

تولید بیوسیلاژ از زائادات ماهی قزل آلا و توجیه اقتصادی محصول تولید شده

رضا صفری^{۱*}، حسن نصراله زاده ساروی^۲، سید محمد وحید فارابی^۳، عبدالله جعفری^۴، ایوب داودی^۵، حسن

ملایی^۶

۱، ۲، ۳، ۴، ۵، ۶- پژوهشکده اکولوژی دریای خزر، موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج

کشاورزی، ساری، فرح آباد، ایران، صندوق پستی ۹۶۱

* نویسنده مسئول: safari1351@gmail.com

چکیده

زائاداتی که از ماهی قزل آلا در کارخانجات فرآوری تولید میشوند بین ۴۷ تا ۵۳ از کل ماهی را تشکیل می دهند. زائادات مذکور، سوبسترای مناسبی جهت تبدیل به پودر نبوده زیرا دارای کیفیت و زمان ماندگاری بسیار پائینی می باشند. از اینرو تولید کنندگان آرد ماهی رغبتی به استفاده از آن جهت تبدیل به آرد ماهی نشان نمی دهند. یکی از روش های مناسب بازیافت و بهره برداری از زائادات ماهی، تولید سیلاژ با استفاده از روش میکروبی (باکتریهای لاکتیک) می باشد. در این مطالعه، تولید بیوسیلاژ با استفاده از باکتریهای لاکتیک مورد بررسی قرار گرفته و پس از آنالیز کیفی، قیمت تمام شده آن با آرد ماهی مقایسه گردید. نتایج نشان داد که بیوسیلاژ تولید شده دارای پروتئین بالایی بوده (۶۵/۵۱) و پروتئین های مذکور از قابلیت هضم بالایی برخوردار بوده و محصول تولید شده بواسطه pH اسیدی، دارای زمان ماندگاری بالایی می باشد و میتوان از آن بعنوان جایگزین آرد ماهی، در جیره آبزیان استفاده نمود. قیمت نهایی بیوسیلاژ تولید شده، ۲۷۵۰۰ ریال بوده که به مراتب پائین تر از آرد ماهی می باشد.

کلمات کلیدی: بیوسیلاژ، زائادات، ماهی قزل آلا، باکتریهای لاکتیک، ارزیابی اقتصادی