



تعیین ارزش غذایی پودر آرتمیا با روش های شیمیایی

ابوالفضل زارعی، دانشگاه آزاد اسلامی کرج، بخش علوم دامی، محمود حافظیه، موسسه تحقیقات شیلات ایران،
jhafezieh@yahoo.com

زیتوده آرتمیا از سه منطقه جغرافیایی شامل دریاچه ارومیه (ULAM)، استخرهای خاکی کشت آرتمیا ارومیانا در فسندوز آذربایجان غربی (EPAM) و دریاچه قم (GSLAM) جمع آوری خشک و به شکل پودر در آورده شد و به همراه آرد ماهی وارداتی محصول کشور پرو جهت تعیین ترکیبات شیمیایی و عناصر معدنی در آزمایشگاه دانشگاه آزاد کرج مورد آنالیز قرار گرفت. تحت شرایط آزمایشگاهی، هضم پذیری پروتئین نمونه ها بوسیله انزیم پیپسین و لیزین فعال بوسیله روش رنگ آمیزی باندینگ تعیین گردیدند. نتایج نشان داد که ارزش غذایی پودر آرتمیا بر اساس تغییر نواحی جغرافیایی، گونه ونژاد، شرایط تغذیه ای آرتمیا، فصول نمونه برداری و میزان خالص سازی در مرحله نمونه براری متغیر می باشد. در آزمون هضم پ ذیری پپ سین، اخ تلاف معنی داری ب بین تیماره ام شاهده گردی د ($P < 0.05$). بی شترین ه ضم پ ذیری مربوط به GSLAM (۹۲/۷۴٪) و کمترین آن مربوط به ULAM (۹۰/۴۷٪) بدست آمد. لیزین فعال، اختلاف معنی داری بین تیمارهامشاهده نگردید ($P > 0.05$). با این وجود بیشترین مقدار در آرد ماهی (36.68 mmol/16gmN) و کمترین آن در آرتمیا دریاچه قم بدست آمد (21.65mmol/16gmN).

کلمات کلیدی: پودر آرتمیا، ارزش غذایی، هضم پذیری پروتئین، لیزین فعال