



معرفی گاماروس به عنوان غذای زنده مناسب در صنعت پرورش ماهی سردآبی

قلز آلالی رنگین کمان

محمد حسین خانجانی، امیدوار فرهادیان، یزدان کیوانی، عیسی ابراهیمی

پست الکترونیکی مسئول مقاله: m.h.khanjani@gmail.com

گاماروس از راسته آملی پودها و خانواده گاماریده می باشد. اندازه این موجودات کوچک تا متوسط بوده که کوچکترین طول آنها در حدود 1 میلی متر و بزرگترین در حدود 28 سانتی متر می باشد. این موجود از لحاظ تغذیه ای جزو پوده خواران بوده، دارای اشکال متنوع و رنگ های متفاوت می باشد که بسته به شرایط زیستگاه و نوع تغذیه فرق می کند. امروزه غذاهای بیولوژیکی (زنده) اهمیت بسزایی در صنعت پرورش ماهی و طیور دارند گاماروس یکی از بهترین انواع اینغذاهاست، به دلیل داشتن ارزش های غذایی بالایی چون پروتئین قابل جذب و کاروتین (vita، پرو vi). گاماروس دارای کاروتنوئید بالا بوده و میزان کاروتنوئید بالاتری (4/51) نسبت به شیرونومیده (3/67) و دافنی (3/37) میکروگرم در گرم در وزن خشک) دارد، که بر ای ایجاد رنگ های طبیعی در ماهیان پرورشی از جمله قلز آلا استفاده می گردد. در نتیجه با شناخت گاماروس و دستیابی به چگونگی تکثیر و پرورش آن می توان در تغذیه ماهیان قلز آلالی رنگین کمان، ماهیان خاویاری، میگوها و لابستر ها استفاده برد. با توجه به اینکه ماده خشک گاماروس 87/48 درصد می باشد، پروتئین 48/4 درصد وزن خشک و چربی 5/33 درصد وزن خشک گاماروس را تشکیل می دهد. گاماروس در مقایسه با آرتمیا دارای 4/8 درصد اسید آراشیدونیک 22/9 درصد ایکوزا پنتوئیک اسید 11/2 درصد دیکوزا هگزانوئیک اسید است. این سخت پوست می تواند منبع غذایی خوبی از نظر مواد غذایی و کاروتنوئید برای ماهی قلز آلالی رنگین کمان باشد، برای تغذیه قلز آلا می توان 70٪ ماده غذایی اصلی و 30٪ گاماروس به کار برد. یکی از عوامل موفقیت هر کارگاه تکثیر و پرورش، ظاهر مطلوب تولیدات آنها می باشد که رنگ آبی خود یکی از مهمترین علائم ظاهری به شمار می رود. هدف از این مطالعه اشاره به اهمیت و ارزش غذایی گاماروس به عنوان غذای زنده مناسب در تغذیه ماهی قلز آلالی رنگین کمان می باشد.

کلمات کلیدی: گاماروس، غذای زنده، پرورش، قلز آلالی رنگین کمان