



مقایسه ارزش غذایی ماهی قزل آلالی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) و

ماهی سفید (*Rutilus frisii kutum*) بر اساس ترکیب شیمیایی فیله

مهدی ذوالفقاری^{۱*}، بهاره شعبانپور^۲، ساناز فلاح زاده^۳

دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

پست الکترونیکی مسئول مقاله: zolfaghari.mz@gmail.com

ماهی قزل آلالی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) از جمله ماهیان سردابی است که پرورش مترکم آن در ایران رشد چشمگیری داشته است و دارای جایگاه خاصی در سبد خانوار در ایران است. ماهی سفید (*Rutilus frisii kutum*) یکی از اصلی ترین گونه های اقتصادی ماهی در دریای خزر می باشد، که به دلیل طعم خوب و کیفیت مناسب گوشت، مصرف کنندگان بسیاری را به خود اختصاص داده است. با توجه به اختلاف قیمت و بازار پسندی این دو ماهی بررسی ارزش غذایی آنها جهت آگاهی مصرف کنندگان که از اصول بازاریابی می باشد، انجام پذیرفت. بدین منظور ماهی های سفید مورد نظر با میانگین وزنی ۸۳۰ گرم از بازار بندر ترکمن به صورت کاملاً تازه خریداری شد و ماهی های قزل آلالی مورد نظر با میانگین وزنی ۳۱۰ گرم از مزارع پرورش ماهی استان گلستان تهیه گردید و ترکیب بدن آنها شامل چربی کل، پروتئین خام، خاکستر و رطوبت مورد سنجش قرار گرفت. نتایج بدست آمده با استفاده از آزمون t-test بین دو ماهی مورد مطالعه مقایسه گردید. نتایج نشان داد که ه می زان خاک ستر در فیله ه دو م اهی س فید (۱/۲۵٪) و ق زل آلا (۱/۵٪) اخ تلاف معنی داری با یکدیگر ندارند. مقایسه نتایج نشان داد میزان چربی در فیله ماهی قزل آلا به طور معنی داری بالاتر از ماهی سفید می باشد ($p < 0.01$). بررسی میزان پروتئین نشان دهنده عدم وجود اختلاف معنی دار بین فیله ماهی قزل آلا (۱۹/۱٪) و ماهی سفید (۲۰/۲٪) است ($p > 0.05$). میزان رطوبت برای فیله ماهی قزل آلا ۷۱/۳٪ و برای ماهی سفید ۷۵/۷٪ تعیین گردید که با یکدیگر اختلاف معنی دار دارند ($p > 0.05$). میزان انرژی فیله ماهی قزل آلا ۶۶۵/۷ کیلو ژول در ۱۰۰ گرم و برای ماهی سفید ۵۵۸/۳ کیلو ژول در ۱۰۰ گرم فیله تعیین گردید که با یکدیگر اختلاف معنی داری داشتند ($p > 0.01$). نتایج بدست آمده نشان می دهد ماهی قزل آلالی رنگین کمان به عنوان یک ماهی پرورشی با قیمت پایین تر نسبت به ماهی سفید نه تنها ارزش غذایی کمتری ندارد بلکه با توجه به میزان رطوبت پایین تر بازدهی انرژی بالاتری نیز

کلمات کلیدی: ارزش غذایی، قزل آلالی رنگین کمان، ماهی سفید، ترکیب شیمیایی فیله