

# بررسی اثر آل کارنتین و روغن ماهی بر روی شاخص نرخ انباشت چربی (FDR) در بچه ماهی

## قزل آلائی رنگین کمان ۱۵ گرمی طی دوره پرورش به مدت ۳۰ روز

حمیده عابدی<sup>۱</sup>، لیدا شجاعی<sup>۲</sup>، مجید عابدی<sup>۳\*</sup>، یاسمن فهیم دژبان<sup>۴</sup>

۱-دانش آموخته ارشد شیلات، گروه منابع طبیعی، واحد سوادکوه، دانشگاه آزاد اسلامی، سوادکوه، ایران

۲، ۳، ۴-گروه منابع طبیعی، واحد سوادکوه، دانشگاه آزاد اسلامی، سوادکوه، ایران

\*نویسنده مسئول: [Drmabedi@aol.com](mailto:Drmabedi@aol.com)

### چکیده

اثر آل-کارنیتین و روغن ماهی در ۹ تیمار با مقادیر ۰٪، ۲٪ و ۵٪ روغن ماهی و مقادیر صفر، ۴۰۰ و ۸۰۰ میلی گرم آل-کارنیتین در ۱ کیلو گرم غذای خشک بر روی پارامترهای رشد بچه ماهی قزل آلا با وزن متوسط ۱۵ گرم در مدت زمان ۳۰ روزمورد بررسی قرار گرفت. هر تیمار شامل ۳ تکرار و در هر تکرار ۱۰ قطعه بچه ماهی قرار گرفت که در مجموع از ۲۷۰ قطعه بچه ماهی

استفاده شد. میزان غذادهی ۲ بار در روز و بین ۲/۵-۳ وزن توده زنده ماهی انجام گرفت. با توجه به نتایج آنالیز واریانس دوطرفه ( $P > 0/05$ ) با افزایش سطح ال-کارنیتین بخصوص سطح ۸۰۰ میلی گرم در یک کیلوگرم غذای ماهی، اثر چربی سوزی این مکمل به خوبی خود را نشان داد که نرخ انباشت چربی به طور معنی داری کاهش یافت و تنها اثر سطوح مختلف روغن ماهی و ال-کارنیتین روی نرخ انباشت چربی معنی دار بود ( $P < 0/05$ ).

**کلمات کلیدی:** ال-کارنیتین، روغن ماهی، FDR، قزل آلا، رنگین کمان