

عنوان مقاله:

اثر رنگدانه سنتتیک و رنگدانه های طبیعی جلبک اسپیرولینا و فلفل دلمه ایی زرد بر رنگ پذیری، شاخص های رشد در ماهی سیچلاید الکتریکی زرد آبی (Labidochromis caeruleus)

محل انتشار:

فصلنامه محیط زیست جانوری، دوره 11، شماره 2 (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

شیرین یلباسی - گروه شیلات، دانشکده شیلات و محیط زیست، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، گرگان، ایران

محمد رضا ایمانپور - گروه شیلات، دانشکده شیلات و محیط زیست، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، گرگان، ایران

بهاره شعبان پور - گروه شیلات، دانشکده شیلات و محیط زیست، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، گرگان، ایران

خلاصه مقاله:

این مطالعه به منظور ارزیابی اثرات استفاده از بتاکاروتن به عنوان رنگدانه سنتتیک و جلبک اسپیرولینا و فلفل دلمه ای زرد به عنوان رنگدانه ای طبیعی بر رنگ پذیر و عملکرد رشد ماهی سیچلاید الکتریکی زرد آبی انجام شد. تعداد ۱۲۰ عدد ماهی سیچلاید زرد آبی با میانگین وزنی $(2/51 \pm 0/05)$ گرم در قالب ۳ تیمار و یک گروه شاهد و هر کدام با سه تکرار تقسیم شدند. ۱۲ عدد آکواریوم به ابعاد $30 \times 40 \times 70$ سانتی متر آماده و ۱۰ قطعه ماهی به هر کدام اضافه شد. گروه شاهد با غذای فاقد افزودنی (غذای پایه) تغذیه گردید. تیمار ۱ جیره های حاوی بتاکاروتن (۴۰ میلی گرم در کیلوگرم غذا)، تیمار ۲ جلبک اسپیرولینا و تیمار ۳ فلفل دلمه ای زرد (هریک به مقدار ۱۰ گرم در کیلوگرم غذا) بودند. بعد از تیمار بندی به مدت ۸ هفته ماهیان با جیره های آزمایشی مورد تغذیه قرار گرفتند. سپس شاخص های رنگی شدن از نظر معنی داری با روش One way ANOVA در نرم افزار Spss ۱۹ مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفتند. هم چنین برخی از شاخص های رشد مانند BWI، FCR، SGR مورد بررسی قرار گرفتند. پس از پایان دوره پرورش از هر تیمار تعداد ۹ عدد ماهی به صورت تصادفی انتخاب گردید و برای ارزیابی میزان تغییر رنگ ایجاد شده از سیستم رنگ سنجی L^*a^*b با استفاده از دستگاه Chroma meter CR-۴۰ استفاده شد. در نتایج به دست آمده از نظر هر سه مولفه تفاوت معنی داری مشاهده نشد. به طور کلی می توان نتیجه گرفت که استفاده از بتاکاروتن، جلبک اسپیرولینا و فلفل دلمه ایی در جیره ماهی سیچلاید الکتریکی زرد آبی تاثیر معنی دار بر روی شاخص های رنگ ظاهری نشده است (۰/۰۵)

کلمات کلیدی:

رنگ پذیری، رشد، بتاکاروتن، اسپیرولینا، فلفل دلمه ای زرد، ماهی ماکرو

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1305517>

