

عنوان مقاله:

تاثیر جایگزینی کامل روغن ماهی با روغن های گیاهی بر روی پارامترهای رشد و پروفیل اسیدهای چرب در دوره انگشت قد ماهی آزاد دریای خزر (*Salmo trutta caspius*) و بررسی این پروفیل پس از تغذیه دوباره با روغن ماهی

محل انتشار:

مجله علمی شیلات ایران، دوره 23، شماره 1 (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسنده:

ابراهیم حسین نجد گرامی

خلاصه مقاله:

در این تحقیق تاثیر جایگزینی کامل روغن های گیاهی (پنبه دانه، سویا و هسته انگور) با روغن ماهی و همچنین برگشت دوباره به غذای تجاری، بر روی پارامترهای رشد، بقاء و متابولیسم اسیدهای چرب در جیره غذایی بچه ماهیان آزاد دریای خزر بررسی شد. برای این منظور بچه ماهیان در 4 تیمار غذایی (100 درصد روغن ماهی، 100 درصد پنبه دانه، 100 درصد هسته انگور و 100 درصد سویا) به مدت 60 روز مورد بررسی قرار گرفتند. پس از طی دوره پرورش نتایج طرح نشان داد که جایگزینی روغن ماهی با روغن های گیاهی تاثیر معنی دار بر افزایش وزن بدن، ضریب رشد ویژه و بقاء در بچه ماهیان نداشته است ($P > 0.05$). همچنین آنالیز بافت ماهیچه پس از طی دوره پرورش نشان داد که تجمع اسیدهای چرب لینولئیک (C18:2n6) و لینولنیک (C18:3n3) در بافت بچه ماهیان در تیمارهای روغن های گیاهی دارای بالاترین مقدار بود و استفاده از روغن های گیاهی با توجه به افزایش میزان EPA و DHA در بافت ماهیان، مسیر غیر اشباع سازی (Desaturation) و بلند زنجیره سازی (Elongation) اسیدهای چرب سری C18 PUFA را تحریک می کند اگرچه بالاترین مقادیر EPA و آراشیدونیک اسید در تیمار روغن ماهی مشاهده شد. پس از 2 ماه پرورش با تیمارهای غذایی، نتایج برگشت به غذای تجاری نشان داد که میزان تجمع کل اسیدهای چرب اشباع، لینولئیک و لینولنیک اسید همچنان در بافت بچه ماهیان تغذیه شده با تیمارهای روغن های گیاهی با بچه ماهیانی که از تیمار روغن ماهی استفاده کردند متفاوت است.

کلمات کلیدی:

Salmon, Metabolism, Fatty acid, Vegetable oil, ماهی آزاد دریای خزر, روغن های گیاهی, اسید چرب, متابولیسم

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1313073>

