



## استرپتوکوکوس؛ تهدیدی برای استخرهای دو منظوره میگو وانامی و ماهی قزل آلا

بهرز قره وی<sup>۱</sup>، سید مرتضی حسینی<sup>۲\*</sup>، عبدالله حق پناه<sup>۳</sup>، نیاز محمد کر<sup>۴</sup>

۱ و ۳- سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، موسسه علوم تحقیقات شیلاتی کشور، مرکز تحقیقات ذخایر آبزیان آبهای داخلی، گرگان

۲- استادیار پژوهشی؛ سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، موسسه علوم تحقیقات شیلاتی کشور، مرکز تحقیقات ذخایر آبزیان آبهای

داخلی، گرگان

[seyyedmorteza.hoseini@gmail.com](mailto:seyyedmorteza.hoseini@gmail.com)

### چکیده:

با توجه به سرد شدن آب در نیمه دوم سال در سایت میگوی گمیشان، پرورش دهندگان و دست اندرکاران شیلات اقدام به برداشت دوبار در سال با پرورش ماهی قزل آلا می‌نمایند. برای این امر بایستی از اواسط آبان ماه بعد از صید میگو ذخیره سازی ماهی قزل آلا شروع و تا اواسط اسفند و گاهی تا فروردین ادامه یابد. این امر با توجه به اشتغال‌زایی و افزایش سودآوری استخرها، خوب بنظر می‌رسد. اما باکتری استرپتوکوکوس در آمریکا از یکی از مزارع پرورشی میگو به عنوان عامل بیماریزای نوپدید (جدید) در میگوی وانامی شناسایی شده که می‌تواند به مدت یک ماه در آب و 6 ماه در لجن زنده بماند و در عرض 3 تا 5 روز تلفاتی حدود 80 تا 100 درصد ایجاد نماید. این بیماری اولین بیماری مشترک بین میگو و قزل آلا معرفی شده است. در حال حاضر بیماری استرپتوکوکوزیس در مزارع کشور شیوع دارد. با توجه به اینکه پرورش ماهی قزل آلا در استخرهای پرورش ماهی در نیمه دوم سال از آبان تا اسفند طول می‌کشد، فرصت خشک شدن بستر استخر فراهم نمی‌شود و لجن حاصل از پرورش ماهی نیز روی لجن حاصل پرورش میگو انباشته می‌شود که وضعیت بستر استخر را برای دوره بعدی خراب می‌کند. در نتیجه تولید سال به سال بدتر خواهد شد. همچنین احتمال انتقال باکتری استرپتوکوکوس با وجود مراقبت‌های شدید بهداشتی از طرف برخی پرورش دهندگان بصورت ناآگاهانه وجود دارد. این امر مشکلات سایت میگو شمال که منبع تامین میگوی مولد کشور می‌باشد، را با چالشی جدی روبرو می‌کند.

**کلمات کلیدی:** میگو، قزل آلا، بیماری، استرپتوکوکوس