



تأثیر دو باکتری جدا شده از جمعیت باکتریایی روده ماهیان خاویاری بر عملکرد رشد و ترکیبات

غذی بدن لارو ماهی قزل آلا رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*)

حجت الله جعفریان^۱ (استاد یارگروه شیلات، مجتمع دانشگاهی گنبد کاووس،) مهدی سلطانی^۲، مهدی طاعتی کلی^۳ (استاد پهداشت و بیماریهای ماهی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه تهران،^۳ دانشجوی کارشناسی ارشد شیلات، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

پست الکترونیکی مسئول مقاله: hojat.jafaryan@gmail.com

جنس کورینه باکتریوم sp (Corynebacterium) و باسیلوس مایکودیس (*Bacillus mycoides*) جدا شده از رودهمایان خاویاری، بهمراه مخمر ساکارومایسیس سرویزیا (*Saccharomyces cervisiae*) جهت غنی سازی جیره های لارو ماهی قزل آلا رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*)، در سه سطح $10^4 \times 10^5 \times 10^6$ باکتری در هر گرم غذا بکار رفت و لاروهای ماهی قزل آلا به ترتیب در ۳ تیمار آزمایشی S₁ و S₂ و S₃ با آنها تغذیه گردیدند. تیمار شاهد از جیره بدون مکمل سازی تغذیه شد. نرخ تغذیه بر اساس ۱۰ درصد وزن بدن، برای ۶ بار در روز انجام گرفت. پس از ۳۲ روز، لاروهای ماهی زیست سنجی شده و ترکیبات غذی لاشه آنها مطابق با دستورالعمل AOAC تعیین گردید. بالاترین سرعت رشد و وزن نهایی و ضریب رشد دمایی در تیمار آزمایشی S₁ (لاروهای قزل آلا تغذیه گردیده با جیره مکمل شده به میزان ۱۰٪ × ۲ باکتری در هر گرم غذا) بدست آمد. همچنین بیشترین سطح ماده خشک (۲۸/۱۴ درصد) در تیمار آزمایشی S₁ و خاکستر لاشه (۱۳/۷۶ درصد) در تیمار آزمایشی S₂ بدست آمد و با لاروهای تیمار شاهد اختلاف معنیداری را نشان داد. تیمارهای S₁ و S₂ تقاضوت معنی داری با تیمار شاهد داشتند. بالاترین میزان پروتئین خام (۷۳/۶۹ درصد) در تیمار S₃ تعیین گردید. در حالیکه کمترین میزان چربی خام لاشه (۶/۹۶ درصد) در لاروهای تیمار آزمایشی S₂ بدست آمده و با لاروهای تیمار شاهد اختلاف معنی داری را نشان داد. در تیمارهای آزمایشی، باکتری های ایزوله شده، نسبتکارآیی پروتئین (PER) نسبت کارآیی چربی (LER)، کارآیی تبدیل غذا (FCE) و ارزش تولید پروتئین (PPV) را در مقایسه با تیمار شاهد، بطور مثبت و معنی دار ارتقاء دادند. در حالیکه ضریب تبدیل غذایی بطور معنی داری نسبت به گروه شاهد کاهش یافت. همبستگی مثبت معنی داری بین سطوح پروتئین خام و خاکستر لاشه ماهی با غلظت باکتری های بکار رفته در جیره مشاهده گردید. آزمایش نشان داد که باکتری های ایزوله شده بطور موثر بر کارآیی رشد و سطوح ترکیبات غذی بدن لارو قزل آلا رنگین کمان تاثیر گذاشتند.

کلمات کلیدی: غنی سازی، ماهی قزل آلا، نرخ رشد ویژه، پروتئین خام، کارآیی چربی