



بررسی تاثیر باکتریهای *Bacillus licheniformis* و *Bacillus subsitilis* به عنوان باکتریهای پروپیوتیکی بر وضعیت رشد و بازماندگی لارو ماهی قزل آلا *Oncorhynchus mykiss* طی دوره انکوباسیون علی فرزانفر، غلامرضا لشتو آقایی، مرتضی علیزاده، معصومه یاتی، رسول قربانی

مرکز تحقیقات ماهیان سرد آبی کشور

پست الکترونیکی مسئول مقاله: afarzanfar@yahoo.com

این پژوهش در قالب یک فعالیت تحقیقاتی موردنی در مرکز تحقیقات ماهیان سرد آبی انجام پذیرفت. هدف انجام مطالعه اخیر ارزیابی لاروهای ماهی قزل آلا رنگین کمان در طی فرایند تغذیه از غذاهای آغشته به محصول پروپیوتیکی BioPlus 2B (حاوی باکتریهای *Bacillus licheniformis* و *Bacillus subsitilis*) و بررسی فاکتورهایی نظیر نرخ بازماندگی، میزان رشد، ضریب تبدیل غذا به گوشت FCR، ضریب جذب پروتئین PER، میزان مصرف پروتئین خالص NPU و تعیین ارزش غذایی بچه ماهیان حاصله بوده است. بمنظور اجرای مراحل مختلف ابتدا تعداد ۱۲۰۰۰ قطعه لارو ماهی قزل آلا رنگین کمان با وزن متوسط ۴۰۰ میلیگرم تهیه و پس از انجام مراحل ادامتاسیون، در دوازده تراف کالیفرنیایی در قالب شش تیمار شامل نسبت های صفر، ۰/۱، ۰/۲، ۰/۵، ۰/۷۵ و ۱ درصد با افزودن محصول پروپیوتیکی به جیره غذایی ذخیره شدند. برای هر تیمار دو تکرار مجزا با تراکم ۱۰۰۰ قطعه لارو در نظر گرفته شد. تغذیه لاروها بمدت ۳۶ روز ادامه یافت و در هر شش روز یکبار، بیومتری آنها انجام گرفت. پس از پایان تحقیق کلیه فاکتورهای درنظر گرفته شده مورد سنجش و تجزیه تحلیل قرار گرفت. در بررسی پارامترهایی نظیر افزایش وزن، GR و SGR مشاهده گردید که با افزایش غلظت پروپیوتیک تغذیه شده، این مقادیر در لاروهای مذکور افزایش معنی داری داشتند. اما میزان FCR با افزایش میزان پروپیوتیک در غذا بترتیب کاهش و افزایش منظمی را نشان نمی دهند. در بررسی پارامترهای آنالیز لشه نیز مشاهده گردید با افزایش غلظت باکتری در غذا، میزان پروتئین و NPU بطور معنی داری افزایش، اما میزان چربی دریشتر تیمارها با کاهش روبرو بود. قابلیت تولید ویتامین هایی از گروه B و برخی آنزیمهای گوارشی نظیر پروتئاز توسط باسیلهای، از جمله عوامل مؤثر در بروز تغییرات ذکر شده در لاروهای مورد مطالعه تشخیص داده شدند.

کلمات کلیدی: پروپیوتیک، *Oncorhynchus mykiss*، نرخ تغذیه، رشد، *Bacillus licheniformis* و *Bacillus subsitilis*