



## تأثیر اینولین به عنوان پریبیوتیک بر رشد و بازماندگی ماهی قزل آلالی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*)

رضا اکرمی، افشین قلیچی

پست الکترونیکی مسئول مقاله: akrami202@yahoo.com

استفاده از پریبیوتیک ها به عنوان مواد غذایی غیر قابل هضم که به طور مؤثری سلامتی میزبان را از طریق تحریک و یا محدود کردن رشد باکتری های موجود در روده تحت تاثیر قرار میدهند، ایده جدیدی در آبرزی پروری می باشد. در این تحقیق به منظور بهبود تغذیه و رشد ماهی قزل آلالی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) آزمایش تغذیه ای با سه سطح اینولین ۱، ۲ و ۳ درصد که با سطوح سلولز موجود در جیره شاهد جایگزین شده بودند در سه تکرار انجام شد. بچه ماهیان با میانگین وزنی  $0.16 \pm 15/58$  گرم به مدت ۸ هفته با جیره های آزمایشی تا حد سیری تغذیه شدند. نتایج نشان داد که در تیمارهای آزمایشی، سطوح مختلف پریبیوتیک اینولین روی برخی شاخص های رشد نظیر وزن نهایی، نرخ رشد ویژه، ضریب رشد حرارتی و تولید خالص ماهی تأثیرات مثبت و معنی دار نگذاشتند؛ به طوری که در سطح ۳ درصد اینولین در جیره غذایی مقادیر فاکتورهای مذکور در مقایسه با سایر تیمارها کاهش یافت. در مقادیر ضریب تبدیل غذایی، کارایی تغذیه، شاخص وضعیت و نسبت کارایی پروتئین تفاوت معنی داری مشاهده نگردید. بیشترین نرخ بازماندگی در سطح ۲ درصد اینولین در جیره غذایی مشاهده گردید. نتایج این مطالعه نشان داد سطوح متفاوت پریبیوتیک اینولین قابلیت تأثیر گذاری بالایی برافزایش عملکرد رشد و تغذیه در ماهی قزل آلا ندارند.

**کلمات کلیدی:** رشد، تغذیه، پریبیوتیک اینولین، قزل آلالی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*)