



بررسی سطوح اسیدهای چرب غیر اشباع (HUFA) آرتمیا فرانسیسکانا (*Artemia franciscana*) بالغ در غنی سازی شده با غلظت‌های مختلف اسید چرب (SPARI SELCO)

احترام محمدی¹، محمد خلیل پذیر^{1*}

1- پژوهشکده میگوی کشور، موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور، سازمان تحقیقات آموزش و ترویج کشاورزی (AREO)، بوشهر، ایران.

*آدرس الکترونیکی نویسنده مسئول: dr.pazir@gmail.com

مقدمه

اسیدهای چرب غیر اشباع نقش مهمی در فعالیت‌های زیستی و فیزیولوژیکی آبزیان ایفاء می‌کنند به گونه‌ای که با شرکت در ساختار غشائی سلول و حفظ خاصیت ارتجاعی آن موجب افزایش سنتز هورمون‌ها در غدد درون ریز می‌گردند (جواهری بابلی، 1386). ترکیبات شیمیایی آرتمیا می‌تواند نیازهای غذایی گونه مختلف آبی را فراهم نماید (Watanabe *et al.*, 1980). لذا اسیدهای چرب ایکوزاپنتانوئیک اسید (EPA¹)، دوکوزاهگزانوئیک اسید (DHA²)، لینولئیک اسید (Linoleic acid)، لینولنیک اسید (Linolenic acid) و آراشیدونیک اسید (Arachidonic acid) مهمترین ترکیبات ضروری جیره موجودات دریایی می‌باشند (Watanabe, 1993). بیشتر گونه‌های آرتمیا آب شور قادر به بیوسنتز اسیدهای چرب غیر اشباع فوق نیستند به گونه‌ای که میزان EPA و DHA در ناپلی آرتمیا فرانسیسکانا به ترتیب 8/5 و 0 (میلی گرم در گرم وزن خشک) بوده که می‌توان با غنی سازی این کمبود را بر طرف کرد (Agh & Sorgeloos, 2005). از فواید غنی سازی در آرتمیا جوان و بالغ مدت کوتاه غنی سازی است به گونه‌ای که مقادیر کمتری از ماده غنی ساز استقرار یافته در روده آرتمیا، از طریق الحاق به سلولهای بافت روده خنثی می‌شوند (Smith *et al.*, 2002) از این رو استفاده از مواد غنی ساز در آرتمیا جوان و بالغ موجب می‌شود که سطوح اسیدهای چرب موجود در ساختار آنها با نیازهای آبزیان سازگاری پیدا نماید (Smith, 1999). از این رو با توجه به گسترش فرآیند غنی سازی در صنعت آبی پروری در این مطالعه سعی شد تا با تعیین غلظت مناسب از ماده غنی ساز Spari Selco از یک سو کمبود اسیدهای اسیدهای چرب غیر اشباع HUFA آرتمیای بالغ گونه فرانسیسکانا برطرف شود و از سوی دیگر با تعیین غلظت مناسب ماده غنی ساز از به هدر رفتن آن جلوگیری به عمل آید.

روش‌ها

این مطالعه در ایستگاه تحقیقاتی بندرگاه واقع در 25 کیلومتری شهرستان بوشهر انجام شد. به منظور آماده سازی آب در ابتدا بعد از ذخیره سازی آب دریا در استخر آرامش و فیلتر نمودن آن توسط فیلترهای شنی، از کلر جامد (شرکت شیمی دارو) به میزان 20 قسمت در میلیون جهت ضد عفونی آب دریا استفاده شد. سپس با استفاده از آب شیرین شوری آب دریا از 42 قسمت در هزار به 30 - 32 قسمت در هزار رسانده شد (پذیر و همکاران، 1387).

1-Eicosapentaenoic acid
2-Docosahexaenoic acid



شکوفایی سیست و ذخیره سازی ناپلی آرتمیا

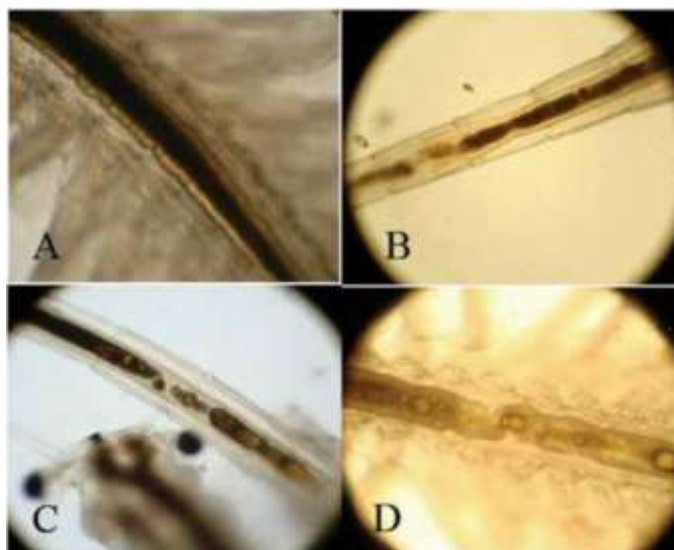
بمنظور شکوفایی سیست‌های آرتمیا در هر لیتر 3 – 5/2 گرم سیست فرآوری شده (INVE) در زوک های 100 لیتری آبیگری با آب 30-32 قسمت در هزار ذخیره سازی شد. کلیه فاکتورهای فیزیکیوشیمیایی آب از قبیل درجه حرارت آب، اکسیژن محلول در آب، نور و pH به ترتیب بر روی 27-29 درجه سانتیگراد، 5-6 میلیگرم در لیتر، 1500 – 2000 لوکس و 8-7 واحد ثابت باقی ماندند (Tamaru *et al.*, 1999). پس از 24 ساعت از زمان شکوفایی سیست ها و گذراندن مراحل ناپلئوس، ناپلی‌های اینستار II با تراکم 8-7 ناپلی در میلی لیتر در تانکهای 4 تنی فایبرگلاس ذخیره سازی شدند (شکل 1) (Teresita *et al.*, 2005).

تغذیه ناپلی آرتمیا

تغذیه ناپلی‌های آرتمیا از روز دوم تا روز چهارم با استفاده از محلول سیوس برنج انجام شد (D'Agostino, 1980) در ادامه از روز پنجم تا انتهای روز پانزدهم با جلبک تک سلولی *Tetrasalmis suecica* کشت داده شده در محیط کشت بیرونی TMRL با تراکم 200 هزار سلول در هر میلی لیتر تغذیه گردیدند (شکل 2) (Teresita *et al.*, 2005). دوره پرورش آرتمیا بالغ 14 روز به طول انجامید.

غنی سازی آرتمیاهای بالغ

غنی سازی آرتمیا با استفاده از ماده غنی ساز SPARI SELCO شرکت INVE Aquaculture Nutrition صورت گرفت، بدین منظور غنی سازی در ظروف 20 لیتری و در دمای 28 درجه سانتی گراد با استفاده از غلظت‌های 5/0، 1 و 2 گرم صورت پذیرفت که پس از تهیه سوسپانسیون یکنواخت از ماده غنی ساز از هر کدام از غلظت‌های تهیه شده 4 میلی لیتر جهت غنی سازی 10000 آرتمیا بالغ استفاده شد (Sylvester *et al.*, 2002). غنی سازی آرتمیاهای بالغ به مدت 3 ساعت بطول انجامید که پس از اتمام این کار و جدا نمودن آنها از محیط غنی سازی توسط صافی‌های میکرونی، بمنظور حذف امولسیون‌های چربی از روی بدن آنها به آرامی با آب دریا و سپس با آب شیرین شستشو داده شدند (شکل 1) (Naessens *et al.*, 1997).



شکل 2: شکل 1: A: آرتمیا بالغ قبل از غنی سازی؛ B: آرتمیا بالغ غنی شده با غلظت 0/5 گرم در لیتر؛ C: آرتمیا بالغ غنی شده با غلظت 1 گرم در لیتر؛ D: آرتمیا بالغ غنی شده با غلظت 2 گرم در لیتر

همایش ملی تغذیه آبزیان با غذای زنده

National Conference on Nutrition and Live Food for Aquaculture



اندازه گیری اسیدهای چرب غیر اشباع

از دستگاه گاز کروماتوگراف (GC) Agilent-6890 بمنظور اندازه گیری اسیدهای چرب غیر اشباع موجود در آرتمیاهای بالغ غنی شده استفاده گردید. 1 میکرولیتر از نمونه استری با استفاده از سرنگ به دستگاه گاز کروماتوگراف تزریق شد سپس دمای اولیه ستون روی 160 درجه سانتی گراد تنظیم شد که پس از 10 دقیقه، دمای ستون با سرعت 2 درجه سانتی گراد در دقیقه به دمای 180 درجه رسانده شد و به مدت 75 دقیقه دما در این درجه حرارت باقی ماند. در این روش از گاز هلیوم (با خلوص 99/99 درصد) به عنوان گاز حامل و گاز هیدروژن به عنوان سوخت، ازت (با خلوص 99/9 درصد) به عنوان گاز کمکی و هوای خشک استفاده شد. از مقایسه زمان بازداری کروماتوگرام های نمونه مجهول با کروماتوگرام های بدست آمده از محلول استاندارد اسیدهای چرب متیل استر، اسیدهای چرب موجود در بافت آرتمیا شناسایی شدند و نتایج به صورت میلی گرم در گرم درصد ماده خشک گزارش گردید.

تجزیه و تحلیل

در پایان با استفاده از نرم افزار آماری (SPSS (version 18)، آنالیز واریانس یکطرفه (ANOVA) و آزمون Tukey's HSD داده های بدست آمده مورد تجزیه و تحلیل آماری در سطح اعتماد 95 درصد قرار گرفتند تا تفاوت آماری بین آنها مشخص گردد.

یافته ها

نتایج حاصل از آزمایشات اندازه گیری میزان اسیدهای چرب غیراشباع در تیمارهای مختلف نشان داد که میزان اسید چرب میریستیک (C14:0) و میریستولیک (C14:1n5) در تیمارهایی که از غلظت های 0/5، 1 و 2 گرم در لیتر اسید چرب غیراشباع (HUFA) استفاده کرده بودند نسبت به آرتمیا بالغ غنی نشده بطور معنی داری بیشتر بود ($p < 0.05$). همچنین نتایج حاکی از آن است که مقادیر اسیدهای چرب فوق بطور معنی داری در تیمارهای 1 و 2 گرم در لیتر نسبت به تیمار 0/5 گرم در لیتر بیشتر می باشد ($p < 0.05$). این در حالی بود که با وجود بیشتر بودن میزان این اسیدهای چرب در آرتمیاهای بالغ غنی شده با غلظت 2 گرم در لیتر نسبت به آرتمیاهای بالغ غنی شده با غلظت 1 گرم در لیتر هیچگونه اختلاف معنی داری مشاهده نشد (جدول 1) ($p > 0.05$).

جدول 1: مقادیر اسیدهای چرب غیر اشباع در آرتمیا بالغ غنی شده با غلظت های 0/5، 1 و 2 گرم ماده غنی ساز Spari Selco (میانگین \pm میانگین انحراف معیار) (در هر ردیف حروف غیر مشابه نشان دهنده معنی دارد بودن و حروف مشابه نشان دهنده معنی دار نبودن است)

میلیگرم در گرم وزن خشک

اسید چرب غیر اشباع

غنی نشده صفر گرم	غنی شده با غلظت 0/5 گرم	غنی شده با غلظت 1 گرم	غنی شده با غلظت 2 گرم		
0/476 \pm 0/004 ^c	0/669 \pm 0/05 ^b	0/872 \pm 0/45 ^a	0/905 \pm 0/445 ^a	میریستیک اسید	C14:0
0/145 \pm 0/00 ^c	0/177 \pm 0/015 ^b	0/484 \pm 0/005 ^a	0/579 \pm 0/046 ^a	میریستولیک اسید	C14:1n5
15/027 \pm 0/395 ^b	21/841 \pm 1/084 ^a	17/834 \pm 0/339 ^b	16/801 \pm 0/166 ^b	پالمیتیک اسید	C16:0
3/378 \pm 0/089 ^a	3/392 \pm 0/244 ^a	2/633 \pm 0/029 ^b	2/630 \pm 0/167 ^b	پالمیتولیک اسید	C16:1n7
12/557 \pm 0/108 ^b	14/203 \pm 0/283 ^b	14/753 \pm 0/377 ^a	13/591 \pm 1/134 ^a	استئاریک اسید	C18:0
23/541 \pm 0/084 ^b	23/567 \pm 0/326 ^b	25/294 \pm 0/209 ^a	24/266 \pm 0/217 ^a	اولئیک اسید	C18:1n9
12/437 \pm 0/112 ^a	9/795 \pm 0/088 ^c	11/801 \pm 0/146 ^b	11/754 \pm 0/789 ^b	واکسینیک اسید	C18:1n7
2/774 \pm 0/202 ^d	3/791 \pm 0/380 ^c	4/565 \pm 0/261 ^b	5/293 \pm 0/11 ^a	لینولئیک اسید	C18:2n6
0/851 \pm 0/01 ^c	0/926 \pm 0/102 ^c	1/326 \pm 0/177 ^b	2/616 \pm 0/528 ^a	آلفا لینولئیک اسید	C18:3n3
0/238 \pm 0/003 ^c	0/467 \pm 0/01 ^b	0/733 \pm 0/021 ^b	1/218 \pm 0/067 ^a	آراشیدیک اسید	C20:0

همایش ملی تغذیه آبزیان با غذای زنده

National Conference on Nutrition and Live Food for Aquaculture



میلیگرم در گرم وزن خشک

اسید چرب غیر اشباع

غنی نشده صفر گرم	غنی شده با غلظت 0/5 گرم	غنی شده با غلظت 1 گرم	غنی شده با غلظت 2 گرم		
0/849±0/015 ^b	1/432±0/239 ^a	1/368±0/268 ^a	1/355±0/237 ^a	گاما لینولنیک اسید	C18:3n6
0/962±0/021 ^c	2/086±0/293 ^a	1/598±0/212 ^b	1/711±0/123 ^b	استئاریدونیک اسید	C18:4n3
0/426±0/088 ^d	0/540±0/022 ^c	0/647±0/019 ^b	0/751±0/019 ^a	بهنیک اسید	C22:0
0/530±0/002 ^d	1/346±0/309 ^c	2/131±0/036 ^b	3/820±0/381 ^c	دی گاما لینولنیک اسید	C20:3n6
0/52±0/040 ^d	2/538±0/016 ^b	3/384±0/111 ^a	1/357±0/055 ^c	ایکوساتریونیک اسید	C20:3n3
0/332±0/013 ^c	0/477±0/033 ^b	0/499±0/048 ^b	0/566±0/016 ^a	آراشیدونیک اسید	C20:4n6
0/371±0/010 ^d	0/735±0/089 ^c	1/678±0/152 ^b	4/317±0/546 ^a	ایکوزاپنتونیک اسید	C20:5n3
0/016±0/364 ^d	0/051±0/267 ^b	0/039±0/369 ^c	0/071±0/511 ^a	دوساپنتانونیک اسید	C22:5n6
0/557±0/059 ^c	0/448±0/163 ^d	0/123±0/042 ^b	0/202±0/043 ^a	دوکوساپنتانونیک اسید	C22:5n3
0/0±0/00 ^c	1/167±0/155 ^b	1/285±0/064 ^b	2/384±0/118 ^a	دکوساهگزانونیک اسید	C22:6n3
0/379±0/005 ^a	0/345±0/052 ^a	0/391±0/046 ^a	0/340±0/019 ^a	لینکوسریک اسید	C24:0
1/894±0/612 ^d	2/828±0/887 ^c	4/289±1/333 ^b	9/317±2/983 ^a	مجموع اسیدهای چرب 3 امگا	Σ n-3
3/955±1/560 ^d	5/7±2/181 ^c	6/432±2/561 ^b	7/214±2/936 ^a	مجموع اسیدهای چرب 6 امگا	Σ n-6
29/109±2/845 ^d	38/065±3/822 ^a	35/23±3/320 ^b	33/606±3/064 ^c	مجموع اسیدهای چرب اشباع	Σ SFA
40/021±5/245 ^c	46/711±5/179 ^a	43/596±5/641 ^b	40/586±5/396 ^c	مجموع اسیدهای چرب غیر اشباع با پیوند یگانه	Σ MUFA
7/242±0/216 ^d	12/459±0/327 ^c	14/604±0/408 ^b	22/335±0/519 ^a	مجموع اسیدهای چرب غیر اشباع با پیوند دوگانه	Σ HUFA
0 ^c	1/59 ^a	0/765 ^b	0/55 ^b	ایکوزاپنتانونیک اسید ودوکوزاهگزانونیک اسید	DHA/EPA

اسیدهای چرب EPA, DHA و DPA در آرتمیاهایی که از غلظت 2 گرم در لیتر اسید چرب غیر اشباع (HUFA) استفاده کرده بودند نسبت به تیمار شاهد و تیمارهای 1 و 0/5 گرم در لیتر بطور معنی داری بیشتر بود ($p < 0.05$). از سوی دیگر علیرغم بیشتر بودن میزان اسید چرب DHA در تیمار 1 گرم در لیتر نسبت به 5/0 گرم در لیتر هیچگونه اختلاف معنی داری مشاهده نشد ($p > 0.05$).

بررسی نتایج مجموع اسیدهای چرب غیر اشباع امگا 3 ($\Sigma n-3$), اسیدهای چرب غیر اشباع امگا 6 ($\Sigma n-6$) و اسیدهای چرب غیر اشباع با پیوند چند گانه ($\Sigma HUFA$) در آرتمیاهای بالغ غنی شده با غلظت 2 گرم در لیتر بطور معنی داری بیشتر از غلظت‌های 0/5, 1 گرم در لیتر و آرتمیا بالغ غنی نشده بود ($p < 0.05$). این در حالی بود که مجموع اسیدهای چرب اشباع (ΣSFA) آرتمیاهای بالغ غنی نشده بطور معنی داری کمتر از آرتمیاهای غنی شده با غلظت‌های 0/5, 1 و 2 گرم در لیتر بود ($p < 0.05$). گفتنی است که نتایج حاکی از بیشتر بودن میزان این فاکتور در آرتمیاهای غنی شده با غلظت 0/5 گرم در لیتر بود ($p < 0.05$).



رابطه با مجموع اسیدهای چرب غیر اشباع با پیوند یگانه (Σ MUFA) مشاهده شد که میزان این اسیدهای چرب در غلظت 0/5 گرم در لیتر بطور معنی داری از سایر تیمارها بود ($p < 0.05$). از سوی دیگر نتایج نشان داد که نسبت DHA به EPA بطور معنی داری در آرتمیاهای بالغ غنی با غلظت 0/5 گرم در لیتر بیشتر از آرتمیاهای بالغ غنی نشده و آرتمیاهای بالغ غنی شده با غلظت‌های 1 و 2 گرم در لیتر بود ($p < 0.05$). از سوی دیگر با وجود بیشتر بودن این نسبت در آرتمیا بالغ غنی شده با غلظت 1 گرم در لیتر نسبت به آرتمیاهای بالغ غنی شده با غلظت 2 گرم در لیتر هیچگونه اختلاف معنی داری مشاهده نشد ($p > 0.05$).

بحث و نتیجه گیری

نتایج حاصل از مطالعه بیانگر این مطلب بود که میزان اسیدهای چرب غیر اشباع (HUFA) در آرتمیاهای غنی شده با غلظت‌های 1 و 2 گرم در لیتر نسبت به آرتمیاهای غنی شده با غلظت 0/5 گرم در لیتر بطور معنی داری بیشتر بود ($p < 0.05$). از سوی دیگر میزان علیرغم پائین بودن نسبت DHA/EPA در آرتمیاهای غنی شده با غلظت 2 گرم در لیتر لیکن میزان اسیدهای چرب غیر اشباع (HUAF) همانند لینولنیک اسید، لینولثیک اسید، آراشیدونیک اسید، EPA، DHA، Σ n-3، Σ n-6 و Σ HUFA در آرتمیاهای بالغ غنی شده با غلظت 2 گرم در لیتر نسبت به آرتمیاهای بالغ غنی شده با غلظت 1 گرم در لیتر بطور معنی داری بیشتر بود ($p < 0.05$). لذا با توجه به مطالب فوق و نتایج بدست آمده از مطالعه حاضر مناسبترین غلظت ماده غنی ساز Spari Selco جهت غنی سازی آرتمیاهای بالغ 15 روزه با تراکم 10 قطعه در هر میلی لیتر به مدت 3 ساعت 2 گرم در لیتر می‌باشد.

منابع

1. پذیر، م. خ؛ متین فر، ع. و زنده بودی، ع. 1387. بررسی تأثیر آرتمیا بالغ غنی شده با اسیدهای چرب غیر اشباع (HUFA) بر شاخص تولید مثلی میگوی سفید غربی. مؤسسه تحقیقات شیلات ایران. 70 صفحه.
2. جواهری، م؛ متین فر، ع. و کیوان، ا. 1386. بررسی تاثیر ناپلیوس آرتمیای غنی شده با اسیدهای چرب غیر اشباع بلند زنجیره و ویتامین C بر رشد، بقا و مقاومت لارو ماهی آزاد دریای خزر. دانشنامه دکتري، دانشکده کشاورزی منابع طبیعی دانشگاه علوم و تحقیقات تهران. صفحات 13-8.
3. Tamaru, C.S., 1999. Enrichment of Artemia for Use in Freshwater Ornamental Fish Production. Center for Tropical and Subtropical Aquaculture, Publication #133.
4. 3. Teresita, D.N.J.M. & Leticia G.R., 2005. Biomass production and nutritional value of *Artemiasp.* (Anostraca: Artemiidae) in Campeche, Mexico. Rev. Biol. Trop. Vol. 53, 447-454
5. D'Agostino, A.S., 1980. The vital requirements of *Artemia*, physiology and nutrition. In: Persoon, G., Sorgeloos, P., Roels, O., Jaspers, E. (Eds.), The Brine Shrimp *Artemia*, Vol. 2. Physiology, Biochemistry, Molecular Biology, Universa Press, Wetteren, pp. 55-82.
6. Naessens, E., Lavens, P., Gomez, L., Browdy, C.L., MCGovernHopkins, K., Spencer, A.W., Kawahigashi, D. and Sorgeloos, P., 1997. Maturation performance of *Penaeus vannamei* co-fed *Artemia* biomass preparations. Aquaculture 155, 87-101.
7. Watanabe, T., Oowa, F., Kitajima, C. and Fujita, S., 1980. Relationship between dietary value of brine shrimp *Artemia salina* and their content of w3 highly unsaturated fatty acids. Bull. Jap. Soc. Sci. Fish. 46: 35-41.
8. Watanabe, T., 1993. Importance of docosahexaenoic acid marine larval fish. J. World Aquaculture soc., 24:152-161.
9. Agh, N. & Sorgeloos, P., 2005. Handbook of Protocols and Guidelines for Culture and



Enrichment of Live Food for Use in Larviculture. Laboratory of Aquaculture and *Artemia* Reference Center University of Ghent, Ghent, Belgium. 60p.

10. Smith, G.G., 1999. Effects of temperature during embryonic development on the characteristics of *Jasus edwardsii* phyllosoma. Thesis, University of Tasmania, pp. 58.
11. Smith, G.G., Ritar, A.J., Phleger, Ch. F., Nelson, M.N., Mooney, B., Nichols, P.D. and Hart, P.R., 2002. Changes in gut content and composition of juvenile *Artemia* after oil enrichment and during starvation. *Aquaculture*, 208: 137-158.