تشکیل می‌دهند.

### ساختار RNA و DNA

مونومرهای RNA و DNA شامل یک قند ساده، یکی از بازهای نیتروژنی و یک یا دو واحد اسید فسفریک هستند. نوکلئوتیدهای RNA و DNA از نظر ساختاری تنها در قند و یک باز متفاوت دارند. پلی نوکلئوتیدهایی با وزنهای مولکولی تا چند میلیون شناخته شده‌اند. ردیف نوکلئوتیدها در زنجیر پلی نوکلئوتیدی ساختار نوع اول این زنجیر است. در زنجیر اسید نوکلئیک، اتم کربن شماره ۳ یک مولکول قند و اتم کربن شماره ۵ مولکول قند بعدی توسط یک اتصال استر به مولکول اسید فسفریک متصل می‌گردد.

یکی از چهار بنیان مختلف باز نیتروژن دار جایگزین گروه OH اتم کربن شماره ۱ هر مولکول قند می گردد. ساختار دوم DNA یک مارپیچ دوگانه است. دو زنجیر DNA به نحوی به یکدیگر پیچ خورده اند که بازها درون مارپیچ واقع شده اند. ساختار از طریق پیوندهای هیدروژنی بین بازهای یک زنجیر و بازهای زنجیر دیگر به هم متصل شده اند. چهار بنیان باز موجود در DNA از **تیمین (T)**، **آدنین (A)**، **گوانین (G)** و **سیتوزین (C)** آدنین و تیمین یکدیگر را تکمیل می کنند.

موقعیت اتمها این امکان را فراهم می سازد تا دو پیوند قوی هیدروژنی بین A از یک زنجیر و T از زنجیر دیگر مارپیچ دو گانه بوجود آید. گوانین (G) و سیتوزین (C) به همین نحو همدیگر را تکمیل می کنند. بین این زوج باز سه پیوند قوی هیدروژنی تشکیل می شود. در هر نمونه DNA مقدار A و T و نیز G و C یکسان است.

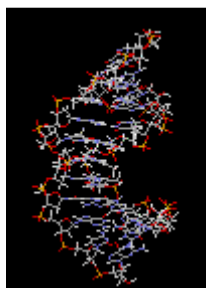
بازهایی که به یک زنجیر DNA متصل است بازهای متصل به زنجیر دیگر DNA را تکمیل می کنند. اگر یک A روی زنجیر ۱ وجود داشته باشد، T روی زنجیر ۲ مخالف آن خواهد داشت و اگر یک T روی زنجیر ۱ وجود داشته باشد، A روی زنجیر ۲ مخالف آن وجود خواهد داشت. همین نحوه جفت شدن بین C و G روی می دهد.

دو جفت پیوند هیدروژنی تقریباً طول یکسان دارند. در نتیجه دو زنجیر مارپیچ دوگانه به یک فاصله از همدیگر قرار می گیرند. مولکولهای RNA به صورت تک رشته ای

قرار دارند و فقط در بعضی از انواع آن هم در مواقعی خاص پیوندهای هیدروژنی در

داخل یک زنجیره ایجاد می شود که می توان مولکول RNA ناقل را نام برد. ۴ باز

موجود در RNA عبارتند از: **آدنین**، **یوراسیل**، **گوانین** و **سیتوزین**.



عمل پلی نوکلئوتیدها

عمل پلی نوکلئوتیدها همانند سازی از اطلاعات سلولی موجود در

هسته است. بطوری که شبیه، شبیه را بوجود می آورد. گوناگونی

ساختارهای نوع اول پلی نوکلئوتیدها تقریباً بی نهایت است و این گوناگونی امکان

می دهد که اطلاعات بی نهایت گوناگون در ساختارهای مولکولی رشته های اسید

نوکلئیک ثبت شود. آرایشهای گوناگون فقط چند باز متفاوت ساختارهای بسیار

گوناگونی ایجاد می کند. امروزه باور دانشمندان این است که اطلاعات کد شده با

همانند سازی DNA آغاز می شود و با سنتز پروتئین طبیعی و همچنین با سنتز بافتهای

بدن ادامه می یابد.

همانند سازی DNA

تقریباً تمام هسته های سلولهای موجود زنده شامل ترکیب کروموزومی یکسان است.

این ترکیب همواره ثابت است. صرف نظر از اینکه در سلول، مواد غذایی فراوان یا

بسیار کم باشد. هر موجود زنده حیات خود را بصورت یک تک سلول با ترکیب کروموزمی یکسان آغاز می کند. در تولید مثل جنسی نیم یک کروموزوم از هر یک از والدین به آن می رسد. این واقعیتهای زیست شناختی ، خوب شناخته شده همراه با اکتشافهای اخیر درباره ساختارهای پلی نوکلئوتیدها ، دانشمندان را به این نتیجه گیری رسانیده است که ساختار DNA در حین تقسیم عادی سلول (میتوز - هر دو رشته) بطور کامل و در تقسیم سلولی سلولهای جنسی (میوز - یک رشته) فقط بطور نیمه کپی می شود.

وقتی یاخته ای تقسیم می شود، دو زنجیر مارپیچ دوگانه DNA از همدیگر جدا می گردد. هر زنجیر به عنوان الگو برای سنتز زنجیر جدید و مکمل مورد استفاده قرار می گیرد. از این فرآیند دو مارپیچ دوگانه یکسان بوجود می آید. هر مارپیچ دوگانه حاوی یکی از زنجیرهای مارپیچ دوگانه اصلی است. نوکلئوتیدهای موجود در محلول ، زنجیرهای جدید را تشکیل می دهند. باز یک نوکلئوتید با باز مکمل یک زنجیره DNA از طریق تشکیل پیوندهای هیدروژنی جفت می شوند. بنابراین ، نوکلئوتیدها به نحوی که توسط ترتیب بازها در زنجیر DNA تعیین می گردد منظم می شوند. زنجیرهای جدید که از نوکلئوتیدها تشکیل می شوند مکمل زنجیرهای اصلی DNA می باشند. همانند سازی DNA در هسته سلول صورت می گیرد .

## جهش (Mutation)

هر تغییری که در DNA یک یاخته ، تغییر در RNA پیکی که از آن تولید می شود و

در نتیجه اختلال در پروتئین حاصل را به دنبال دارد جهش نامیده می شود. این

تغییرات ممکن است سودمند ، زیان آور یا بی اهمیت باشد و از نسلی به نسل دیگر

منتقل گردد. جهشها مسئول بیماریهای ژنتیکی از قبیل بیماری تی - ساکس ، کم

خونی ، هموفیلی و کره هانتینگتون هستند.

تشخیص به وسیله بررسی های اسید نوکلئیک

شناسائی توالی های RNA یا DNA مخصوص هر پاتوژن در نمونه های بالینی روش

بسیار مهمی در تشخیص میکروبیولوژیک است. تمام این روش ها براساس ویژگی

بالای جفت های بازی واتسون - کریک طراحی شده اند. روش هائی برای تشخیص

مستقیم تعدادی از پاتوژن ها در نمونه های بالینی وجود دارد (مثلاً L. پنوموفیلا،

کلامیدیا تراکوماتیس، تریکومونا واژینالیس، مایکوپلاسما هومینیس، و ژیا ردیا لامبلیا).

روش های دیگری نیز برای اثبات نتایج کشت وجود دارد (مثلاً برای سوش های

مایکوباکتریوم و سالمونلا). حساسیت و ویژگی این آزمایشات با کشت یا EIA

برابری می کند. روش های تقویت اسید نوکلئیک نیز وارد کارهای بالینی شده است .

PCR مشهورترین این روش ها است و از روش های تشخیصی رایج بسیار حساس تر

است. ولی این روش حتی بر اثر آلودگی کم، نتایج مثبت کاذب نشان می دهد. در حال

حاضر روش های تقویت سازی برای شناسائی میکوباکتریوم توبرکولوزیس، N.

گونوره، M. هومینیس و C. تراکوماتیس در دسترس هستند.

#### اسید نوکلئیک

یک ذره ویروسی دارای یک هسته مرکزی اسید نوکلئیکی DNA یا RNA به عنوان

ماده ژنتیکی می باشد. نسبت اسید نوکلئیک به پروتئین غلاف ویروس از یک درصد در

ویروس آنفلوانزا تا ۵۰ درصد در برخی از باکتریوفازها متغیر است. برخلاف سلولهای

پروکاریوتیک و یوکاریوتیک که همواره دارای DNA به عنوان ماده ژنتیکی اصلی

خود هستند ویروسها دارای یکی از دو نوع اسید نوکلئیک بوده و هرگز هر دو را باهم

ندارد. اسید نوکلئیک در بعضی ویروسها به شکل خطی و در بعضی به شکل حلقوی

می باشد .

#### کپسید

اسید نوکلئیک ویروس بوسیله غلاف پروتئینی به نام کپسید احاطه شده است. کپسید

ویروس که معماری آن بوسیله اسید نوکلئیک ویروسی تعیین می شود بخش عمده

ویروس را بویژه در ویروسهای کوچک شامل می شود. هر کپسید از واحدهای کوچک



پروتئینی به نام کپسومر ساخته شده است. نظم و ترتیب قرار گرفتن کپسومرها، شکل کلی و پیکر ویروس را تعیین می کند که برای هر ویروس خاص ثابت است.

### ویژگیهای چربی مورد استفاده در خوراک دام و طیور

#### پیشگفتار

استاندارد ویژگیهای چربی مورد استفاده در خوراک دام و طیور که بوسیله کمیسیون فنی خوراک دام و طیور تهیه و تدوین شده و در هفتاد و هشتمین کمیته ملی استاندارد فرآوردههای کشاورزی و غذائی مورخ 67/12/21 مورد تأیید قرار گرفته، اینک به استناد ماده یک قانون مواد الحاقی به قانون تأسیس مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران مصوب آذرماه 1349 بعنوان استاندارد رسمی ایران منتشر می گردد. برای حفظ همگامی و هماهنگی با پیشرفتهای ملی و جهانی صنایع در زمینه صنایع و علوم، استانداردهای ایران در مواقع لزوم مورد تجدیدنظر قرار خواهند گرفت و هرگونه پیشنهادی که برای اصلاح یا تکمیل این استانداردها برسد در هنگام تجدیدنظر در کمیسیون فنی مربوط مورد توجه واقع خواهد شد.

بنابراین برای مراجعه به استانداردهای ایران باید همواره از آخرین چاپ تجدیدنظر آنها استفاده نمود.

در تهیه و تدوین این استاندارد سعی شده است که ضمن توجه به شرایط موجود و نیازهای جامعه حتی المقدور بین این استاندارد و استانداردهای کشورهای صنعتی و پیشرفته هماهنگی ایجاد شود .

لذا با بررسی امکانات و مهارتهای موجود و اجرای آزمایشهای لازم این استاندارد با استفاده از منابع زیر تهیه گردیده است :

- 1- Bailey , s Industrial oil and FAT products Volume I 1979
- 2- Handbuch der Futtermittel 3  
prof.DR. Becker und Nehring 1967
- 3- Nutrition of the chicken Scott Necheim Young 1976
- 4- A.O.C.S. Volume 62 /number 8/Agust 1987

5 - غذاهای دام و طیور و روشهای نگهداری آنها ( چاپ سوم ) دکتر کریم نیکپور  
تهرانی دکتر عبدالحسین مروارید , دکتر محمود شعاع , دکتر هوشنگ ساعدی چاپ  
1366

#### مقدمه

از چربیهای غیرقابل استفاده در تغذیه انسان می توان بعنوان منبع انرژی برای تغذیه دام و طیور استفاده نمود . معمولاً هرگرم چربی خالص 9/3 کیلوکالری انرژی تولید می کند و در مقایسه با سایر مواد انرژی زا , چربیهای قابل هضم 2/35 برابر بیشتر از

کربوهیدراتها و پروتئین‌های قابل هضم انرژی تولید می‌کند. این گونه مواد قابلیت هضم غذا را بالا برده و اشتهای حیوان را زیاد می‌کند.

علاوه بر این چربیها دارای مقادیر قابل توجهی اسیدلینولئیک و ویتامین‌های محلول در

چربی می‌باشد که از نظر تغذیه بسیار حائز اهمیت است. با توجه به مراتب فوق

چنانچه استفاده از چربیها بطور صحیح صورت گیرد افزودن مقداری از آن به جیره

غذائی مقرون به صرفه خواهد بود.

### 1- هدف و دامنه کاربرد

هدف از تدوین این استاندارد تعیین ویژگیهای چربی مورد مصرف در خوراک دام و

طیور است.

### 2- تعریف

چربیهای مورد استفاده در تغذیه دام و طیور از دو منشأ بدست می‌آید.

2-1- منشأ حیوانی: عبارت از چربی است که از لاشه حیوانات در کشتارگاهها پس

از فرآیند صنعتی به صور مختلف مورد مصرف قرار می‌گیرد.

2-2- منشأ گیاهی: عبارتست از اسیدهای چربی که از مراحل تصفیه کارخانجات

روغن نباتی بدست می‌آید.

### 3- ویژگیها

3-1- ویژگیهای فیزیکی

3-1-1- رنگ : برحسب منشأ و نوع چربی رنگ آنها فرق می کند . رنگ چربیهای حیوانی از سفید تا قهوه‌ای روشن متغیر است در صورتیکه رنگ اسیدهای چرب آزاد گیاهی قهوه‌ای تیره است .

3-1-2- بو : چربی مورد استفاده باید دارای بوی مخصوص بخود بوده و عاری از بوی تند و فساد باشد .

3-2- ویژگیهای شیمیائی :

3-1-2- ویژگیهای شیمیائی چربی حیوانی و اسیدهای چرب باید مطابق جدول شماره یک و دو باشد .

جدول شماره يك - ویژگیهای شیمیایی چربی حیوانی

حد اکثر درصد وزنی رطوبت	۲
نقطه ذوب	۴۰ تا ۵۰ درجه سلسیوس
حد اکثر درصد مواد غیر قابل صابونی	۲/۵
حد اقل درصد اسید چرب (خلوص)	۹۰
حد اکثر درصد مواد غیر محلول	۱
حد اکثر عدد پراکسید	۱۰ میلی اکی والان در کیلوگرم
عدد یدی	۳۲ تا ۴۸
عدد صابونی	۱۹۳ تا ۲۰۲

جدول شماره دو - ویژگیهای شیمیایی اسیدهای چرب

حد اکثر درصد وزنی رطوبت	۱/۵
حد اقل درصد اسیدهای چرب (خلوص)	۹۰
حد اقل درصد وزنی اسیدهای چرب آزاد	۵۰
حد اکثر درصد وزنی مواد غیر محلول	۱
حد اکثر درصد وزنی مواد غیر قابل صابونی	۴
حد اکثر عدد پراکسید	۱۰ میلی اکی والان در کیلوگرم

یادآوری - افزودن آنتی اکسیدانهای مجاز طبق استاندارد ملی ایران بشماره ۴۹۳ بلامانع است.

(۳)

#### 4 - نمونه برداری و روشهای آزمون

نمونه برداری و روشهای آزمون باید طبق استاندارد ملی ایران شماره 493 انجام گیرد .

#### 5 - بسته بندی و نشانه گذاری

5-1- محصول باید در ظروف خشک , سالم - تمیز که غیرقابل نفوذ بوده و بر

محتویات خود بی اثر باشد بسته بندی گردد .

5-2- نشانه گذاری :

هر محموله باید اطلاعات زیر را همراه داشته باشد .

5-2-1- منشأ مورد استفاده ( حیوانی , گیاهی )

5-2-2- نوع و مقدار آنتی اکسیدانهای بکار برده شده

5-2-3- وزن خالص به کیلوگرم

5-2-4- شماره سری تولید

5-2-5- نام و علامت کارخانه تولیدکننده

5-2-6- تاریخ تولید