

تأثير العمر ومرحلة التيبس الرمي على نوعية بروتينات اللييفات المفصولة من اللحوم بتقنية الترحيل الكهربائي

ام البشر حميد جابر الموسوي وخديجة صادق جعفر الحسيني وهالة يحيى عيسى الربيعي

قسم علوم الاغذية والتقانات الاحيائية، كلية الزراعة، جامعة البصرة، العراق

المستخلص: تم فصل بروتينات اللييفات للحوم الابقار بعمر 12 و28 شهراً ولحوم الاغنام بعمر 6 و12 شهراً ولحوم الدجاج بعمر 25 و40 يوماً في مرحلة التيبس الرمي وما بعد مرحلة التيبس الرمي بتقنية الترحيل الكهربائي. وكانت نتائج الدراسة كالاتي: تباينت بروتينات اللييفات في انواع اللحوم بعدد الحزم البروتينية المفصولة منها تبعاً لاختلاف عمر الحيوان ومرحلة التيبس الرمي، ففي لحم الابقار ظهرت 5 حزم بعمر 12 و28 شهراً في مرحلة التيبس الرمي وبعد مرور مرحلة التيبس، اما في لحم الاغنام فان عدد الحزم المفصولة من بروتينات اللييفات كان 10 و11 حزمة بروتينية بعمر 6 و12 شهراً في مرحلة التيبس الرمي وبعد مرور هذه المرحلة، ووجد ان عدد الحزم المفصولة من بروتينات اللييفات كان 11 و10 حزمة بروتينية في لحم الدجاج بعمر 25 و40 يوماً لمرحلتى التيبس الرمي على التوالي. ظهرت الحزم التي تمثل سلسلة المايوسين الثقيلة MHC ومُعقد الاكتومايوسين بشكل واضح وغامق اما الحزم التابعة لبروتين الاكتين والاكنتين والتريوبومايوسين وحزمتا المايوسين الخفيفة MLC1 و MLC2 والتريوبونينات T- و I- و C- فظهرت بشكل حزم رفيعة وباهتة.

الكلمات المفتاحية: لحم الابقار، لحم الاغنام، بروتينات اللييفات، الترحيل الكهربائي، تأثير العمر، التيبس الرمي.

المقدمة

الأمنية الأساسية لإدامة الحياة والتي تُعد اللحوم أهم مصادرها (3). وتكمن أهمية اللحم في طعمها المرغوب كما أن لها فعلاً ديناميكياً خاصة لاحتوائها على نسبة عالية من البروتين الذي يُعد من البروتينات عالية القيمة الغذائية وسهلة الهضم، وترتبط القيمة الحيوية للمواد البروتينية في مدى قابليتها على تكوين مادة لبناء العناصر الأساسية ذات الأصل البروتيني في جسم الانسان مثل الأنسجة والانتزيمات والهورمونات، وإن نوعية اللحوم تتوقف على نسب المواد الداخلة في أنسجتها (1).

لقد ثبتَ بأن قابلية الشعوب في البلدان النامية على التطور الاجتماعي والذهني والسياسي يُمكن ان تتضاعف عدة مرات إذا تم تجهيزهم بالكميات الكافية من اللحوم (5).

تُطلق كلمة اللحوم على نوعين رئيسيين، هما اللحوم الحمراء وتشمل لحوم الابقار والاغنام والماعز والخنازير اما اللحوم البيضاء فتشمل لحوم الدواجن والاسماك. وتُعرف اللحوم بانواعها (الحمراء والبيضاء) بأنها تلك الأنسجة الحيوانية التي يمكن أن تُستعمل كغذاء أو انها تُمثل ذلك النسيج الحيواني الذي حدثت فيه تغيرات حيوية أساسية بعد موت الحيوان وأصبح ملائماً للاستهلاك بوصفه غذاء ويستحصل من الحيوانات الزراعية (5) وتُعد اللحوم مُنتجات ذات قيمة غذائية عالية لاحتوائها على البروتينات عالية القيمة الحيوية والدهون والعناصر المعدنية مثل الحديد والفوسفور كما أنها تحتوي على كميات لا يُستهان بها من مجموعة فيتامينات B فهي تُعد مصدراً جيداً لهذه المجموعة التي يحتاجها الجسم للقيام بالأفعال الحيوية والعمليات الايضية، كما ان العديد من الفعاليات الحيوية داخل الجسم والأعمال غير الإرادية تحتاج إلى الأحماض

الى مُختبر تكنولوجيا اللحوم، كلية الزراعة، جامعة البصرة.

3- لحم الدجاج:

وأُجريت هذه الدراسة على لحم الدجاج المأخوذ من منطقتي الصدر والفخذ، بعد ذبح الدجاج في مُختبر تكنولوجيا اللحوم، اذ كان الدجاج قيد الدراسة بعمر 25 و40 يوماً، حيث أُخذت عينات اللحم بعد الذبح (مرحلة التيبس) وبعد مرور فترة زمنية تُقدر بحوالي 5 ساعات (مرحلة بعد التيبس). أُزيل الريش من الدجاج ونُظف جيداً، وبعد التنظيف كان وزن الدجاجة بعمر 25 يوماً 850 غم ووزن الدجاجة بعمر 40 يوماً 1200 غم، ثم قُطع بالسكين وأُخذت عضلة الفخذ ولحم منطقة الصدر وثُمرت بالمرثمة الكهربائية وخُطت معاً.

طرائق العمل

1- فصل البروتينات العضلية (اللييفات) من اللحم:

تم فصل بروتينات اللييفات من انواع اللحوم الثلاثة تبعاً لطريقة العزاوي (2) وطريقة (8) Huda et al. المُحوّرة.

2- تجزئة بروتينات الالياف العضلية المفصولة من

لحوم (الابقار، الاغنام، الدجاج) بالترحيل الكهربائي

وباستعمال هلام متعدد الاكريل امايد:

اتُبعت طريقة الترحيل الكهربائي في هلام مُتعدد الاكريل امايد وبغياب العوامل الماسخة تبعاً لطريقة Laemmler (9) والتي اوضحها (7) Garfin في تجزئة بروتينات الالياف العضلية (بروتينات اللييفات والساركوبلازم) مع اجراء بعض التحويلات، وقد أُجريت التجربة في مُختبر الهندسة الوراثية في كلية الزراعة، جامعة البصرة.

النتائج والمناقشة

الترحيل الكهربائي لبروتينات اللييفات:

1-الترحيل الكهربائي لبروتينات اللييفات للحم الابقار:

يوضح الشكل (4-1) نتائج الترحيل الكهربائي

لبروتينات اللييفات العضلية للحم الابقار في مرحلتي

ونظراً لعدم توفر دراسات حول تأثير العمر وفترة التيبس الرمي لما لهاتين الصفتين من تأثير كبير في نوعية اللحوم، لذا هدفت هذه الدراسة الى فصل البروتينات العضلية الرئيسية (اللييفات) للحوم الابقار والاعنام والدجاج.

المواد وطرائق العمل

المواد الاولية

1- لحم الابقار:

تم شراء لحم الابقار المأخوذ من عضلة الفخذ من مجزرة العشار في محافظة البصرة، حيث تم الذبح هناك وكانت ساعة الذبح السادسة صباحاً، اذ كانت الابقار باعمار 12 و28 شهر، وأُزيل الجلد ونُظفت ذبائح الابقار في المجزرة وقُطعت الى الاجزاء العضلية المُختلفة، وبعد الذبح والتنظيف كان وزن ذبيحة الابقار بعمر 12 شهر 125 كغم، اما الابقار بعمر 28 شهر فكانت بوزن 220 كغم، وأُخذت عينات اللحم بعد الذبح (مرحلة التيبس) وبعد مرور فترة زمنية تُقدر بحوالي 20 ساعة بعد الذبح (مرحلة بعد التيبس)، ووضعت العينات المطلوبة في حاويات بلاستيكية وجُلِبَت الى مُختبر تكنولوجيا اللحوم، كلية الزراعة، جامعة البصرة.

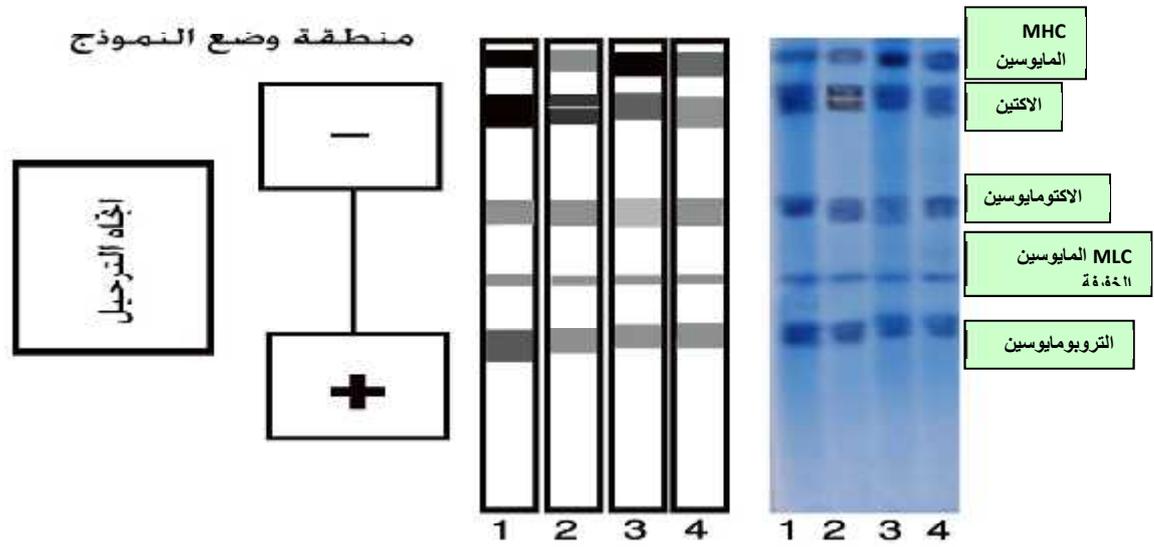
2- لحم الاغنام:

تم شراء لحم الاغنام المأخوذ من عضلة الفخذ من مجزرة العشار في محافظة البصرة، حيث تم الذبح هناك وكانت ساعة الذبح السادسة صباحاً، وكانت الاغنام باعمار هي 6 و12 شهر، وأُزيل الجلد ونُظفت الذبائح في المجزرة وقُطعت الى الاجزاء العضلية المُختلفة، وبعد الذبح والتنظيف كان وزن ذبيحة الاغنام بعمر 6 أشهر 9-11 كغم وبعمر 12 شهر 25 كغم، وأُخذت عينات اللحم بعد الذبح (مرحلة التيبس) وبعد مرور فترة زمنية تُقدر بحوالي 12 ساعات بعد الذبح (مرحلة بعد التيبس). تم وضع العينات المطلوبة في حاويات بلاستيكية وجُلِبَت

باهتة في اسفل الهلام، وقد مثلت الحزمة الكثيفة إحدى السلسلتين الثقيلتين للمايوسين (MHC) والآخرى هي حزمة المايوسين الخفيفة (MLC)، تلي حزمة المايوسين الثقيلة حزمة كثيفة جداً وعريضة يُعتقد انها حزمة الاكثومايوسين، ثم حزمة خفيفة ورفيعة في الثلث العلوي من الهلام هي بقايا لبروتين الاكتين، بعدها حزمة خفيفة اخرى في مُنتصف الهلام هي حزمة التروبومايوسين.

التيبس وما بعد التيبس الرمي بعمر 12 و28 شهراً، والتي أظهرت وجود 5 حزم بروتينية بعمر 12 شهراً و28 شهراً في مرحلتي التيبس وما بعد التيبس الرمي على التوالي، وتباينت هذه الحزم في شدة كثافتها في مناطق الهلام المختلفة.

ويُلاحظ من الشكل ان الحزم البروتينية للحم بعمر 12 شهراً في مرحلة التيبس كانت كالاتي وجود حزمتين بروتينيتين، الأولى كثيفة في أعلى الهلام والحزمة الثانية



شكل (1): الترحيل الكهربائي لبروتينات اللييفات العضلية للحم الابقار

حزمة عريضة هي حزمة الاكثومايوسين وقد لوحظ من الشكل انها في بداية عملية الانفتاح وحزمة خفيفة هي

أما في مرحلة بعد التيبس الرمي ظهرت حزمتين كثيفتين باهتين أعلى واسفل الهلام على التوالي مثلنا كذلك سلسلتا المايوسين الثقيلة والخفيفة، جاءت بعدها

هذه النتائج جاءت مقارنة لما توصل اليه (6) *et al.* Focant والذين تمكنوا من تشخيص السلاسل الخفيفة للمايوسين والأكتين والتروبومايوسين والتروبونينات الثلاثة I و T و C لعضلات اسماك Turbot *Scophthalmus maximus* وتحديد اوزانها الجزيئية ونقاط تعادلها الكهربائي وذلك بعد فصلها باستعمال طريقة الترحيل الكهربائي.

- الترحيل الكهربائي لبروتينات اللييفات للحم الاغنام: يوضح الشكل (2) نتائج الترحيل الكهربائي لبروتينات اللييفات العضلية للحم الاغنام في مرحلتي التيبس وما بعد التيبس الرمي وللحيوان بعمر 6 و 12 شهر، والتي أظهرت وجود 10 حزم بروتينية بعمر 6 اشهر في مرحلتي التيبس وما بعد التيبس الرمي و 11 حزمة بروتينية للحم فخذ الاغنام بعمر 12 شهراً في مرحلتي التيبس وما بعد التيبس الرمي على التوالي، تباينت هذه الحزم في شدة كثافتها في مناطق الهلام المختلفة، وقد تراوحت اوزانها الجزيئية بين الثقيلة والخفيفة ابتداءً من الطرف الاعلى للهلام وحتى نهايته.

عند عمر 6 شهر في مرحلة التيبس، يلاحظ في الشكل وجود حزمة بروتينية باهتة وعريضة في أعلى الهلام وقد مثلت هذه الحزمة المايوسين الثقيلة، تلتها حزمة باهتة رفيعة هي مُعقد الاكتومايوسين وحزمة باهتة اعرض منها تعود للاكتين، ثم بعدها حزمة باهتة رفيعة هي الاكتين تلتها ثلاث حزم بروتينية باهتة ورفيعة متباعدة عن بعضها هي التروبونين T- والتروبونين I- التروبونين C- على التوالي، واخيراً وجدت حزمة كثيفة وعريضة في مُنتصف الهلام تعود للتروبومايوسين ووجدت اسفل الهلام حزمتان باهتتان رفيفتان هما حزمتا المايوسين الخفيفة.

أما في مرحلة بعد التيبس فقد ظهرت جميع الحزم البروتينية بهيئة كثيفة جداً الا انها تباينت في سمكها عدا حزمة الاكتين وحزمتا المايوسين الخفيفة، واولها حزمة كثيفة وعريضة في اعلى الهلام تعود لسلسلة المايوسين الثقيلة، ثم حزمة كثيفة جداً ناتجة عن اتحاد المايوسين

بروتين الاكتين ثم كانت حزمة التروبومايوسين في المنتصف.

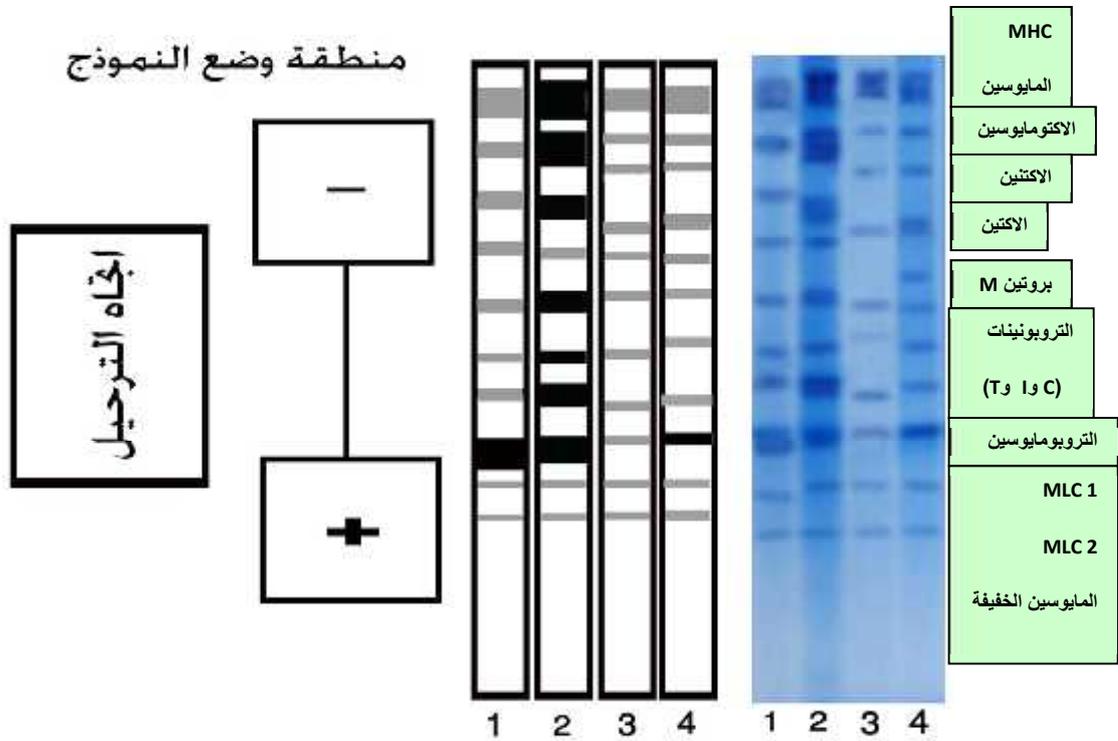
كما يوضح الشكل (4-1) وجود خمس حزم بروتينية لبروتينات اللييفات للحم البقر بعمر 28 شهر في اثناء مرحلة التيبس، الحزمة الاولى في اعلى الهلام هي حزمة المايوسين الثقيلة تليها حزمة عريضة وكثيفة جداً هي حزمة الاكتومايوسين، ثم حزمة عريضة لكنها باهتة على خلاف مثيلاتها في لحم فخذ الابقار بعمر 12 شهر في اثناء مرحلة التيبس هي الاكتين، ثم حزمتا التروبومايوسين والمايوسين الخفيفة.

اما في بروتينات اللييفات بعمر 28 شهراً في مرحلة بعد التيبس، فوجدت حزمة باهتة هي المايوسين الثقيلة تليها حزمة الاكتومايوسين العريضة والكثيفة في الجزء الاعلى من الهلام والتي كانت في بداية عملية الانفتاح، الحزمة التي جاءت بعدها حزمة خفيفة تمثل بقايا بروتين الاكتين ثم حزمتين باهتتين الاولى هي حزمة التروبومايوسين والاخرى الاعرض هي حزمة المايوسين الخفيفة في الجزء السفلي من الهلام.

ويُستدل من الشكل (1) وجود تشابه في عدد ومواقع الحزم المفصولة في جميع البروتينات المفصولة، مما يدل على احتواء اللييفات العضلية المفصولة على نسبة متقاربة من انواع البروتينات المختلفة الا انها اختلفت في شدتها وكثافتها. كما لوحظ ان حزمة التروبومايوسين كانت على خط واحد في جميع الهلامات، وتزداد كثافة الحزم مع استمرار حركة الترحيل الكهربائي باتجاه القطب الموجب، واستمرار حالة التشتت للحزم بعضها عن بعضها الآخر، قد يعود السبب في ذلك الى نوعية وكمية الأحماض الأمينية الموجودة في المواد المستخلصة وعلى طبيعة الأواصر بين السلاسل الببتيدية من جهة وبين الأحماض الأمينية من جهة أخرى وكانت هذه النتائج متفقة مع (11) *Takahashi et al.* إذ بينوا ان الحزم تتباين باختلاف مصادر البروتين وهذا التباين ناتج عن اختلافات متعلقة بتوزيع الأوزان الجزيئية.

وفي عمر 12 شهراً في مرحلة التيبس، فلو حظ ان جميع الحزم بدت باهتة ورفيعة عدا الحزمة الاولى التي تعود لسلسلة المايوسين الثقيلة، ثم تلتها ست حزم بروتينية باهتة ورفيعة تقع على مسافات متفاوتة عن بعضها في الهلام وهي تمثل بروتينات الاكتين والاكيتين والتروبونين T- والتروبونين I- والتروبونين C- والتروبومايوسين وحزمتا المايوسين الخفيفة على التوالي.

والاكيتين لتكوين مُعقد الاكتومايوسين، ثم حزمتين كثيفتين واضحتين تمثلان الاكتين وبقايا الاكتين على التوالي، وجاءت بعدها ثلاث حزم كثيفة متفاوت في سمكها حزمتين عريضتين تتوسطهما حزمة رفيعة وتعود لبروتين التروبونين T- والتروبونين I- والتروبونين C- على التوالي، وفي اسفلها حزمة كثيفة ضخمة هي عبارة عن بروتين التروبومايوسين واخيراً حزمتا المايوسين الخفيفة.



1. بروتينات الليبفات لحم الغنم 6 اشهر في مرحلة التيبس الرمي
2. بروتينات الليبفات لحم الغنم 6 اشهر في مرحلة بعد التيبس الرمي
3. بروتينات الليبفات لحم الغنم 12 شهر في مرحلة التيبس الرمي
4. بروتينات الليبفات لحم الغنم 12 شهر في مرحلة بعد التيبس الرمي

الاكتين، التروبومايوسين وحزمة أخيرة مثلت المايوسين الخفيف السلسلة-I أو التروبونين-T، وتبدو النتائج مُخالفة لنتائج هذه الدراسة فيما يتعلق بعدد الحزم المفصولة نظراً لاختلاف مصدر البروتين المفصول.

3- الترحيل الكهربائي لبروتينات اللييفات للحم

الدجاج:

يوضح الشكل (3) نتائج الترحيل الكهربائي لبروتينات اللييفات العضلية للحم الدجاج في مرحلتي التيبس وما بعد التيبس الرمي وبعمر 25 و 40 يوماً، والتي أظهرت وجود 11 حزمة بروتينية بعمر 25 يوماً و 10 و 11 حزمة بروتينية بعمر 40 يوماً في مرحلتي التيبس وما بعد التيبس الرمي على التوالي، وتباينت هذه الحزم في شدة كثافتها في مناطق الهلام المُختلفة، وقد تراوحت أوزانها الجزئية بين الثقيلة والخفيفة ابتداءً من الطرف الاعلى للهلام وحتى نهايته.

عند عمر 25 يوماً في مرحلة التيبس، ظهرت في أعلى الهلام حزمة بروتينية ضخمة وكثيفة جداً وتبدو ذات وزنٍ جزئي كبيرٍ جداً جعلها غير قادرة على النزول أكثر في الهلام وقد مثلت معقد الاكتومايوسين، بينما ظهرت بعدها حزمة خفيفة ورفيعة هي على الاغلب الاكتين، ثم حزمة كثيفة وعريضة هي سلسلة المايوسين الثقيلة، تلتها حزمة خفيفة ورفيعة تعود لبروتين الاكتين، وجاءت بعدها ثلاث حزم باهتة ورفيعة تمثل البروتينات T- و I- و C- على التوالي، وفي مُنتصف الهلام لوحظ وجود حزمتان كثيفتان ورفيعةتان تمثلان التروبومايوسين المشطور

وعند فصل البروتينات من الحيوان بعمر 12 شهر في مرحلة بعد التيبس، لوحظ ان الحزم كانت بهيئة باهتة الا انها تباينت في سمكها عدا حزمة التروبومايوسين، واولها حزمة باهتة عريضة في اعلى الهلام تعود لسلسلة المايوسين الثقيلة، ثم حزمتين باهتتين رفيفتين واضحتين تُمثلان الاكتين والاكتين على التوالي، وجاءت بعدهما حزمة باهتة تبدو اسمك قليلاً تمثل بقايا الاكتومايوسين وقد سارت لمسافة ابعد في الهلام نظراً لخفة وزنها، ثم تبعتها خمس حزم باهتة ورفيعة وحزمتان منها تعود الى بروتينات التروبونين T- والتروبونين I- والتروبونين C- نظراً لتقارب اوزانها الجزئية، وفي اسفلها حزمة كثيفة ورفيعة هي عبارة عن بروتين التروبومايوسين وحزمتين هما سلسلتا المايوسين الخفيفتين.

ومن الجدير بالذكر ان حزمة بروتين التروبومايوسين ظهرت على خط واحد في جميع الهلامات تقريباً وان اختلفت في سمكها، ويستدل من الشكل (2) وجود تشابه في عدد ومواقع الحزم المفصولة في كل عينات البروتينات، مما يدل على احتواء اللييفات العضلية المفصولة على نسبة مُتقاربة من انواع البروتينات المُختلفة الا انها اختلفت في شدتها وكثافتها.

في دراسة (10) Rodger تمكنوا من فصل البروتينات الذائبة بالملح باستعمال الترحيل الكهربائي بطريقة SDS-PAGE بعد استخلاصها من اللحم المثلوم لسمك الكود Cod باستعمال محلول 4 % SDS و 1% ME-2، وقد كان عدد الحزم البروتينية المفصولة 12 حزمة، مثلت كلاً من المايوسين الثقيل السلسل، الاكتينيات، بعض بروتينات الساركوبلازم،

عن مُعقد الاكثومايوسين الذي لم ينحل بعد، مما يُشير الى ان عضلات فخذ و صدر الدجاج ما زالت في مرحلة التيبس الرمي، تبعثها حزمتان بروتينيتان كثيفتان الا انها رفيفتان، الأولى تُمثل الاكثين والثانية تُمثل الاكثين، وجاءت بعدها ثلاث حزم باهتة ورفيعة هي بروتينات التريونينات T- و I- و C- على التوالي، وقد مثلت الحزمة الكثيفة والعريضة التالية إحدى السلسلتين الثقيلتين للمايوسين، وفي مُنتصف الهلام ظهرت حزمتين باهتتين ورفيعتين هما عبارة عن جزئي التروبومايوسين المشطور، وفي القسم الاسفل من الهلام ظهرت حزمتان باهتتان رفيفتان هما على التوالي سلسلتا المايوسين الخفيفتين.

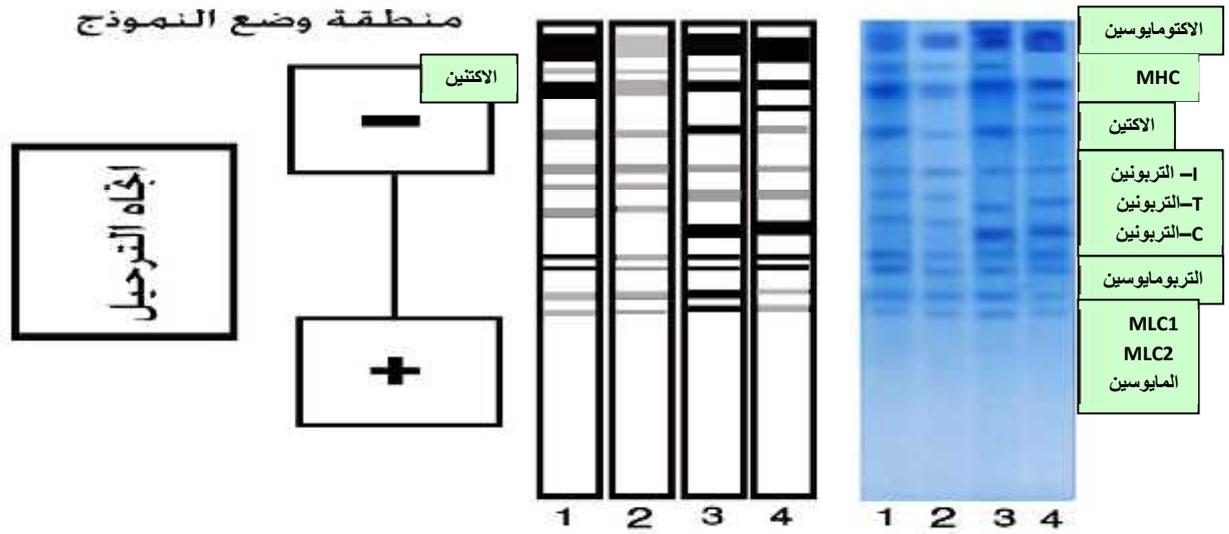
ومن الجدير بالملاحظة ان جزئي بروتين التروبومايوسين وسلسلتا المايوسين الخفيفتان قد ظهرت على خط واحد في جميع الهلامات .

توافقت النتائج مع حبيب (4) التي لاحظت في دراستها لبروتينات اللييفات العضلية المفصولة من العضلات الجانبية لاسماك الصبور والجفوة الخيطية البحرية والنهرية (المياه البحرية ومياه شط العرب) باستعمال الترحيل الكهربائي بطريقة SDS-PAGE وهلام متعدد الاكريلاميد (1.2%)، ان عدد الحزم البروتينية المُستخلصة اختلفت في شدة كثافتها وفي حركتها تبعاً لاختلاف اوزانها، فالحزم البروتينية الاخف (ذات الوزن الاصغر) تستطيع المرور بسرعة خلال مسامات الهلام وتكون عند نهاية هلام الفصل، بينما تُشاهد الحزم البروتينية الاثقل (ذات الوزن الاكبر) في بداية هلام الفصل، وتمكنت من فصل 9 حزم بروتينية من الصبور و 7 حزم بروتينية من الجفوة الخيطية من المياه البحرية ومياه شط العرب.

الى جزئين، وفي اسفل الهلام ظهرت سلسلتا المايوسين الخفيفتين.

أما في مرحلة بعد التيبس بعمر 25 يوماً، ظهرت جميع الحزم بهيئة باهتة وان اختلفت في سمكها، ففي أعلى الهلام هنالك حزمة بروتينية باهتة ورفيعة تُمثل الاكثين وحزمة ثانية باهتة وتبدو اعرض هي سلسلة المايوسين وحزمة اسفلها تُمثل الاكثين، ونلاحظ ان مُعقد الاكثومايوسين قد انفصل الى بروتيني المايوسين والاكثين فلم يظهر في الهلام بعد مرور مرحلة التيبس الرمي، وظهرت بعدها ثلاث حزم خفيفة ورفيعة هي على الاغلب التريونينات T- و I- و C- على التوالي، تليهما حزمتان باهتتان ورفيقتان هما عبارة عن جزئي التروبومايوسين، ثم في الجزء الاسفل من الهلام ظهرت حزمة المايوسين الخفيفة. وفيما يَخُص بروتينات اللييفات العضلية للحم فخذ و صدر الدجاج بعمر 40 يوماً في مرحلة التيبس، فقد ظهرت في أعلى الهلام حزمتان بروتينيتان كثيفتان ورفيقتان متاليتان سلسلة المايوسين الثقيلة والاكثين، بعدها جاءت حزمة كثيفة ورفيعة هي الاكثين وتبدو اعرض من سلسلة المايوسين، وحزمة بروتينية كثيفة ورفيعة هي بروتين M وحزمتان باهتتان ورفيقتان تُمثلان التريونين T- والتريونين I- ثم حزمة كثيفة وعريضة اسفلها تُمثل الاكثومايوسين، ونلاحظ ان مُعقد الاكثومايوسين قد اتخذ موقعاً مُختلفاً في الهلام عند مرحلة التيبس الرمي، تليهما حزمتان باهتتان ورفيقتان هما عبارة عن جزئي التروبومايوسين، ثم في الجزء الاسفل من الهلام ظهرت سلسلتا المايوسين الخفيفتين.

كما يُلاحظ من الشكل ان الحزم البروتينية للحم الدجاج بعمر 40 يوماً في مرحلة بعد التيبس تمثلت بوجود حزمة كثيفة وضخمة اتخذت موقعاً في اعلى الهلام وهي عبارة



1. بروتينات اللييفات لحم الدجاج 25 يوم في مرحلة التيبس الرمي
2. بروتينات اللييفات لحم الدجاج 25 يوم في مرحلة بعد التيبس الرمي
3. بروتينات اللييفات لحم الدجاج 40 يوم في مرحلة التيبس الرمي
4. بروتينات اللييفات لحم الدجاج 40 يوم في مرحلة بعد التيبس الرمي

شكل (3): الترحيل الكهربائي لبروتينات اللييفات العضلية للحم الدجاج.

4. حبيب، فوزية شاکر (2010). دراسة تصنيفية لأنواع

عائلة الصابوغيات Clupeidae في المياه البحرية العراقية وشط العرب. رسالة ماجستير، كلية الزراعة، جامعة البصرة: 150 ص.

5. طاهر، محارب عبد الحميد (1990). علم اللحوم. وزارة التعليم العالي والبحث العلمي، كلية الزراعة، جامعة البصرة: 520 ص.

6. Focant, B.; Collin, S.; Vandewall, P. and Hurliaux, F. (2000). Expression of myofibrillar proteins and parvalbumins isoforms in white muscle of the developing turbot (*Scophthalmus maximus*). Basic Appl. Myol., 10(6): 269-278.

7. Garfin, V. X. (1990). Ultrastructure and myofibrillar strength of pre-or post-

المصادر

1. الطائي، منير عبود جاسم (1987). تكنولوجيا اللحوم والأسماك . مطبعة دار الكتب، جامعة البصرة. 421 ص.

2. العزاوي، حنان طارق عباس حلمي (1996). فصل البروتينات العضلية واستعمالها في تحضير بعض الأغذية. رسالة ماجستير، كلية الزراعة. جامعة بغداد.

3. النوري، فاروق فاضل والطالباني، لامعه جمال (1981). تغذية الانسان. وزارة التعليم العالي والبحث العلمي، مديرية دار الكتب للطباعة والنشر.

جامعة الموصل: 445 ص.

- material type, processing and use of cryoprotective agents on mince quality. Pp: 199-217. In: Connell, J.J. (Ed.). Advances in Fish Science and Technology. Fishing News Book Ltd. Farnham, Surrey, England: Academic Press: 528pp.
11. Takahashi, K.; Shirai, K. and Wada, K. (1988). Metting behavior of gels prepared from isolated subunits of collagen. J. Food Sci., 49(6): 1920-1921.
- rigor CaCl₂ injected meat. Proc. 40th Int. Congr. Meat Sci. Technol. 1
8. Huda, N.; Zakaria, R.; Muchtadi, D. and Suparno, A. (1994). Functional properties of fish powder from Selar Kuning (*Selaroides leptoleptis*). Agric. Biol. Chem., 36: 7-19.
9. Laemmli, U.K. (1970). Cleavage of structural protein measurement with the folin phenol reagent. J. Biol. Chem., 193: 265-275.
10. Rodger, G.; Weddel, R.B. and Craig, P. (1980). Effect of time, temperature, raw

The Effect of Age and Periods of Rigor Mortis on Quality of Myofibrillar Proteins Separation from Meat's Protein by Using Electrophoresis

Aum-El-Basher H.J. Al-Mossawi, Khadeeja S. J. Al-Hossany* and Hala Y. E. Al-Robeay

Department of Food Science and Biotechnology, Collage of Agriculture, University of Basrah, Iraq

*e-mail: khadeeja_jaffer@yahoo.com

Abstract: The study dealt with separated myofibrillar proteins from beef meats on 12 and 28 months, mutton meats on 6 and 12 months and chicken meats on 25 and 40 days on rigor mortis stage and after rigor mortis stage by using electrophoresis. The results showed the following: Myofibrillar proteins differ on all types of meats below number of bands separation from it's as differ of age of animal and stage of rigor mortis, On beef meat proteins showed presence of 5 bands on 12 and 28 months on stage of rigor-post mortis, On the mutton meat separation 10 and 11 bands of myofibrillar proteins on 6 and 12 months on stage of rigor-post mortis, It was found 11 and 10 bands of myofibrillar proteins on chicken meats on 25 and 40 days respectively. It was showed that the band which assimilation myosin and actomyosin conformation clearly and darkly, while the band which assimilation actin, actinin, tropomyosin, tow light myosin MLC1 and MLC2 and troponins -T,-I,-C showed thin and pale bands.

Key words: Beef meat, mutton meat, myofibrillar proteins, electrophoresis, effect of age, rigor mortis.