

بررسی میزان باقیمانده بافتی ناشی از مصرف خوراکی مقادیر مختلف افلاتوکسین B₁ در فیل ماهی (*Huso huso*) پرورشی

ابوالفضل سپهداری^{۱*}، شاپور کاکولکی^۱، حمید رضا پورعلی^۲، مهدی معصوم زاده^۲، علی حلاجیان^۲
^۱موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، تهران، ایران
^۲موسسه تحقیقات بین المللی تاسماهیان دریای خزر، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، تهران، ایران

چکیده

تعداد ۵۰۰ عدد فیل ماهی (*Huso huso*) با وزن متوسط $10g \pm 100$ به مدت ۳۰ روز در وان‌های ۲۰۰۰ لیتری نگهداری و با غذای دستی ویژه فیل ماهی تغذیه و سازگاری آنان با محیط پرورشی و تغذیه دستی انجام پذیرفت. پس از انجام مراحل سازگاری، تعداد ۱۸۰ عدد از ذخیره مذکور انتخاب و در ۵ تیمار آزمایشی، با تراکم ۱۲ عدد ماهی در ۱۵ تانک ۲۰۰ لیتری ذخیره‌سازی گردید. آب تانک‌ها با درجه حرارت $20 \pm 18^{\circ}C$ ، میزان اکسیژن محلول $7/3$ و 200 درصد تعویض آب روزانه، تنظیم و تأمین گردید. -۹۶۳. افلاتوکسین B₁ خالص با غلظت‌های ۱۰۰ ppb و ۷۵ ppb و ۵۰ ppb و ۲۵ ppb به جیره‌های آزمایشی اضافه گردید. غذادهی به مدت ۱۲۰ روز بر مبنای ۳ درصد وزن توده زنده و در ۴ نوبت در طی شبانه روز انجام پذیرفت. ثبت عوامل فیزیکی و شیمیایی آب از جمله: اکسیژن محلول، درجه حرارت pH به شکل هفتگی انجام گرفت. میزان باقی مانده بافتی افلاتوکسین ب ۱ در عضلات با تناوب ماهیانه و به مدت چهار ماه به روش HPLC انجام پذیرفت. بررسی علائم درمانگاهی و ثبت تلفات روزانه در دستور کار قرار داشت. بطور کلی حداکثر میزان باقیماندگی افلاتوکسین در بافت عضلانی در تحقیق حاضر $2/9 \pm 36$ ppb است که مقدار نگران کننده ای باتوجه به استانداردهای جهانی برای مصارف انسانی نمی باشد.

کلمات کلیدی: فیل ماهی ، افلاتوکسین B₁ ، تغذیه ، باقی مانده بافتی ، مصارف انسانی

مقدمه

افزایش مصرف مواد اولیه با منشاء گیاهی در فرمولاسیون جیره غذایی آبزیان، منجر به افزایش ظرفیت ایجاد آفلاتوکسیکوزیس در سیستم‌های پرورشی گردیده است. به همین دلیل مسئله آلودگی با آفلاتوکسین‌ها در آبی‌پروری از اهمیت بیشتری برخوردار گردیده است. (Tacon *et al.* 1995, Fegan 2005; Spring 2005). بسیاری از مواد اولیه غذایی مورد استفاده در آبی‌پروری از جمله: پنبه‌دانه، بادام زمینی، ذرت، لوبیای سویا، برنج، ماهی و میگوی خشک شده و پودر ماهی توسط قارچها آلوده می‌گردند.

(Ellise *et al.* 2000, Cagauan *et al.* 2004, Fegan 2005; Spring 2005).

جداسازی اولیه آفلاتوکسین‌ها پس از شیوع یک بیماری ناشناخته که منجر به مرگ ۱۰۰/۰۰۰ جوجه بوقلمون و ۲۰۰۰۰ جوجه اردک در سال ۱۹۶۰ در انگلستان گردید، اتفاق افتاد. (این بیماری به نام Turkey X disease معروف است) (Blout 1961).

برای اولین بار در سال ۱۹۶۰ آفلاتوکسیکوز در آبزیان پرورشی به همراه وقوع هپاتوم در مراکز تکثیر قزل‌آلای رنگین‌کمان در ایالت آیداهو واقع در آمریکا گزارش گردید. در آزمایشات بعد از مرگ حضور کبدی حاوی ندول‌های بسیار (مولتی ندولار) به همراه کارسینومای اولیه سلولهای کبدی مشاهده گردید. (Ashley, Halver 1963, Wales 1970)

تحقیق انجام شده در مورد مسمومیت ایجاد شده توسط AFB₁ در فیل ماهی‌های جوان بیانگر وقوع ۸/۶ درصد مرگ و میر پس از ۱۵ روز تغذیه با جیره‌های آلوده می‌باشد. به علاوه بعد از ۴۰ روز ماهیان تحت آزمایش ۷ درصد کاهش وزن داشته‌اند. از جمله علائم درمانگاهی مشاهده شده در این تحقیق شامل، خون‌ریزی در ناحیه سر، پلاک‌های استخوانی ردیف شکمی، ایجاد خمیدگی در ستون فقرات و همچنین ظهور نقاط زرد رنگ در ناحیه سینه‌ای بوده است. (Farabi *et al.* 2000).

موسسه بین‌المللی تحقیقات سرطان، آفلاتوکسین‌ها را به عنوان یک ترکیب سرطان‌زای درجه یک شناسایی نموده و لذا بر طبق مقررات باید مواد غذایی تجاری، دارای حداقل

میزان آلودگی به این سموم (۲۰ ppb در غلات و ۰/۵ در شیر در ایالات متحده آمریکا، ۴ppb در غذا در برخی از کشورهای اروپایی باشند) (Henry *et al.* 1999). هدف این تحقیق ارزیابی و تعیین میزان باقیمانده بافتی ناشی از مصرف خوراکی AFB₁ در فیل ماهی پرورشی بوده است.

مواد و روش کار**آماده سازی کارگاه و ذخیره سازی ماهیان**

تعداد ۵۰۰ عدد فیل ماهی (*Huso huso*) با وزن متوسط 100 ± 10 gr به مدت ۳۰ روز در وان های ۲۰۰۰ لیتری نگهداری و با غذای دستی ویژه فیل ماهی تغذیه و سازگاری آنان با محیط پرورشی و تغذیه دستی انجام پذیرفت. پس از انجام مراحل سازگاری، تعداد ۱۸۰ عدد از ذخیره مذکور انتخاب و در ۵ تیمار آزمایشی، با تراکم ۱۲ عدد ماهی در ۱۵ تانک ۲۰۰ لیتری ذخیره سازی گردید. آب تانک ها با درجه حرارت $18 \pm 2^{\circ}C$ ، میزان اکسیژن محلول ppm ۷/۳ و ۲۰۰ درصد تعویض آب روزانه، تنظیم و تأمین گردید.

تهیه جیره‌های غذایی :

مواد اولیه مورد نیاز فرمولاسیون جیره‌های غذایی بر طبق مواد مصرفی معمول در جیره غذایی فیل ماهی، با کیفیت مطلوب تأمین و جهت افزودن افلاتوکسین B₁ در غلظت-های موردنظر به جیره‌های آزمایشی به شرح ذیل اقدام گردید:

از آفلاتوکسین B₁ خالص با علامت تجاری SIGMA با متانول خالص (۹۷٪) رقیق شده و با غلظتهای مورد نظر (۱۰۰ppb و ۷۵ppb و ۵۰ppb و ۲۵ppb) به جیره‌های آزمایشی اضافه گردید. جهت حصول اطمینان از وجود AFB₁ به مقادیر پیش‌بینی شده در جیره‌های آزمایشی، از جیره‌های تهیه شده، نمونه برداری و جهت تعیین میزان AFB₁ از طریق HPLC و با دستگاههای با مشخصات ذیل ارزیابی و تعیین گردید.

نتایج

باقیمانده بافتی

اختلاف معنی داری بین باقیماندگی بافتی در گروه‌های مختلف در طول دوره حدوداً ۹۰ روزه تغذیه با جیره حاوی سم در وان‌های مختلف و در طی چهار بار نمونه برداری وجود دارد ($p < 0.05$) و حداقل مقدار یک گروه با بقیه گروه‌ها (در هر چهار بار نمونه برداری) در این امر متفاوت است.

با توجه به جدول ۱ مقایسه چند وجهی که از نتایج آنالیز واریانس داده‌های بیومتری در طی نمونه برداری‌های اول تا چهارم حاصل شده است، چنین بنظر می‌رسد:

جدول ۱: تاثیر استفاده از سطوح مختلف AFB_1 در تغذیه فیل ماهی‌های پرورشی بر میانگین میزان باقیمانده بافتی (\pm خطای معیار از میانگین) در طی یک دوره ۱۲۰ روزه (مقایسه‌ها در هر نوبت نمونه برداری به صورت جداگانه بررسی گردیده است).

تیمارهای آزمایشی	میزان AFB_1 در جیره (ppb)	نوبت‌های نمونه برداری (ماه)				P-Value
		ماه اول	ماه دوم	ماه سوم	ماه چهارم	
۱	۱۰۰	۰/۷۱۷ ± ۰/۰۲۳	۲/۹۰ ± ۰/۰۷۳	۲/۶۷ ± ۰/۰۹۳	۰/۴۳ ± ۰/۰۱۳ ^a	
۲	۷۵	۰/۵۴۱ ± ۰/۰۲۳	۲/۴۲ ± ۰/۰۶۳	۲/۲۴ ± ۰/۰۱۱	۰/۳۲ ± ۰/۰۱۱ ^b	
۳	۵۰	۰/۰۵۲ ± ۰/۰۱۰	۱/۰۵ ± ۰/۰۳۴	۱/۵۴ ± ۰/۰۷۴	۰/۰۲ ± ۰/۰۰۹ ^c	
۴	۲۵	۰	۰/۵۶ ± ۰/۰۳۴	۱/۰۴ ± ۰/۰۵۴	۰/۰۱ ± ۰/۰۰۴ ^c	
۵	۰	۰	۰	۰	۰	
		۰/۰۰۱	۰/۰۰۱	۰/۰۰۱	۰/۰۰۱	

*در هر ستون میانگین‌هایی که با حروف مشترک نشان داده شده است، با یکدیگر از نظر آماری دارای اختلاف معنی دار نمی‌باشند ($p < 0.05$)

در نمونه برداری اول: اختلاف معنی داری از جهت باقیماندگی بافتی در بین گروه‌ها وجود دارد بطوریکه اختلاف گروه ۱ نسبت به گروه‌های دیگر (از ۲ تا ۵) به ترتیب افزایش یافته و با گروه ۴ و ۵ این اختلاف در بیشترین حد خود (۰/۷۱) بوده که این امر خود موید آن است که میزان باقیماندگی بافتی سم در گروه‌های ۱ تا ۴ به ترتیب افزایش یافته است. این آزمون نشان می‌دهد ($p < 0.05$).

- Waters 717 plus Auto sampler
- Waters 474 scanning fluorescence Detector
- Waters bus SAT/IN Module
- Soft ware: Millennium 32 ver.40.0

غذاهای و نمونه برداری

غذاهای به مدت ۱۲۰ روز بر مبنای ۳ درصد وزن توده زنده و در ۴ نوبت در طی روز انجام پذیرفت (Cui et al . 1997). در صورت وجود غذای اضافی در ته تانک‌ها، روزانه مدفوع و باقیمانده‌های غذا از هر تانک سیفون و خارج گردید.

ثابت عوامل فیزیکوشیمیایی آب از جمله: اکسیژن محلول، درجه حرارت pH به شکل هفتگی انجام گرفت. بررسی و ارزیابی میزان باقیمانده عضلانی افلاتوکسین با تناوب ماهیانه انجام شد. علائم کلینیکی و ثبت تلفات روزانه به انجام رسید.

قبل از نمونه برداری تمامی ماهی‌ها توسط اسانس گل میخک با دز ۱۵۰ میلی گرم در لیتر بیهوش و ضایعات جلدی در تمامی ماهیان بررسی و از نظر کمی و کیفی مورد ارزیابی و ثبت قرار گرفت.

محاسبات

جهت محاسبه و میزان زنده ماهیان تحت آزمایش در هر تیمار از فرمول‌های ذیل بهره برداری گردید:

درصد زنده مانی = $\frac{\text{تعداد ماهیان زنده}}{\text{تعداد اولیه ماهیان}} \times 100$

جهت بررسی احتمالی تجمع AFB_1 در عضلات، در هر نوبت نمونه برداری از هر تیمار، پس از جدا نمودن کامل امعاء و احشاء ۳ عدد ماهی و شستشو با آب تا مرحله ارزیابی باقیمانده‌های بافتی AFB_1 در فریزر ۱۸- نگه داری گردید. جهت تعیین میزان باقیمانده‌های بافتی از روش HPLC استفاده شد.

قرل آلابی رنگین کمان شامل: کم خونی، رنگ پریدگی، آبشش‌ها، کاهش میزان هماتوکریت، تورم، خون‌ریزی، اختلال در متابولیسم مواد مغذی و صدمات کبدی می‌باشد. بعلاوه وقوع تغییرات ریخت‌شناسی در تیلاپپای نیل تغذیه شده با غذاهای آلوده به آفلاتوکسین از جمله: کدورت قرنیه منتهی به کاتاراکت و کوری، ضایعاتی در روی سطح بدن از قبیل خوردگی باله‌ها و ناحیه دم، زرد رنگ شدن سطح بدن که به نام تیلاپپای زرد (Yellowing Tilapia) نامیده می‌شود، شنای نامتعادل و بی‌اشتهایی نیز گزارش شده است (Cagauan et al. 2004).

از طرف دیگر در موارد وقوع شکل حاد بیماری‌ها معمولاً علائم کلینیکی مشخصی مشاهده نشده و مرگ‌های مرموز و ناگهانی اتفاق می‌افتد. در حیوانات مبتلا به مسمومیت تحت حاد با آفلاتوکسین‌ها علائمی از جمله: صدمات متوسط تا شدید کبدی، زرد رنگ شدن چشم‌ها، زردی مخاطات یا پوست و اشکال در لخته‌شدن خون مشاهده می‌گردد. از دیگر علائم می‌توان به افزایش ضریب تبدیل غذایی، کم‌خونی، افت تولید، تضعیف سیستم ایمنی، ضایعات کلیوی و مرگ زود هنگام اشاره نمود (Hamilton 1990).

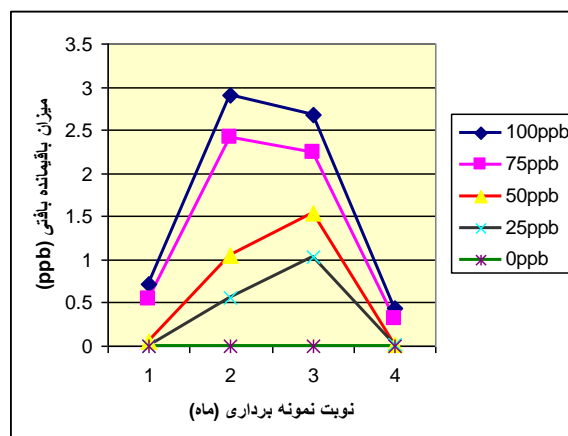
مسمومیت ایجاد شده توسط AFB_1 در فیل ماهی‌های جوان بیانگر وقوع $1/6$ درصد مرگ و میر پس از ۱۵ روز تغذیه با جیره‌های آلوده می‌باشد. به علاوه بعد از ۴۰ روز ماهیان تحت آزمایش ۷ درصد کاهش وزن داشته‌اند از جمله علائم کلینیکی مشاهده شده در این تحقیق شامل، خون‌ریزی در ناحیه سر، پلاک‌های استخوانی ردیف شکمی، ایجاد خمیدگی در ستون فقرات و همچنین ظهور نقاط زرد رنگ در ناحیه سینه‌ای بوده است (Farabi et al. 2000).

طبعاً، رنگ زرد ایجاد شده ناشی از مسمومیت‌های مزمن آفلاتوکسین، B_1 ، در کنار حضور انواعی از تومورها در اندامهای مختلف ماهیان آلوده، سبب ایجاد ظاهر نامناسب، کیفیت پایین لاشه، طعم نامطبوع و کاهش بازار پسندی ماهی می‌گردد.

در نمونه برداری دوم: اختلاف معنی داری از جهت باقیماندگی بافتی در بین تمام گروه‌ها وجود دارد بطوریکه این اختلاف از گروه ۱ تا گروه ۵ (شاهد) به تدریج افزایش یافته است ($p < 0.05$).

در نمونه برداری سوم: در این نمونه برداری نیز همانند نمونه برداری دوم اختلاف معنی داری از جهت باقیماندگی بافتی در بین تمام گروه‌ها وجود دارد ($p < 0.05$)، بطوریکه این اختلاف از گروه ۱ تا گروه ۵ (شاهد) به تدریج افزایش یافته است.

در نمونه برداری چهارم: این نمونه برداری که پس از یک دوره تغذیه بدون سم انجام شده عدم اختلاف معنی داری بین گروه‌های ۳، ۴ و ۵ را نشان می‌دهد. از مقادیر بافتی سم که در نمونه برداری سوم به اوج خود رسیده بودند، به مقدار قابل توجهی کاسته شد. این موضوع به خوبی در شکل ۱ مشهود است.



شکل ۱: میزان باقیماندگی AFB_1 در بافت عضلانی فیل ماهی پرورشی تغذیه شده با مقادیر مختلف توکسین بمدت ۳ ماه در درجه حرارت 18 ± 2 درجه سانتیگراد

میزان زنده مانی

درهیچیک از تیمارهای آزمایشی تلفاتی مشاهده نگردید.

بحث

آفلاتوکسیوزیس نوع حاد در ماهیان به مانند سایر حیوانات در مواقعی که مقادیر متوسط تا زیاد آفلاتوکسین بلعیده شود اتفاق می‌افتد علائم این نوع آفلاتوکسیوزیس در

دستاوردها و توصیه های ترویجی:

فیل ماهی از گونه های حساس نسبت به مسمومیت با آفلاتوکسین ب ۱ محسوب نمی گردد .
 مواد حاصل از متابولیسم آفلاتوکسین ب ۱ در فیل ماهی ترکیباتی ناپایدار هستند که با قطع تغذیه از منابع آلوده ، از بدن دفع گردیده و باقیمانده بافتی آنان پس از یک ماه از بین خواهد رفت .
 بطور کلی حداکثر میزان باقیماندگی آفلاتوکسین در بافت عضلانی فیل ماهی های تحت مطالعه در تحقیق حاضر $2/9 \pm 36 \text{ppb}$ است که از نظر مقدار نگران کننده ای باتوجه به استانداردهای جهانی برای مصارف انسانی محسوب نمی گردد.
 نظر به زدوده شدن تقریبی بافت عضلانی از باقیمانده های بافتی توکسین در طی مدت یک ماه تغذیه تیمارهای آزمایشی با جیره های فاقد توکسین، میتوان توصیه نمود که در صورت تشخیص ایجاد مسمومیت مزمن و تعیین میزان باقیماندگی آفلاتوکسین در عضلات، از روش مذکور می توان به منظور سم زدایی استفاده گردد.

منابع

- Ashley LM, Halver JE, 1963. Multiple metastasis of rainbow trout hepatoma. Trans Am Fish Soc 92:365-371
- Bailey GS, 1994. Role of aflatoxin-DNA adducts in the cancer process. In: DL Eaton JD Groopman (eds) The toxicology of aflatoxins: human health, veterinary, and, agricultural significance. Academic Press, San Diego, 12: 137-14
- Bailey GS, Williams DE, Wilcox J, Loveland PM, Coulombe RA, Hendricks JD, 1988. Aflatoxin B1 carcinogenesis and its relation to DNA adduction formation and adduct persistence in sensitive and resistant Salmonid fish. Carcinogenesis 9:1919-1926
- Blout WP, 1961. Turkey "X" disease. Turkeys 52:55-58, 61-77.-

به طور کلی، حساسیت موجود به مسمومیت با AFB₁ در ماهیان، مانند پستانداران، ناشی از الگوهای متفاوت آنزیمی مداخله گر در متابولیسم این ترکیب می باشد. چنین تفاوت هایی ممکن است به اختلافات ژنتیکی، قابلیت فعالیت آنزیم ها و همچنین میزان هماهنگی و تنظیم واکنش ها در مرحله اول و دوم فعال سازی و سم زدایی AFB₁ نسبت داده شود (Bailey et al. 1988). با توجه به نتایج حاصل از تحقیق اخیر بنظر میرسد ترکیبات ناشی از فعالیت های آنزیمی و متابولیسم AFB₁ در فیل ماهی منجر به تولید متابولیت های پایدار آفلاتوکسین در فیل ماهی نمی گردد .

آفلاتوکسین ها به عنوان یکی از عوامل ایجاد سرطان های کبدی به خوبی شناخته شده اند ولی این ترکیبات دارای تأثیرات مسمومیت زای مهم دیگری نیز می باشند. تأثیراتی از جمله تضعیف سیستم ایمنی و تداخل در متابولیسم پروتئین ها و برخی از ترکیبات ریزمغذی در مسمومیت های مزمن ناشی از آفلاتوکسین ها در حیوانات مزرعای و آزمایشگاهی گزارش گردیده است. اگرچه عوارض فوق الذکر به شکل گسترده در انسان مورد بررسی قرار نگرفته است ولی اطلاعات موجود بیانگر این مطلب است که حداقل برخی از عوارض ذکر شده در انسان نیز قابلیت وقوع دارند. میزان وقوع و مواجهه انسان با آفلاتوکسین ها در یک مرور کلی موید این مسئله است که حدود ۴/۵ میلیارد جمعیت کشورهای در حال توسعه به شکل مزمن با مقادیر قابل توجهی از آلودگی های ناخواسته با این سم درگیر می باشند. اطلاعات محدود کسب شده از مناطق مورد اشاره بر تأثیر این مسمومیت بر تغذیه و سیستم ایمنی جمعیت مذکور دلالت می کند (Williams et al., 2004). میزان مجاز آفلاتوکسین موجود در مواد خوراکی، مصارف انسانی باتوجه به کشورهای مختلف در محدوده ۳۰ - ۴ ppb تعیین گردیده است (Henry. et al., 1999; FDA. 1995).

- Gallagher EP, Eaton DL ,1995. In vitro biotransformation of aflatoxin B1 in channel catfish liver. *Toxicol Appl Pharmacol* 132:82-90
- Hamilton P,1990. Problems with mycotoxins persist, but can be lived with. *Feedstuffs* 62:22-23
- Spring P and D.F.Fegan,2005. Mycotoxins – a rising threat to aquaculture .*Feedmix* 13:323-331.
- Tacon AGJ, Phillips MJ, Barg UC ,1995. Aquaculture feeds and the environment: the Asian experience. *Water Sci Technol* 31:41-59
- Wales JH ,1970. Hepatoma in rainbow trout. In: Snieszko SF(eds) A symposium on diseases of fishes and shellfishes .*Am. Fish. Soc. no. 5, Washington, DC* pp 351-365
- Cagauan AG, Tayaban RH, Somga J, Bartolome RM ,2004.Effect of aflatoxin-contaminated feeds in Nile tilapia (*Oreochromis niloticus* L.). In: Abstract of the 6th International Symposium on Tilapia in Aquaculture (ISTA 6) Section: Health Management and Diseases Manila, Philippines. 12-16 September
- Ellis RW, Clements M, Tibbetts A, Winfree R ,2000. Reduction of the bioavailability of 20 mg/kg aflatoxin in trout feed containing clay. *Aquaculture* 183:179-188
- Fegan D ,2005.Mycotoxins: the hidden menace? [http //:www.alltech.com /](http://www.alltech.com/)

Study of muscle residue in Beluga(*Huso huso*) fed different dietary levels of aflatoxin B₁.

Sepahdari A.^{1*}; Kakulaki SH.¹; Pouri H.²; Masumzadeh M.²; Halajian A.²

¹Iranian Fisheries Science Research Institute, Agriculture Research Education and Extension Organization, (AREEO), Tehran, Iran

²International Sturgeon Research Organization of the Caspian Sea, Agriculture Research Education and Extension Organization (AREEO), Rasht, Iran,

Abstract

In this study 180 beluga(*Huso huso*) weighted 120 ± 10 gr with stocking density of 12 fish/tank ,after adaptation with synthetic diet , fed different levels of AFB₁(0,25,50,75 & 100ppb/kg of diets) under controlled conditions(T=18±2°C,DO=7.3ppm). The fish were fed 3% of body weight four times a day for 120 days.Record of physical and chemical water characters include : DO , temperature , pH , did weekly . Residue of AFB₁ in muscles in different experiments determined by HPLC method . The amount of AFB₁ in muscle was between 0.36 -2.90 ppb .Based on international standards these amount is not harmful for human consumption.

Keywords: *Huso huso* , AFB₁ ,Oral administration, muscle residue , human consumption

*Corresponding author: sepidehkhatib@yahoo.com