



کنترل عفونت ائروموناس هیدروفیلا در قزل الای رنگین کمان انگشت قد با استفاده از لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس

مهران آوخ کیسمی^۱، معصومه محمدپور کلدی^۲، عزیزالله کمالزاده و نوذر منفرد^۲

۱. استادیار آموزشی موسسه علمی کاربردی جهاد کشاورزی، مرکز آموزش خلیج فارس بوشهر، -۲. پژوهشگر دانشگاه علوم

پزشکی بوشهر، ۳. دانشیار موسسه علمی کاربردی جهاد کشاورزی، تهران، ۴. استادیار آموزشی موسسه علمی کاربردی

جهاد کشاورزی، مرکز آموزش خلیج فارس-بوشهر

dr.keysami@gmail.com

مطالعه حاضر بر روی استفاده از *Lactobacillus acidophilus* جداسازی شده از قزل الای رنگین کمان انگشت قد به عنوان پروبیوتیک به منظور کاهش مشکلات تغذیه ای و بهداشتی صنعت تکثیر و پرورش آبزیان طراحی و اجرا گردیده است. به منظور پیدا کردن غلظت مناسب *Bacillus subtilis* برای بروز خاصیت پروبیوتیکی در یک آزمایش *Lactobacillus acidophilus* در غلظتهای مختلف به غذای پلت این میگو اضافه گردید با مخلوط کردن غذای میگو و *Lactobacillus acidophilus*، 6 نوع جیره با نسبتهای مختلف غذای پلت به پروبیوتیک، ۱:۱، ۱:۲، ۱:۳، ۱:۴، ۱:۵ و کنترل تهیه و به قزل الای رنگین کمان انگشت قد داده شد. بعد از ۶۰ روز جیره با درصد اختلاط ۱:۳ و غلظت (۱۰۱۰)، افزایش وزن معنی داری نسبت به کنترل از خود نشان داد. بعد از پیدا کردن غلظت مناسب پروبیوتیک در یک آزمایش دیگر روشهای مختلف اضافه کردن پروبیوتیک به غذا تست گردید که بهترین نتایج در روش خیساندن به دست آمد. سپس به منظور بررسی امکان کنترل بیماریهای باکتریایی قزل آلالی رنگین کمان گونه باکتری *Aeromonas hydrophila* به آب تانک حاوی ماهیها با غلظت ۱۰۷ اضافه گردید. پس از ۲۸ روز تغذیه با غذای پروبیوتیک دار و کنترل و در معرض *Aeromonas hydrophila* درصد بقا میگوهای که پروبیوتیک مصرف کرده بودند (۷۶،۱۳٪) بطور معنی داری بیشتر از کنترل (۱۷،۳۳٪) بود که غذای بدون پروبیوتیک مصرف کرده بودند. مطالعه نشان داد که از میان فلور باکتریایی قزل الای رنگین کمان *Lactobacillus acidophilus* میتواند گزینه خوبی بعنوان پروبیوتیک به منظور کنترل عفونت ائروموناسی باشد.

کلمات کلیدی: پروبیوتیک لاکتوباسیلوس، قزل آلالی رنگین کمان، بیماریزایی، آئروموناس هایدروفیلا