

تأثير احلال البروتينات الدهنية الواطنة الكثافة المستخلصة من صفار البيض على بعض صفات السائل المنوي لدى ثيران الهولشتاين بعد الحفظ بالتجميد

فارس فيصل الشيخ

عبدالكريم عبدالرضا هوبي

أحمد باسم عبداللطيف العاني*

باحث علمي أقدم

أستاذ

باحث

³ مركز التلقيح الاصطناعي – وزارة الزراعة²1 قسم الثروة الحيوانية – كلية الزراعة – جامعة بغداد

ahmmadbassim@yahoo.com

المستخلص

أجريت هذه الدراسة بهدف معرفة تأثير أحلال البروتينات الدهنية الواطنة الكثافة المستخلصة من صفار البيض بتركيز مختلفة الى مخفف Tris في بعض صفات السائل المنوي لثيران الهولشتاين بعد الحفظ بالتبريد والتجميد لمدد مختلفة. أجريت هذه التجربة للفترة من ايلول 2014 حتى اذار 2015، وعلى قسمين المرحلة الاولى من ايلول الى تشرين الاول / 2014 لأجراء أستخلاص البروتينات الدهنية المنخفضة الكثافة low Density Lipoproteins (LDL) والتي أجريت في مختبر الفايروسات قسم التشخيص التابع لدائرة وقاية المزروعات – وزارة الزراعة الواقعة في قضاء ابي غريب غربي بغداد، وفيها تم استخلاص LDL وذلك من خلال سلسلة عمليات وتمت تنقيته وتعنته بوزن ثابت في قناني زجاجية صغيرة معقمة معدة لهذا الغرض، المرحلة الثانية بدأت من تشرين الاول حتى اذار / 2015 و أجريت في مركز التلقيح الاصطناعي في ابي غريب التابع لدائرة الثروة الحيوانية – وزارة الزراعة (25 كم غربي بغداد). وذلك بأستعمال 4 ثيران هولشتاين باعمار تتراوح بين 3 – 3.5 سنة . تم جمع السائل المنوي بالمهبل الاصطناعي وواقع فذفة واحدة/ ثور/ اسبوع. تم أخذ 1 مل من السائل المنوي/ ثور لعمل تجميع السائل المنوي (Pooled Semen) لغرض ازالة الفروق الفردية بين الثيران . بعد عملية جمع السائل المنوي تم تقسيم السائل على معاملات التجربة الاربعة بالتساوي (1مل/معاملة) وأستخدام مخفف Tris أضيف صفار بيض بنسبة 20% الى مجموعة السيطرة وتم احلاله لبقية المعاملات البروتينات دهنية واطنة الكثافة وبتراكيز مختلفة اذ بلغت (8 و 10 و 12 %). وتمت دراسة تأثير هذه الاضافات في صفات السائل المنوي في مدد حفظ مختلفة (التبريد عند 5 م°) وتجميد بعد (48 ساعة وشهر واحد وشهرين وثلاثة أشهر). بينت نتائج التجربة أن اضافة LDL 8% (T1) ادت الى حصول زيادة معنوية ($P < 0.05$) في الحركة الفردية للنتف وسلامة الاكروسوم وسلامة الاغشية البلازمية للنتف مقارنة مع مجموعة السيطرة (control) لكافة مدد الحفظ بالتبريد والتجميد .

كلمات مفتاحية: بروتينات دهنية واطنة الكثافة، حفظ بالتجميد، ثيران، السائل المنوي .

*البحث مستل من رسالة ماجستير للباحث الاول.

The Iraqi Journal of Agricultural Sciences – 47(1): 343-350, 2016

Al-Ani & et al.

EFFECT OF EXTRACTED LOW DENSITY LIPOPROTEINS SUBSTITUTION ON SOME POST CRYOPRESERVATION SEMEN QUALITY OF HOLSTEIN BULLS

¹ A.B. A. Al-Ani *² A. A. Hubi³ F. F. AL-Shuik

Researcher

Prof.

Researcher

^{1,2} Dep. of Animal Resources - Coll. of Agric., Univ. of Baghdad³-Artificial insemination center

ahmmadbassim@yahoo.com

ABSTRACT

The aim of this study was to investigate the effect of replacement of low density Lipoproteins (LDL) in different concentrations ,extracted fram egg yolk in the Tris diluents of the Holestion Freizan bulls semen after cooling and different cryopreservation periods . This study was done during the period From September/2014 to March/2015 and a two parts periods . First from September to November /2014 to done the extraction of the low density Lipoprotein which it have be succiffully done at the viruses Laportary which belonge to the diagnosis department /state Board of the plant protection /Ministry of Agricultrud (Abu_Gruiab/west of Baghdad).The LDL extraction was done by a procedure with different steps from fresh egg Yolk and the packeges were done after that and preservie it at Refregartor(5c ,one week only) until used . The second period was began from December/2014 to March/2015 At the Artificial insemination Department /Abu_Gruab which belonge to the General company of the Animal Resources Department services/Ministry of Agricultural (25 Km west of Baghdad). Four Freigan Bulls at 3_3.5 year old were used to collection the semen (1 eijaculate / bull / week) by artificial vagina . 1 milliliter of semen from each bull was taken and make pooling . Egg yolks was added 20% to the control group it is substituted for the rest of the Low density lipoproteins and different concentrations , amounting to (8% LDL and 10% LDL and 12% LDL). And study the effect of these additions in recipes semen during different periods of Save (cooling 5c) and freeze after(48 hours and one month and two months and three months) .The results of the study reveled that the 8% LDL treatment (T1) group have a significant effect ($p \leq 0.05$) on the individual motility ,sperm plasma membrane and acrosome integrity in comparable with the control group at different periods of the preservation.

Key words : low density Lipoproteins , cryopreservation , bull , semen .

*Part of M.Sc. thesis of the first author .

المقدمة

تتضمن عملية تجميد النطف تعرضها للتغيرات في الدرجات الحرارية المنخفضة جداً، مما يسبب تعرض النطف الى صدمة البرودة (1)، لذلك فقد كانت اضافة صفار البيض الى مخففات السائل المنوي منذ وقت ليس بالقصير لتقليل حدوث صدمات البرودة (2). وهناك عوامل اخرى تؤثر في حيوية النطف عند الحفظ بوساطة التجميد، منها نوع المخفف(3)، وطريقة التجميد(4 و5)، ونوع المواد الحافظة أو تركيزها (6)، وان هذه العوامل مجتمعة هي التي تحدد نجاح عملية التجميد. يشكل صفار البيض نسبة من وزن البيضة الكلية حوالي 36 % (7). وتصل نسبة البروتينات الدهنية المنخفضة الكثافة LDL في صفار البيض الى 68% وهي اعلى نسبة من مكونات صفار البيض (بينما تشكل البروتينات الدهنية العالية الكثافة (HDL) High densiry lipoprotein 16% من مكونات صفار البيض، اما البروتينات globular protein التي تسمى Liveting فأنها تشكل فقط 10% نسبة صفار البيض. اما البروتينات الحاوية على الفوسفات والتي تسمى ب(phosvitin) فأنها نسبتها تصل الى 4% وهناك بروتينات ثانوية تشكل حوالي 2% من صفار البيض. لذلك جاء الاعتقاد بأن الجزء من صفار البيض المسؤول عن توفير هذه الحماية (ضد صدمة البرودة) يعود الى البروتينات الدهنية منخفضة الكثافة (8) لذلك فقد لوحظ في الدراسات السابقة التي اجريت أن اضافة LDL بدلاً من صفار البيض الكامل في مخففات السائل المنوي كان لها الأثر الكبير في حفظ حيوية السائل المنوي بعد الأسالة (9، 10، 11). البروتينات الدهنية الواطئة الكثافة LDL تشكل حوالي ثلثي من إجمالي المواد الصلبة الموجودة في صفار البيض، تقدر كثافته LDL ب 0,982 غم / مل، وهي عبارة عن جزيئات كروية يتراوح قطرها بين 17 - 60 نانومتر، مع مجموعة أساسية من الدهون الثلاثية والكوليسترول و فسفوليبيد والبروتين (9). لذلك هدفت الدراسة الحالية الى امكانية استخلاص LDL و استخدامها بديلاً عن صفار البيض في مخففات السائل المنوي لثيران الهولشتاين وتأثيرهما في حيوية النطف المجمدة.

مواد والطرائق

استخلاص البروتينات الدهنية الواطئة الكثافة: تم استخلاص

البروتينات الدهنية منخفضة الكثافة من صفار بيض الدجاج حسب طريقة (9) وكما يأتي:

1- تم أخذ بيض دجاج طازج غير مخصب، تم تنظيف البيض وتعقيمه بالكحول لمنع التلوث وكسر البيض و التخلص من الالبومين ووضع الصفار على ورقة ترشيع ودحرجته للتخلص من بقايا الالبومين والكلازا (Chalazae) تم كسر غشاء المح Vitellin membrane بمشرط طبي معقم ثم جمع الصفار في بيكر زجاجي محاط بالثلج.

2- تم فصل البلازما المحتوية على ال LDL حسب طريقة (1)، تم خلط صفار البيض مع محلول ملحي متساوي التوتر (0.17M Nacl)، تم خلط صفار البيض مع المحلول الملحي (0.17M Nacl) وخطها جيدا لمدة ساعة، فصلت البلازما بجهاز الطرد المركزي المبرد وبسرعة 1000 x دورة/دقيقة لمدة 45 دقيقة وبدرجة حرارة 10 م° يترك الراسب وتأخذ البلازما وتعاد عملية الطرد المركزي مرة ثانية في الظروف نفسها وذلك لضمان النقاوة .

3- تم مزج البلازما مع 40% كبريتات الامونيوم (شركة China- SCR) ولمدة ساعة على ان تتم المحافظة على ال pH = 8.7 ودرجة حراره 4 م°، تنقل البلازما الى جهاز الطرد المركزي وبسرعة 10000 x دورة/دقيقة لمدة 45 دقيقة وتأخذ الطبقة الطافية (السائله) وتوضع في اكياس ديلزه وتوضع في ماء مقطر بدرجة حرارة 8 - 4 م° ولمدة 6 ساعات للتخلص من كبريتات الامونيوم، بعدها تجرى عملية الطرد المركزي وبسرعة 10000 x دورة/دقيقة لمدة 45 دقيقة ولكن حدناها 50 دقيقة لضمان الفصل والترسيب وبدرجة حرارة 10 م° ليتم الحصول على LDL وبشكل طبقه طافية على سطح السائل ذات لون اصفر ويتم جمعه والاحتفاظ به في انابيب خاصة ومعقمة وأستخدمها عند اجراء المعاملة وتوضع في الثلجة (بدرجة حرارة 4 م°) لاستعماله خلال اسبوع.

جمع وتخفيف وتجميد السائل المنوي

اجريت هذه التجربة للمدة من تشرين الاول وحتى اذار /2015 في قسم التفقيح الاصطناعي في ابي غريب التابع لدائرة الثروة الحيوانية - وزارة الزراعة (25 كم غرب بغداد). وذلك بأستعمال 4 ثيران هولشتاين باعمار تتراوح بين 3.5 - 3 سنة تم جمع السائل المنوي بالمهبل الاصطناعي وبواقع

المحلول الثاني: تم اذابة 20.415 غم من $\text{KH}_2\text{PO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$ في لتر من الماء المقطر الخالي من CO_2 . بعدها تم اخذ 61.1 مل من المحلول الاول و 38.7 مل من المحلول الثاني وتعديل الاس الهيدروجيني للخليط باستخدام حامض HCL المخفف (0.1 N) ليصبح 6.9 ومن ثم مزج 3 مل من الصبغة مع 2 مل من محلول الفوسفات و اضافة 35 مل من الماء المقطر الخالي من CO_2 لتكوين حمام الصبغة اما عملية التصبيغ فكانت تتم حسب الخطوات الاتية:

1- تم أخذ قطرة من عينة السائل المنوي لعمل مسحة على شريحة زجاجية نظيفة وتجفف بالهواء الساخن لمدة 5 - 10 دقائق.

2- ثبتت المسحة لمدة 30 دقيقة في محلول Buffered formalin saline.

3- غمرت العينة بحمام الصبغة لمدة 90 دقيقة ثم غسلت بماء مقطر وجففت وفحصت العينة بالعدسة الزيتية $1000\times$ اما طريقة التمييز فكانت تتم من خلال تلون غطاء الراس السليم باللون الازرق المائل الى البنفسجي بينما المتضرر يبقى ابيض والمتضرر جزئيا يظهر عليه اللون الابيض في الاماكن التي حصل الضرر فيه اما الاكروسوم المنتفخ فتظهر عليه فقاعات في اماكن مختلفة من الاكروسوم وخاصة المقدمة.

4- تم حساب نسبة الاكروسوم السليم من خلال عد 200 نطفة بمناطق مختلفة من الشريحة وحسبت النسبة بحسب المعادلة الاتية :

$$\text{نسبة الاكروسوم السليم \%} = \frac{\text{عدد النطف السليمة الاكروسوم}}{\text{عدد النطف الكلية (200)}} \times 100$$

سلامة الغشاء البلازمي: قدرت النسبة المئوية للنطف ذات الغشاء البلازمي السليم بحسب طريقة (14) اذا وضع 10 مايكرومول من السائل المنوي في أنبوبة اختبار ويضاف اليه محلول Hypo-osmotic solution (فركتوز 8.72 غم / لتر وسترات الصوديوم 4.74 غم/لتر) والذي بلغ ضغطه الازموزي (100ملي اوزمول/لتر)، والاس الهيدروجيني PH 8.00 ووضع في الحمام المائي لمدة 60 دقيقة وفي درجة حرارة م وفحصت العينة تحت المجهر بقوة تكبير $400\times$

قذفة واحدة/ ثور/ اسبوع. ثم مزج العينات (Pooled Semen) وتخفيفه بنسبة 10:1 وتم تقسيم السائل على معاملات التجربة الاربعة بالتساوي (1مل/معاملة) واستخدام مخفف Tris لمجموعة السيطرة المكون من: Tris بتركيز 2.42 غم/100 مل و Citric Acid بتركيز 1.34 غم/100 مل و Fructose بتركيز 1غم/100 مل و Distill Water و 73.6 مل و Glycerol 6.4 مل و Egg Yolk 20 مل و Gentamicine 0.4 مل و Tylosin 0.08 مل، وتم الاستعاضة لبقية المعاملات البروتينات دهنية واطئة الكثافة وبتراكيز مختلفة اذ بلغت 8 و 10 و 12 % بعد جمع السائل المنوي وتخفيفه، تؤخذ العينة بحافظة خاصة لمنع التأثيرات الجوية (الحرارة والضوء) ووضعت العينة في البراد وتم الانتظار لحين وصوله الى 5 م حيث تمت تعبئته آليا في قصبات 0.25 ml France straw (IMV France) ومن ثم وضعه في رفوف خاصة وتركه لمدة تعادل 1.5 - 2 ساعه عند درجة حراره 5 م، بعدها نقل القساطر الى حوض الناتروجين السائل وتوضع على مشبك معدني ذو ارتفاع 4- 2 سم وتركه لمدة 9 دقائق في بخار الناتروجين (-120م)، ثم غمره في سائل الناتروجين (-196 م).

الصفات التي تم دراستها

الحركة الفردية:

تم تقدير الحركة الفردية على وفق ما جاء به (12) وذلك بوضع قطرة من السائل المنوي على شريحة زجاجية مع قطرة صغيرة من سترات الصوديوم بتركيز 2.9% ومن ثم وضع غطاء من شريحة (Cover Slid) تحت المجهر الضوئي ويفحص بقوة تكبير $400\times$ وحسبت الحركة الفردية على نسبة النطف المتحركة حركة تقدمية أمامية.

فحص سلامة الاكروسوم:

تم تحضير صبغة الكيمزا حسب الطريقة التي وصفها (13) وذلك بمزج 3.8 غم من مسحوق الكيمزا و 375 مل من الميثانول اضافة الى 125 مل من الكليسرول وتوضع في درجة حرارة 70م وتركه لمدة اسبوعين لغرض التخثير ثم ترشيحها وأخذ منها 3 مل ومزجت مع 2 مل من محلول الفوسفات (Sorenson buffer) الذي تم تحضيره من المواد الاتية: **المحلول الاول:** تم اذابة 21.297 غم من Na_2Hpo_4 في لتر من الماء المقطر الخالي من CO_2 .

(جدول 1) . وفي السياق نفسه لوحظ وجود فروق معنوية ($P \leq 0.05$) في نسبة الحركة الفردية بعد الشهر الثاني من الحفظ بالتجميد إذ تفوقت جميع المعاملات مقارنة مع مجموعة السيطرة ، وبلغت أعلاها في المعاملتين T1 و T2 (46.26 ± 2.16 % و 41.27 ± 2.94 %) على التوالي، بينما سجلت معاملة T3 تفوقاً معنوياً ($P \leq 0.05$) مقارنة مع مجموعة السيطرة إذ بلغت 35.00 ± 2.70 % و 29.54 ± 2.65 % للمعاملتين T3 والسيطرة على التوالي (جدول 1). كما لوحظ وجود فروق معنوية ($P \leq 0.05$) مابين المعاملات في نسبة الحركة الفردية للنتف بعد الشهر الثالث من الحفظ بالتجميد إذ سجلت أعلى قيمة للمعاملة LDL%8 (44.91 ± 2.12 %) وأقل قيمة في مجموعة السيطرة (27.86 ± 2.70 %) (جدول 1) . تؤدي الدهون الفوسفاتية دوراً أساسياً في استقرار هيكل جزيئة LDL بسبب خاصيته كونه محبباً للماء (17). أظهرت نتائج الدراسة الحالية الى حصول تفوق معنوي ($P \leq 0.05$) في الحركة الفردية لنتف الثيران الهولشتاين بعد الاسالة للمخفف الذي يحتوي على 8% LDL مخفف مجموعة السيطرة الحاوي على 20% EY (control)، وقد يرجع ذلك الى إن انخفاض كفاءة مخفف صفار بيض في حفظ النتف قد يكون بسبب احتواء صفار بيض على مواد ضارة للنتف وتثبيط العملية التنفسية فيها فضلاً عن ان HDL الموجود في EY وما يحتويه من حبيبات له تأثير ضار في النتف (10) و (18). فضلاً عن كون هذه الحبيبات ضارة عند حفظ النتف أثناء التجميد (2). كما أتضح ان لاضافة LDL الى مخفف السائل المنوي التأثير الكبير في حفظ غشاء الاكروسوم للنتفة وان هذا التأثير مستمر في كل مدد حفظ السائل المنوي سواء كان بالتبريد أو التجميد، إذ تفوقت المعاملات جميعها معنوياً ($P \leq 0.05$) على مجموعة السيطرة في النسبة المئوية لسلامة الاكروسوم للنتف بعد التبريد 5 م ، و تراوحت النسبة للمعاملات جميعها مابين 69.24 ± 2.07 - 71.16 ± 2.51 % في حين بلغت لدى مجموعة السيطرة 67.60 ± 2.67 % (جدول 2). وبعد 48 ساعة من الحفظ بالتجميد أظهرت المعاملة T1 تفوق معنوي ($P \leq 0.05$) لسلامة الاكروسوم للنتف (68.66 ± 2.54) إذ سجلت اعلى قيمة لها، ثم تلتها المعاملتان T2 و T3

وتعد النتف المنتفخة والملتفة الذيل سليمة الغشاء البلازمي. تم حساب 200 نطفة في حقول مختلفة من الشريحة. وبعد ذلك حسبت النسبة المئوية للنتف السليمة الغشاء البلازمي .

$$\text{نسبة النتف السليمة الغشاء} = \frac{\text{عدد النتف السليمة الغشاء}}{100} \times \text{العدد الكلي للنتف (200)}$$

التحليل الإحصائي: أستعمل البرنامج الاحصائي SAS (2012). (15) في التحليل الاحصائي للمقارنة بين المخففات بعد ان تم تطبيق التصميم العشوائي الكامل (CRD)، وقورنت الفروق المعنوية بين المتوسطات باختبار Duncan (1955) (16) متعدد الحدود.

$$\text{النموذج الرياضي: } Y_{ij} = \mu + T_i + e_{ij}$$

اذ أن :

Y_{ij} : قيمة المشاهدة z العائدة للمعاملة .

μ : المتوسط العام للصفة .

T_i : تأثير المعاملة .

e_{ij} = الخطأ العشوائي الذي يتوزع توزيعاً طبيعياً

بمتوسط يساوي صفر وتباين قدره σ^2 .

النتائج والمناقشة

أوضحت نتائج الدراسة الحالية وجود تأثير معنوي ($P \leq 0.05$) لاحتلال LDL في مخففات السائل المنوي للمعاملات مقارنة بمجموعة السيطرة في الحركة الفردية للنتف عند الحفظ بالتبريد (5 م) إذ تراوحت نسبة الحركة الفردية للنتف بين 52.20 ± 2.72 و 60.02 ± 2.02 % للمعاملات مقارنة مع 43.00 ± 2.22 % لمجموعة السيطرة ، خلال مدة التبريد 5م (جدول 1). كما أظهرت النتائج وجود فروق معنوية ($P \leq 0.05$) في نسبة الحركة الفردية بعد 48 ساعة من الحفظ بالتجميد مابين المعاملات جميعها، إذ بلغت أعلاها في المجموعة T1 (52.54 ± 2.34 %) ثم تلتها لمعاملات T2 (47.60 ± 2.74 %) و T3 (44.40 ± 2.81 %) وأخيراً مجموعة السيطرة control (36.00 ± 2.89 %) (جدول 1). من جانب آخر أظهرت النتائج وجود فروق معنوية ($P \leq 0.05$) في نسبة الحركة الفردية للنتف لدى ثيران الهولشتاين بعد الشهر الاول من الحفظ بالتجميد إذ تفوقت المعاملة (T1) على جميع المعاملات إذ بلغت 48.40 ± 2.24 و 43.60 ± 2.60 و 37.98 ± 2.83 و 32.20 ± 2.56 % للمعاملات T1 و T2 و T3 ومجموعة السيطرة وعلى التوالي

حين سجلت أقل قيمة (58.64 ± 1.81 %) لدى معاملة السيطرة (جدول 3). اما بخصوص نتائج الشهر الاول من الحفظ بالتجميد فقد اتضح وجود فروق معنوية ($P \leq 0.05$) لدى المعاملة (T1) اذ استمر تفوقها على بقية المعاملات اذ بلغت 64.96 ± 1.87 % ثم تلتها المعاملات T2 و T3 التي سجلت عدم فرق معنوي مقارنة مع السيطرة اذ بلغت 60.20 ± 1.38 و 57.72 ± 1.32 و 57.19 ± 2.04 % وعلى التوالي (جدول 3). بينت نتائج الشهر الثاني من الحفظ بالتجميد وجود فروق معنوية ($P \leq 0.05$) لسلامة الغشاء البلازمي للنفط، اذ تفوقت المعاملة T1 على المعاملتين T2 و T3 اذ بلغت 65.48 ± 1.88 و 58.74 ± 1.74 و 56.98 ± 1.44 % وايضا على مجموعة السيطرة (56.46 ± 2.14 %) (جدول 3)، بينما لم تظهر النتائج وجود تأثير واضح للمعاملة بال LDL بنسبة 10 و 12 % في النسبة المئوية لسلامة الغشاء البلازمي مقارنة بمجموعة السيطرة (جدول 3). أظهرت نتائج الشهر الثالث من الحفظ بالتجميد للصفة نفسها تفوق معنوي ($P \leq 0.05$) للمعاملة T1 (64.64 ± 1.98 %) لكافة المعاملات الاخرى بال LDL ولمجموعة السيطرة كذلك (جدول 3). أن تفوق سلامة الغشاء البلازمي معنوياً ($p \leq 0.05$) لدى المعاملة نفسها T1 بعد التبريد واستمر هذا التفوق بعد مرور 48 ساعة والشهر الاول، والثاني والثالث من الحفظ بالتجميد (جدول 3) وهو دليل اخر على نجاح المعاملة بالبروتينات الدهنية الواطئة الكثافة في المحافظة على شكل النفط وتقليل التأثير الضار للتجميد. أتفقت نتائج هذه الدراسة مع (11) الذين وجدوا تحسناً واضحاً في سلامة الاغشية البلازمية لنتف الثيران بعد التجميد عند استعمال مخفف يحتوي 8% LDL مقارنة مع مخفف الذي يحتوي 20% صفار بيض اذ بلغت 72.2 ± 2.37 و 52.6 ± 1.77 ، وفي الاطار نفسه أظهرت نتائج الدراسة الحالية تفوق معنوياً ($P \leq 0.05$) لدى المعاملتين T2 و T3 مقارنة مع مجموعة السيطرة لكل من سلامة الاكروسوم وسلامة الاغشية البلازمية للنفط، ربما يعود السبب الى احلال ال LDL محل صفار البيض في مخفف السائل المنوي للنفط والذي اثبت كفاءة عالية في توفير افضل حماية للنفط (19) وعمل حماية واستقرار للاغشية البلازمية من خلال منع استنزاف

(67.42 ± 2.38 و 67.20 ± 2.37 %) وعلى التوالي مقارنة مع مجموعة السيطرة التي بلغت (63.20 ± 2.45 %) (جدول 2). تفوقت جميع المعاملات بال LDL معنوياً ($P \leq 0.05$) في نسبة سلامة الاكروسوم للنفط مقارنة مع مجموعة السيطرة بعد مرور شهر وشهرين وثلاثة اشهر من الحفظ بالتجميد، اذ بلغت أعلى قيمة لها بعد مرور شهر واحد من الحفظ بالتجميد في المعاملة T1 (67.24 ± 2.50 %) ثم تليها المعاملات T2 و T3 وأخيراً معاملة السيطرة اذ بلغت (66.68 ± 2.37 و 66.62 ± 2.34 و 61.79 ± 2.75 %) على التوالي (جدول 2). في حين بلغت أعلى قيمة لها بعد مرور شهرين من الحفظ بالتجميد لدى المعاملة T1 (66.32 ± 2.61 %) مقارنة مع مجموعة السيطرة (60.98 ± 2.54 %)، وفي السياق نفسه أستمر تفوق المعاملة T1 حتى بعد مرور ثلاثة اشهر اذ بلغت 65.64 ± 2.47 % (جدول 2). وكذلك الحال بالنسبة لبقية المعاملات بال LDL اذ تفوقت معنوياً على معاملة السيطرة فقد تراوحت نسبة سلامة الاكروسوم في هذه المعاملات ما بين 65.36 ± 2.36 - 65.35 ± 2.45 % للمعاملات T2 و T3 مقارنة مع 60.20 ± 2.20 % لدى معاملة (السيطرة) وضمن المدة نفسها (جدول 2). ان نسبة تحسن سلامة الاكروسوم للنفط ربما تعود الى دور البروتينات الدهنية الواطئة الكثافة في حدوث اندماج فعال (Active infusion) لل LDL مع اغشية النفط قبل التجميد و حمايتها ومما ادت الى زيادة مقاومة الاغشية للتدهور عن تكوين البلورات الثلجية بسبب اضافة ال LDL في اغشية النفط (2) كما أشارت النتائج الى وجود فروق معنوية ($P \leq 0.05$) في النسبة المئوية لسلامة الغشاء البلازمي للنفط لدى ثيران الهولشتاين ما بين جميع المعاملات ومجموعة السيطرة بعد التبريد 5 م اذ بلغت أعلاها لدى المعاملة T1 (70.00 ± 2.20 %) ، بينما سجلت مجموعة السيطرة أقل قيمة لها اذ بلغت 63.60 ± 1.56 % (جدول 3). وفي السياق نفسه أظهرت النتائج وجود تفوق معنوي ($P \leq 0.05$) بعد مرور 48 ساعة من الحفظ بالتجميد اذ سجلت المعاملة (8% LDL) تفوق واضح في النسبة المئوية لسلامة الغشاء البلازمي للنفط اذ بلغت (66.68 ± 2.01 %)، ثم تلتها المعاملتان T2 و T3 (61.30 ± 2.46 و 59.80 ± 2.46 % على التوالي)، في

يعمل بطريقتين، الأولى اقتران الاجزاء البروتينية الدهنية الواطئة الكثافة مع بروتينات BSP التي تعطي حماية للنطفة عن طريق منع بروتينات BSP بالارتباط مع النطفة وأحداث ضرر في اغشية النطفة عن طريق إزالة الدهون. الثانية، لوحظ بان الدهون المكونة LDL قد اقترنت مع أغشية النطفة والتي تحفظ الاغشية البلازمية في أثناء حفظ الحيامن وهذا ما أورده (8). ومن جهة اخرى اتفقت نتائجنا مع عدد من الدراسات في مختلف الحيوانات التي اظهرت تفوق ال LDL على صفار البيض في جميع معاملات التجربة فقد اتفقت نتائج دراستنا مع ما ذكره (24) في الارانب الذي اثبت تفوق المخفف 10% LDL كما وجد (25) في الديك تفوق المخفف الذي يحتوي 4% LDL ، ربما هذا الاختلاف في التراكيز المستخدمة من LDL يبدو ان التركيز المثالي LDL مرتبط مع نوع الحيوان (26).

وخروج الفوسفوليبيد والكوليسترول (20). أشار (21) الى ان الميكانيكية الاساسية لعمل ال LDL كحماية للنطف كانت تقابل البروتينات المرتبطة بالنطف ال Binding Sperm Protein (BSP) والتي ايضا تسمى Heparin-(HBPs) binding proteins والتي تتكون من ثلاثة انواع من البروتينات (BSP1, BSP3 and BSP5 proteins) (21) تفرز من الحويصلات المنوية عند القذف وتمتزج بالنطف ولها القابلية على الارتباط بالفوسفوليبيد في اغشية النطف مسببة خروج الفوسفوليبيد والكوليسترول منها (8)، وذكر (22) ان لهذه البروتينات ألفة وقدرة على الارتباط بالبروتينات الدهنية العالية الكثافة (HDL) مسببة الاسراع بعملية التكيف، الا انه وعند تخفيف السائل المنوي لاغراض الحفظ فان بقاء BSP على اتصال بالنطف يؤدي الى أضعافها وجعلها أكثر حساسية وعرضة لصدمة البرودة نتيجة نقص الفوسفوليبيد والكوليسترول في اغشية النطف (23)، ونستنتج بان LDL

جدول 1. الحركة الفردية للنطف (%) لدى ثيران الهولشتاين بعد مدد مختلفة من الحفظ بالتبريد والتجميد (المتوسط \pm الخطأ القياسي).

المعاملة	التبريد 5 م	بعد 48 ساعة من الحفظ بالتجميد	بعد الشهر الأول من الحفظ بالتجميد	بعد الشهر الثاني من الحفظ بالتجميد	بعد الشهر الثالث من الحفظ بالتجميد
C	2.22 \pm 43.00 d	2.89 \pm 36.00 d	2.56 \pm 32.20 d	2.65 \pm 29.54 D	2.70 \pm 27.86 d
T1	2.02 \pm 60.02 a	2.34 \pm 52.54 a	2.24 \pm 48.40 a	2.16 \pm 46.26 A	2.12 \pm 44.91 a
T2	2.44 \pm 56.22 b	2.74 \pm 47.60 b	2.60 \pm 43.60 b	2.94 \pm 41.27 B	2.20 \pm 39.02 b
T3	2.72 \pm 52.20 c	2.81 \pm 44.40 c	2.83 \pm 37.98 c	2.70 \pm 35.00 C	2.50 \pm 33.40 c

المتوسطات التي تحمل حروف صغيرة مختلفة ضمن العمود الواحد تختلف معنويًا ($P \leq 0.05$).

LDL%12 = T3

LDL8% = T1

EY%20 = C

LDL%10 = T2

جدول 2. سلامة الاكروسوم للنطف (%) (Acrosme integrity) بعد مدد مختلفة من الحفظ بالتبريد والتجميد لدى ثيران الهولشتاين (المتوسط \pm الخطأ القياسي).

المعاملة	التبريد 5 م	بعد 48 ساعة من الحفظ بالتجميد	بعد الشهر الأول من الحفظ بالتجميد	بعد الشهر الثاني من الحفظ بالتجميد	بعد الشهر الثالث من الحفظ بالتجميد
C	2.67 \pm 67.60 c	2.45 \pm 63.20 b	2.75 \pm 61.79 b	2.54 \pm 60.98 B	2.20 \pm 60.20 b
T1	2.51 \pm 71.16 a	2.54 \pm 68.66 a	2.50 \pm 67.24 a	2.61 \pm 66.32 A	2.47 \pm 65.64 a
T2	2.75 \pm 70.06 ba	2.38 \pm 67.42 a	2.37 \pm 66.68 a	2.55 \pm 66.14 A	2.36 \pm 65.36 a
T3	2.07 \pm 69.24 bc	2.37 \pm 67.20 a	2.34 \pm 66.62 a	2.28 \pm 65.88 A	2.45 \pm 65.35 a

المتوسطات التي تحمل حروف صغيرة مختلفة ضمن العمود الواحد تختلف معنويًا ($P \leq 0.05$).

LDL%12 = T3

LDL8% = T1

EY%20 = C

LDL%10 = T2

جدول 3. سلامة الغشاء البلازمي للذئف (%) بعد مدد مختلفة من الحفظ بالتبريد والتجميد لدى ثيران الهولشتاين (المتوسط \pm الخطأ القياسي).

المعاملة	التبريد 5 م	بعد 48 ساعة من الحفظ بالتجميد	بعد الشهر الأول من الحفظ بالتجميد	بعد الشهر الثاني من الحفظ بالتجميد	بعد الشهر الثالث من الحفظ بالتجميد
C	1.56 \pm 63.60 c	1.81 \pm 58.64 b	2.04 \pm 57.19 b	2.14 \pm 56.46 B	1.96 \pm 55.40 b
T1	2.20 \pm 70.00 a	2.01 \pm 66.68 a	1.87 \pm 64.96 a	1.88 \pm 65.48 A	1.98 \pm 64.64 a
T2	2.02 \pm 68.04 ba	2.46 \pm 61.30 b	1.38 \pm 60.20 b	1.70 \pm 58.74 B	1.73 \pm 58.04 b
T3	2.03 \pm 66.08 b	2.46 \pm 59.80 b	1.32 \pm 57.72 b	1.44 \pm 56.98 B	1.37 \pm 56.20 b

المتوسطات التي تحمل حروف صغيرة مختلفة ضمن العمود الواحد تختلف معنويًا ($P \leq 0.05$).

LDL%12 = T3

EY%20 = C

LDL8% = T1

LDL%10 = T2

REFERENCES

1. McBee, L. and O.J. Cotterill. 1979. Ione xchange chromatography and electrophoresis of egg yolk. *J. Food Sci*,44:656-660.
2. Briand-Amirat, L. D. Bencharif, D. Moreno, A. Neira, S. Destrumelle, D. Tain-turier, 2013. Preliminary results : the advantages of low - density lipoproteins for the cryopreservation of equine semen. *Equine Vet. Sci.* 33, 1068-1075.
3. Bohlooli, S.; J. Fatin Cedden, and R.S. Sarain 2012a. The Effect of different extenders on post-thaw sperm viability, motility and membrane Integrity in cryopreserved semen of Zandi Ram. *Basic. Appl. Sci. Res.*, 2(2):1120-1123.
4. Bag, S.; J. Anil; S. Naqvi . and P.S. Rawat . 2002. Effect of freezing temperature, at which straws were plunged into liquid nitrogen, on the post-thaw motility and acrosomal status of ram spermatozoa. *Mittal Anim. Reprod. Sci*, 72 :175-183.
5. Nur, Z.; Z Berrin; U. Burcu; T. Serife; S. Hakan; G. O. Cansel; G. Ulgen. and D. Ibrahim. 2011. Effect of freezing rate on acrosome and chromatin integrity in ram semen Ankara Üniv Vet. Fak Derg, 58: 267-272.
6. Kemal, A. ; Ü. Cgrgti; Z. Nur ; S. Bacinoglu; S. Pabuccuoglu; Ö. B. Özdag . and S. Bgrler. 2010. Effects of extender osmolarity, cooling Rate, dilution rate and glycerol addition time on post-thaw ram semen characteristics and fertilization. *J. Fac. Vet. Med. .Istanbul Üniv.* 36 (2): 33-46.
7. Anton, M; F. Nau, and Y. Nys. 2006. Bioactive egg components and their potential uses. *Worlds Poultry Sci. J.*; 62:429-438.
8. Manjunath, P.; A. Bergeron; J. Lefebvre . and J. Fan. 2007. Seminal plasma proteins: functions and interaction with protective agents during semen preservation. *Soc. Reprod Fertil. Suppl.* 65: 217-228.
9. Moussa, M.; V. Martinet; A. Trimeche; D. Tainturier. and M. Anton. 2002. Low density lipoproteins extracted from hen egg yolk by an easy method: cryoprotective effect on frozen - thawed bull semen. *Theriogenology*, 57:1695-1706.
10. Amirat, L.; T. Daniel; J. Laetitia; T. Chantal; G. Olivier; L. C. Jean . and A. Marc. 2004. Bull semen in vitro fertility after cryopreservation using egg yolk LDL: a comparison with Optidyl1, a commercial egg yolk extender. *Theriogenology*, 61 :895- 907.
11. Hu, JH, ZL .Jiang, RK .Lv, Li QW, SS. Zhang, LS .Zan, Li YK, Li X. 2011. The advantages of low-density lipoproteins in the cryopreservation of bull semen. *Cryobiology.*; 62: 83-87.
12. Walton, A .1933 . Technique of artificial insemination mp. *Bur. Anim. Genet., Ilius-Edinburgh.* p 56.
13. Hancock, J. L. 1946. Morphology of bull spermatozoa. *Nature.*, 157:447.
14. Jeyendran, R. S.; Vander van, H. H.; Perez-Pelaez, M.; Crabo, B. G. and Zaneveld, L. J. D. 1984. development of an assay to assess the functional integrity of the human sperm membrane and its relationship to other semen characteristics. *J. Reprod. Fertile.* 70, 219- 228.

15. SAS . 2012 . SAS \STAT User 's Guide for personal Computers .Release 9.1 SAS Institute Inc ,Cary .N.C.,USA .
16. Duncan, D.B. 1955. Multiple range and multiple F tests. *Biometrics* 11:1-42.
17. Eser Akal, Alper Kocyigit, Murat Selcuk. 2014. Role of low density lipoproteins in semen preservation. *Kocatepe Vet J* 7(1): 69-74.
18. Demianowicz, W. and J. Strezek. 1996. The effect of lipoprotein fraction of egg yolk on some of the biological properties of boar spermatozoa during storage of the semen in liquid state. *Reprod. Dom. Anim.* ,31:279-280.
19. Hu, J.-H.; L.-S.; Zan; X.-L.; Zhao . Q.-W. Li; Z.-L. Jiang; Y.-K Li. and X Li. 2010. Effects of trehalose supplementation on semen quality and oxidative stress variables in frozen-thawed bovine semen, *J Anim. Sci.*, 88:1657-1662.
20. Bergeron, A.; C. Marie; B. Yves. and M. Puttaswamy. 2004 . low - density lipoprotein fraction from hen's egg yolk decreases the binding of the major proteins of bovine seminal plasma to sperm and prevents lipid efflux from the sperm membrane. *Biol. Reprod.*, 70: 708–717.
21. Manjunath, P.; V. Nauc; A. Bergeron. and M Ménard. 2002. Major proteins of bovine seminal plasma bind to the low-density lipoprotein fraction of hen's egg yolk. *Biol. Reprod.* 67: 1250-1258.
22. Gwathmey, T.M.; G.G. Ignatz; Mueller; J.L. P. Manjunath. and S.S. Suarez. 2006. Bovine seminal plasma proteins PDC-109, BSP-A3, and BSP-30-kDa share functional roles in storing sperm in the oviduct. *Biol Reprod.*, 75: 501-507.
23. Bergeron, A.; Y. Brindle; P. Blondin. and P. Manjunath . 2007 . Milk caseins decrease the binding of the major bovine seminal plasma proteins to sperm and prevent lipid loss from the sperm membrane during sperm storage. *Biol. Reprod.*, 77:120-126.
24. Rosato , M .P ., N. Iaffaldano, M. Di Iorio, . A . Manchisi . 2014 . Cryopreservation of rabbit semen using non -permeable cryoprotectants : Effectiveness of different concentrations of low-density lipoproteins (LDL) from egg yolk versus egg yolk or sucrose. *ANIREP-5091*; No. of Pages 9.
25. Shahverdi, A., M. Sharafi, H. Gourabi, A. Amiri Ye -kta, V. Esmaeili, M . Sharbatoghli, E. Janza -min, M . Hajnasrollahi, and F. Mostafayi . 2015 . Fertility and flow cytometric evaluations of frozen-thawed rooster semen in cryopreservation medium containing low-density lipoprotein. *Theriogenology* 83 (2015) 78–85.
26. Vera Munoz, O., L. Amirat-Briand,, T. Diaz, , L. Vasquez, , E. Schmidt, S. Desherces and, M . Anton , D. Bencharif, D. Tainturier, 2009. Effect of semendilution to low-sperm number per dose on motility and functionality of cryopreserved bovine spermatozoa using low-density lipoproteins (LDL) extender *Theriogenology* 71, 895–900.