

AT BESLENMESİNDE YAĞLARIN ÖNEMİ VE GAMMA- ORYZANOL

Son yıllarda yarış ve spor atları üzerinde yapılmış olan çalışmalar sonucunda, yağların performans üzerine pozitif etki ettiği ortaya konmuştur. Genel olarak, rasyona ilave edilen yağların etkisi şu şekillerde görülmektedir:

- 1- Yağda eriyen A,D,E ve K vitaminlerinin emilim ve kullanılabilirliğinin artırılması,
- 2- Hücre zarlarının, yüksek performansa bağlı olarak ortaya çıkan zararlı maddelerden korunması (özellikle kas hücrelerinin)
- 3- Linolenik ve linoleik asit gibi esansiyel (vücuda dışarıdan alınması gerekli olan) yağ asitlerinin temin edilmesi
- 4- Özellikle bağışıklık sistemi, üreme sistemi ve yangısal olaylarda rol oynayan hormonların vücutta üretebilmesi için yapı taşı oluşturmalarıdır.

Bu ve benzeri metabolik olayların sağlıklı olarak yapılabilmesi için, genelde yağ oranı düşük olan at rasyonlarına ilave olarak yağ eklenmesi uygun olmaktadır. Atlar, otobur karakterde hayvanlar olduğundan, ilave edilecek olan yağın da bitkisel kökenli olması her zaman daha avantajlıdır. Bitkisel yağlar, daha çok doymamış yağlar olduğundan, sindirim sistemi içerisinde çok daha kolaylıkla parçalanır ve kullanılabilirler. Oysa balık yağı ve benzeri hayvansal yağların, at tarafından kullanılabilirliği son derece düşüktür. Ayrıca, özellikle balık yağı lezzet ve kolay bozulabilme açısından da fazla tercih edilmezler.

Bitkisel yağ kaynağı olarak geleneksel rasyonlarda soya ve mısır yağı sık olarak karşımıza çıkmaktadır. Son yıllarda yapılan bilimsel araştırmalar neticesinde ise pirinç kepeği yağı ve bu yağın ana bileşeni olan gamma orizanol maddesinin, diğer tüm yağ kaynaklarına göre daha değerli olduğu ve özellikle yarış atlarında performans üzerine pozitif etki ettiği kanıtlanmıştır.

Gamma-orizanol, 2 ana aktif maddeden meydana gelmektedir: Sterol ve ferulik asit. ABD, Japonya ve Avustralya’da yarış atları üzerinde yapılmış olan çalışmalarda, bu maddenin atlarda canlı ağırlık artışı ve performans üzerine etkileri ortaya konmuştur. Endokrin (hormonal) sisteme yapmış olduğu etki neticesinde, yağ metabolizmasının ve protein sentezinin hızlandığı, ayrıca yağların kasa dönüşümünün belirginleştiği tespit edilmiştir.

Yapılmış olan diğer bir çalışmada ise, gamma orizanol’un atlarda gastrik ülser riskini azalttığı ve sindirim sisteminin sağlıklı çalışmasını temin ettiği ortaya konmuştur.

Gamma orizanol/ferulik asit molekülü yağda eriyen bir madde olduğundan, metabolize olabilmesi için aynen yağda eriyen vitaminlerde olduğu gibi, yağa ihtiyaç vardır. Pirinç kepeği yağında bulunan gamma orizanol, doğal olarak yağlı bir madde olduğundan, vücutta emilimi ve kullanımı da o oranda yüksektir. Sentetik olarak üretilen gamma orizanol formlarının kullanım ve emilimi ise doğal formuna göre daha düşüktür.

Pirinç kepeği yağı, doğal ve aktif bir antioksidan olan ‘‘tokotrienoller’’ ile birlikte yine aynı özelliğe sahip olan E vitaminini de içerir. Antioksidanlar, efor anındaki oksijen kullanımına bağlı olarak ortaya çıkan yan ürünler,’’ serbest radikaller’’in deaktive edilmesi yani zararsızlaştırılmasına fayda ederler. Serbest radikaller, etkisiz hale getirilmedikleri zaman, özellikle kas hücrelerinin dış zarlarına yıkımlayıcı etki ederek, kas hareketlerinin sağlıklı olarak gerçekleştirilememesine sebep olur. Bunun en yıkıcı örneklerinden biri kas

tutulmalarıdır(tying-up). Özellikle yüksek performanslı yarış atlarında ya da sıklıkla kas tutulmalarına maruz kalan atlarda, antioksidanlar kas koruyucu olarak kullanılır. Ayrıca, enerji kaynağı olarak nişasta yerine yağların tercih edilmesi daha uygun olduğundan, bu tip atlarda pirinç kepeği yağının enerji kaynağı olarak kullanılabilirliğinde söz konusudur. Özellikle sıcak iklimlerde idman yapan atlarda bu konu büyük önem taşır.

Özet olarak, özellikle gamma orizanol içeriğinden dolayı, pirinç kepeği yağının diğer farklı bitkisel yağlara göre bir çok avantajının olduğu bilimsel çalışmalar sonucu ortaya konmuştur. Özellikle kas/yağ oranının doğru olarak oluşturulabilmesinin yanında iyi bir enerji kaynağı olması bakımından da, yarış atı rasyonlarına pirinç kepeği yağı ilave edilmesi önerilmektedir.