



کاربرد برشی صایعات عمل آودی شده غلات در جیره غذائی قزل آلای رنگین کمان (*Onchorhynchus mykiss*) در مرحله پرواری

شهرام دادگر - متضی علیزاده

در این تحقیق عملکرد رشد ماهی قزل آلای رنگین کمان در مرحله پرواری با استفاده از دو نوع صایعات صنایع عمل آوری شده غلات شامل صایعات صنایع تولید نان و ماکارونی به عنوان منبع کربوهیدرات‌جایگزین در جیره غذائی، در قالب طرح آماری کاملاً تصادفی با آرایش فاکتوریل 2^3 *^۳ مورد بررسی قرار گرفت. برای این منظور هفت جیره غذائی شامل یک جیره شاهد (فرمول تجاری رایج در کارخانجات تولید خوراک آبزیان) و شش جیره تیمار با سطوح مختلف جایگزین صایعات‌مورد نظر به جای گندم و ذرت (به عنوان منبع اصلی کربوهیدرات‌جیره) شامل (۱) نان خشک، (۲) ۵۰٪ نان خشک، (۳) ۱۰۰٪ ماکارونی، (۴) ۵۰٪ ماکارونی، (۵) ۱۰۰٪ مخلوط مساوی ماکارونی و نان خشک و (۶) ۵۰٪ مخلوط مساوی ماکارونی و نان خشک، تهیه و مورد استفاده قرار گرفت. برای تنظیم جیره‌ها از نرم افزار کامپیوتري Lindo استفاده شد. برای پرورش‌ماهیها ۲۱ قفس با جارچوب فلزی و دیوارهای توری پلی اتیلنی به ابعاد $1*1*1$ متر ساخته شد و در یک استخر بتی به ابعاد $25*3*1$ متر نصب گردید. برای هر تیمار ۳ تکرار منظور گردید و هر قفس بطور تصادفی به یک تکرار تعلق گرفت. برای هر قفس ۲۰ عدد ماهی با وزن متوسط 85 ± 5 گرم در نظر گرفته شد. طول دوره پرورش ۷۵ روز و طی این مدت دمای آب $15\pm 1.5^\circ\text{C}$ ، pH آب بین $8/7$ - $7/9$ و اکسیژن محلول $8/1$ - $6/5$ میلی گرم در لیتر بود. تغذیه ماهیها با استفاده از جیره‌های غذائی ساخته شده و بر اساس درصد بیوماس حاصل از نمونه‌برداریهای ۱۴ روزه، طی سه نوبت در روز بطور دستی انجام گرفت. بررسی فاکتورهای وزن نهائی، درصد افزایش وزن، نسبت تبدیل غذا، نرخ رشد ویژه، نسبت بازدهی پروتئین، شاخص وضعیت و درصد رسوب یا ذخیره پروتئین نشان داد که تیمارهایی که نسبت منبع کربوهیدرات‌اصلی آنها بوسیله‌صایعات جایگزین شده بود (جیره‌های $2, 4, 6$) عملکرد رشد بهتری نسبت به سه تیمار دیگر (جیره‌های $3, 5, 7$) داشته بطوریکه ارقام مربوطه اختلاف معنی داری با یکدیگر داشتند ($P<0.05$). آنالیز لاشه ماهی‌ها در پایان آزمایش نشان داد که مقادیرپروتئین و خاکستر لاشه در تیمارهای مختلف اختلاف معنی داری نداشته ولی مقادیر چربی در تیمارهای $2, 3$ و 5 کمتر از دیگر تیمارها بود ($P<0.05$). بررسی اقتصادی جیره‌های مورد مصرف برتری تیمار 2 را که در آن ۵۰٪ گندم و ذرت جیره با صایعات نان جایگزین شده بود، نشان داد.

کلمات کلیدی: قزل آلای رنگین کمان - صایعات نان و ماکارونی - عملکرد رشد