

## عنوان مقاله:

اثر اسانس گیاه سیر بر شاخصه های هماتولوژیک فیل ماهیان جوان پرورشی

## محل انتشار:

فصلنامه تحقیقات دامپزشکی، دوره 66، شماره 3 (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

راضیه تنگستانی - گروه شیلات، دانشکده منابع طبیعی دانشگاه زابل، زابل - ایران

ابراهیم علیزاده دوغیکلایی - گروه شیلات، دانشکده منابع طبیعی دانشگاه زابل، زابل - ایران

عیسی ابراهیمی - گروه شیلات، دانشکده منابع طبیعی دانشگاه اصفهان، اصفهان - ایران

عیسی ابراهیمی - گروه شیلات، دانشکده منابع طبیعی دانشگاه اصفهان، اصفهان - ایران

## خلاصه مقاله:

فیل ماهی یکی از بارزش ترین گونه های ماهیان خاویاری است که تلاش های زیادی جهت تکثیر مصنوعی، پرورش و نیز بازسازی ذخایر این گونه صورت گرفته است. هدف این مطالعه بررسی اثر اسانس سیر به عنوان یک ماده محرک سیستم ایمنی، بر شاخص های هماتولوژی و ایمنی سلولی در فیل ماهیان جوان پرورشی است. تیمارهای آزمایش بر اساس شش جیره غذایی شامل: یک جیره فاقد اسانس سیر و آنتی بیوتیک، یک جیره حاوی 30mg/kg آنتی بیوتیک اکسیر تتراسایکلین و چهار جیره با مقادیر مختلف 0/15، 0/20، 0/10، 0/05g/kg اسانس سیر تهیه شد. بچه فیل ماهیان پرورشی با میانگین وزنی  $2 \pm 24$  گرم، به مدت 56 روز با جیره های غذایی تغذیه و در انتهای دوره آزمایش، شاخص های خونی اندازه گیری شد. شاخص های زمان انعقاد خون و میانگین هموگلوبین در هر گلبول قرمز (MCH) روندی افزایشی در تیمارهای اوی اسانس سیر نشان داد. تعداد لنفوسیت ها در جیره های حاوی 0/10g/kg، 0/05g/kg و 0/20g/kg اسانس سیر به طور معنی داری کمتر از سایر تیمارها بود. در مجموع نتایج نشان داد که افزودن اسانس سیر با افزایش زمان انعقاد خون، میزان هموگلوبین گویچه های قرمز، افزایش تعداد لنفوسیت ها و نوتروفیل ها و کاهش تعداد ائوزینوفیل ها، تأثیر معنی داری بر ارتقاء سیستم ایمنی و وضعیت فیزیولوژیک بدن فیل ماهیان در مقایسه با جیره شاهد و جیره حاوی آنتی بیوتیک داشته و می تواند جایگزین مناسبی برای آنتی بیوتیک اکسی تتراسایکلین در جیره غذایی فیل ماهیان جوان پرورشی باشد.

## کلمات کلیدی:

اسانس سیر، فیل ماهی، سیستم ایمنی، ماده محرک سیستم ایمنی، شاخص های خونی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/350584>

