



تاثیر سطوح مختلف پروتئین جیره غذایی بر عملکرد رشد و ترکیب لاشه قزل آلالی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) در آب لب شور

مرتضی علیزاده

عضو هیئت علمی موسسه تحقیقات شیلات ایران (ایستگاه تحقیقات شیلاتی آبهای شور داخلی یزد)

در این تحقیق تاثیر سطوح مختلف پروتئین جیره غذایی بر عملکرد رشد و ترکیب شمیایی لاشه قزل آلالی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) در آب لب شور با استفاده از طرح کاملاً تصادفی مورد بررسی قرار گرفت. برای این منظور با استفاده از نرم افزار Lindo سه جیره آزمایشی با شمارههای ۱، ۲ و ۳ به ترتیب با سه سطح پروتئین ۳۵، ۴۰ و ۴۵ درصد و میزان انرژی ثابت ۴۳۰ کیلوکالری در صد گرم تنظیم گردید. جیره آزمایشی بصورت نیمه خالص ساخته شد که در آنها کازئین، ژلاتین و پودر ماهی به عنوان منابع تامین پروتئین و روغن ماهی، روغن سویا، دکسترین و نشاسته به عنوان منابع تامین انرژی مورد استفاده قرار گرفتند. هر یک از تیمارها طی سه تکرار بطور همزمان مورد پرورش قرار گرفتند. هر تکرار شامل ۶۰ ماهی با وزن متوسط اولیه ۸۱ گرم و طول دوره پرورش ۸۴ روز بود. برای پرورش ماهیها از ۹ حوضچه فایبرگلاس ۲ مترمکعبی استفاده گردید. در طول دوره پرورش دمای آب $15.4 \pm 2.1^{\circ}\text{C}$ ، pH بین ۸/۸ - ۷/۵، اکسیژن محلول بین ۸/۵ - ۶ میلیگرم در لیتر و EC برابر مقدار ثابت ۲۵۴۰۰ میکروموس بر سانتیمتر بود. نتایج نشان داد که عملکرد رشد ماهی در مورد فاکتورهای درصد افزایش وزن، ضریب تبدیل غذایی، درصد بهره وری پروتئین خالص ظاهری یا درصد ذخیره پروتئین، درصد رشد متوسط روزانه، نرخ رشد ویژه و شاخص وضعیت، در بین تیمارهای مختلف اختلاف معنی داری نداشت و تنهادر مورد فاکتور نسبت بازدهی پروتئین برتری تیمار ۱ نسبت به سایر تیمارها معنی دار بود ($p < 0.05$).

کلمات کلیدی: قزل آلالی رنگین کمان - احتیاجات پروتئین - آب لب شور