

عنوان مقاله:

اثر سطوح مختلف عصاره نعناع فلفلی (*Mentha piperita*) بر شاخص های رشد، ترکیبات لاشه، باکتری های روده و بازماندگی ماهی قزل
آلای رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) در مواجهه با باکتری *Yersinia ruckeri*

محل انتشار:

مجله بوم شناسی آبزیان، دوره 4، شماره 4 (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

میلااد عادل

رضا پورغلام

سید جلیل ذریه زهرا

رضا صفری

مریم قیاسی

خلاصه مقاله:

این مطالعه به منظور ارزیابی تاثیر سطوح مختلف عصاره نعناع فلفلی (*Mentha piperita*) جیره بر شاخص های رشد، ترکیبات لاشه، باکتری های روده ای و میزان بازماندگی ماهی قزل آلای رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) در مواجهه با باکتری *Yersinia ruckeri* صورت گرفت. 4 گروه از ماهیان با میانگین وزنی 12.0 ± 2.32 گرم در حوضچه های فایبرگلاس با تراکم 80 عدد ماهی توزیع و طی مدت 8 هفته با سطوح مختلف عصاره نعناع فلفلی (0، 1، 2 و 3 درصد غذا، هر تیمار با 3 تکرار) غذادهی شدند. در انتهای دوره شاخص های رشد و ترکیبات لاشه تعیین و تعداد باکتری های روده ای و میزان مقاومت تیمارهای مختلف در مواجهه با باکتری محاسبه شد. نتایج نشان داد، که ماهیان تغذیه شده با سطح 3 درصد عصاره نعناع فلفلی، از شاخص های رشد بهتر، تعداد باکتری های لاکتیک بالاتر و درصد بازماندگی بیشتری در مواجهه با باکتری یرسینیا روکری نسبت به سایر تیمارها برخوردار بودند ($P=0.05$). بر اساس نتایج حاصله، استفاده از عصاره نعناع فلفلی به ویژه در سطح 3 درصد در جیره ماهی قزل آلای رنگین کمان، به منظور بهبود شاخص های رشد و افزایش مقاومت ماهیان در برابر باکتری یرسینیا روکری توصیه می شود.

کلمات کلیدی:

Growth performance, Intestinal bacteria, *Oncorhynchus mykiss*, *Yersinia ruckeri*

شاخص های رشد، قزل آلای رنگین کمان، نعناع فلفلی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1883715>

