



## غنی سازی غذای میگو با جلبک های دریائی

اله کرم محمدی<sup>۱\*</sup>، سعید ضیایی نژاد<sup>۱</sup>، اشکان اژدری<sup>۲</sup>

1- گروه شیلات، دانشکده منابع طبیعی خاتم الانبیاء بهبهان، بهبهان، ایران

2- پژوهشکده میگوی کشور، موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور، سازمان تحقیقات آموزش و ترویج کشاورزی، بوشهر، ایران

چکیده:

غذای نامناسب نه تنها باعث کاهش تولید بلکه باعث خطر انداختن سلامت آبزی و بروز بیماری نیز می گردد. کیفیت جیره غذائی در آبزیان به کیفیت مواد اولیه مصرفی و وجود ترکیبات و عادات غذائی گونه و فرآوری صحیح آن بستگی دارد. از جلبک های دریایی به عنوان جایگزین برخی ترکیبات غذائی در جیره حیوانی پرورش میگو می توان نام برد. میگوی سفید غربی قابلیت مصرف ترکیبات گیاهی در جیره غذائی خود را در سطح بالائی دارا می باشد. افزودن جلبک های دریائی به غذای آبزیان علاوه بر بهبود کیفیت و افزایش کارائی غذا موجب افزایش ماندگاری در آب نیز می گردد. هم چنین جلبک های دریایی حاوی برخی ترکیبات فعال می باشد که موجب افزایش مقاومت موجودات بر علیه عوامل باکتریایی و ویروسی می شود. ارزش غذایی جلبک های دریائی ناشی از وجود ترکیبات غیر نشاسته ای، پلی ساکارید ها، ویتامین ها و مواد معدنی موجود در آنها می باشد. وجود ترکیبات شیمیائی مانند درصد پروتیین بالا و منبع غذایی دریایی موجود در جلبک ها باعث افزایش سرعت رشد می شود. وجود عصاره جلبک به عنوان مکمل در جیره غذائی میگو به عنوان یک جاذب غذایی عمل نموده که علاوه بر افزایش جذابیت، هضم و جذب غذا در دستگاه گوارش موجب افزایش کارائی آن و در نتیجه افزایش رشد و کاهش ضریب تبدیل غذائی میگو ها می گردد. برخی از ترکیبات موجود در جلبک های دریائی از قبیل اسید های آمینه علاوه خاصیت جاذب غذایی در جیره، می توانند به عنوان بهبود سیستم ایمنی میگو عمل نماید. بهبود سیستم ایمنی افزایش درصد بقاء و رشد را در مزارع پرورش میگو بدنبال خواهد داشت که این فاکتورها موجب افزایش تولید و کاهش ضریب تبدیل غذای می گردد.

یکی دیگر از خاصیت جلبک ها داشتن مواد قندی و آگار است که به عنوان همبند در غذائی میگو عمل می نمایند. هدف این مقاله بررسی خصوصیات جلبک های دریایی و استفاده از تجربیات دیگر محققین در این زمینه می باشد.

واژگان کلیدی: میگو، غذای میگو، غنی سازی، جلبک دریائی