



مطالعه ترکیبات لاشه بدن ماهیان قزل آلاهی رنگین کمان نژاد فرانسوی پرورشی

۱- صادقی، زینب؛ ۲- جرجانی، مریم و ۳- شاهی، قدرت

۱- علی آباد کتول، جهاد کشاورزی، سرپرست نمایندگی شیلات ۲- گرگان، بلوار شهید شکاری، مرکز تحقیقات ذخایر

آبزیان آبهای داخلی ۳- گرگان، مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی

پست الکترونیکی مسئول مقاله: zina_sadeghi@yahoo.com

تخم های چشم زده قزل آلاهی رنگین کمان از کشور فرانسه به منظور پرورش در استخر های بتونی به کشور وارد گردیده و در استخر های کارگاه زرین گل علی آباد کتول پرورش داده شدند. برای تهیه جیره غذایی و ارائه فرمولاسیون مناسب این نژادها آگاهی از میزان پروتئین و چربی خام لاشه آنها بسیار ضروری می باشد. بدین منظور از ماهیان پرورش یافته در کارگاه، تعداد ۱۰ عدد با میانگین وزنی ۸۶/۵ گرم و طول کل ۱۹/۵ سانتیمتر بطور تصادفی نمونه برداری گردید. میزان پروتئین خام با دستگاه کجداال سوئدی مدل ۱۰۳۰ و چربی خام از روش اتوماتیک گرم سوکسله سوئدی اندازه گیری شد. همچنین خاکستر، فیبر و انرژی خام آنها نیز مورد سنجش قرار گرفت. نتایج میزان پروتئین ۷۰/۰۲٪، چربی ۷/۴۹٪، فیبر ۰/۴۸٪ و انرژی خام ۴۶۷۹/۳۶ کالری بر گرم نشان داد.

کلمات کلیدی: قزل آلاهی رنگین کمان فرانسوی، ترکیبات لاشه، پرورش