

عنوان مقاله:

اثر غنی سازی جیره غذایی با اسید لاکتیک بر غلظت یون ها و پروتئین های پلاسما خون در ماهی قزل آلائی رنگین کمان، *Oncorhynchus mykiss*

محل انتشار:

مجله بهره برداری و پرورش آبزیان، دوره 12، شماره 2 (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسنده:

سید مرتضی حسینی - نویسنده مسئول، استادیار پژوهشی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور، مرکز تحقیقات ذخایر آبزیان آب های داخلی، گرگان.

خلاصه مقاله:

هدف از این تحقیق بررسی اثر افزودن اسید لاکتیک به جیره غذایی قزل آلائی رنگین کمان بر غلظت مواد معدنی و پروتئینهای پلاسمای خون ماهی بود. به این منظور ۴ جیره غذایی حاوی ۰، ۵، ۱۰ و ۲۰ گرم اسید لاکتیک در کیلوگرم جیره به مدت ۸ هفته به ماهی ها داده شدند (سه مخزن برای هر جیره). نتایج نشان داد که افزودن اسید لاکتیک به جیره غذایی اثر معنی داری روی غلظت کلسیم، فسفر، آهن، مس، روی، پروتئین کل و گلبولین پلاسما داشت ($P < 0.05$). ولی ایمنوگلوبولین کل و آلبومین پلاسما تحت تاثیر افزودن اسید لاکتیک به جیره غذایی نبودند ($P > 0.05$). همه غلظت های اسید لاکتیک به طور معنی داری غلظت کلسیم پلاسما را افزایش دادند. فسفر پلاسما در تیمارهای ۵ و ۱۰ گرم اسید لاکتیک بالاتر از تیمار شاهد بودند. غلظت پلاسمایی آهن در تیمار ۱۰ و ۲۰ گرم اسید لاکتیک، مس در تیمار ۲۰ گرم اسید لاکتیک و روی در تیمار ۱۰ گرم اسید لاکتیک به طور معنی داری بالاتر از تیمار شاهد بودند. پروتئین کل و گلبولین پلاسما در تیمار ۱۰ گرم اسید لاکتیک بالاتر از تیمار شاهد بودند. نتایج این تحقیق نشان می دهند که افزودن اسید لاکتیک به جیره غذایی قزل آلائی رنگین کمان نقش موثری در افزایش غلظت مواد معدنی و پروتئین های پلاسما دارد. بر این اساس، غلظت ۱۰-۲۰ گرم در کیلوگرم اسید لاکتیک بهترین نتایج را داشته اند.

کلمات کلیدی:

اسید لاکتیک، جیره غذایی، قزل آلائی رنگین کمان، خون

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1770120>

