



تعیین کیفیت جیره ی غذایی ماهیان پرورشی با استفاده از سنجش ازت آزاد شده از ماهیان مهرداد فتح الهی ، بهزاد فتح الهی

پست الکترونیکی مسئول مقاله: arad_fattollahi@yahoo.com

ترکیبات پروتئین موجود در جیره ماهی به عنوان یکی از پارامترهای کیفیت غذای تهیه شده در پرورش مورد نگرش قرار می گیرد. در همین رابطه منشأ جانوری پروتئین های جیره می تواند آثاربهتری را در گونه های گوشتخوار مثل قزل آلا نشان دهد. در حال حاضر مقدار تمایلی که ماهی به غذای ریخته شده نشان می دهد، به عنوان یک موفقیت در امر ساخت غذامطرح می شود که ثابت می کند که مثلا مزه و ابعاد غذا درست تر انتخاب شده است. تغییر مزه با مزه دهنده های کلاسیک امکان پذیر است ولی معرفی یک شاخص که نشان از متابولیسم موفق در ماهی ناشی از تغذیه باشد مشکل است. در تحقیق انجام شده بر روی گربه ماهیان آفریقایی که دارای دامنه ی وسیعی از تغذیه هستند و به غذاهای مختلف جواب های مختلفی از میزان رشد را نشان می دهند، دو نوع جیره که در آن ها ازپروتئین های گیاهی و جانوری استفاده شده است، به کار گرفته شد. این دو نوع غذا به عنوان جیره های استاندارد کپور و قزل آلا بوده اند و در سنجش ها ترکیب پروتئین جیره ها به صورت درصد در کنار رشد حاصل آنها با خروجی متابولیک آنها نیز مقایسه شدند. دو گروه از ماهیانی که با جیره ی کپور تغذیه شدند با وزن متوسط $18,7 \pm 3,48$ و $19,5 \pm 3,13$ گرم در مقایسه با گروههایی که با جیره ی قزل آلا تغذیه شدند و به وزن متوسط $37,9 \pm 5,47$ و $30,7 \pm 5,18$ رسیدند، تفاوت قابل انتظار را ارائه نمودند. در مقابل متابولیت های مورد سنجش که ایندکسی از ازت آزاد شده در زمان و بر حسب کیلو گرم وزن و میزان مطلق پروتئین جیره بود، در گروههای با رشد بیشتر به میزان کمتر یعنی $0,55$ و $0,43$ در مقابل $0,61$ و $0,87$ بروز نمود. این نتایج می تواند نشانه های از کیفیت متابولیسم ماهیان در اثر تغذیه باشد.

کلمات کلیدی: پروتئین، جیره ماهی، ازت آزاد شده، کیفیت متابولیسم