

عنوان مقاله:

مقایسه ترکیبات تقریبی و اسیدهای چرب غیر اشباع سه گونه ماهی مهم و تجاری در آب های ساحلی خوزستان، راشکو معمولی tetradactylum Eutheronema (، شوریده) Otolithes ruber (و هامور معمولی) Epinephelus coioides .

محل انتشار:

اولین همایش ملی پدافند غیر عامل در علوم دریایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:

سحر جلیلی - گروه شیلات ، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آبادان ، آبادان، ایران

بهنام برومند - گروه شیلات ، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آبادان ، آبادان، ایران

خلاصه مقاله:

این مطالعه به منظور بررسی مقایسه ترکیبات تقریبی و اسیدهای چرب سه گونه مهم و تجاری موجود در آب های سواحل استان خوزستان انجام گرفت. نمونه های مورد نظر از صیدگاه های طبیعی استان خوزستان منطقه بحرکان در زمستان ۱۳۹۱ به دست آمد. مقایسه ترکیبات تقریبی (پروتئین، چربی، رطوبت و خاکستر) این سه گونه تجاری نشان داد که میزان درصد رطوبت در ماهی هامور با $76/141 \pm 0/003$ درصد بالاترین و در ماهی راشکو با $70/643 \pm 0/003$ درصد کمترین مقدار را دارا بوده است $p < 0/05$ میزان درصد پروتئین در ماهی شوریده با $21/524 \pm 0/003$ درصد بالاترین و در ماهی راشکو با $20/732 \pm 0/008$ درصد کمترین مقدار را دارا بوده است $p < 0/05$ میزان درصد چربی در ماهی راشکو با $4/935 \pm 0/003$ درصد بیشترین و در ماهی هامور با $1/499 \pm 0/003$ درصد کمترین مقدار را در بین این سه گونه دارا بوده است $p < 0/05$ میزان درصد خاکستر در ماهی هامور با $1/386 \pm 0/002$ درصد بالاترین مقدار و در ماهی شوریده با $1/036 \pm 0/002$ درصد کمترین مقدار را داراست در بین اسیدهای چرب غیر اشباع بدست آمده از بافت عضلانی نمونه های مورد نظر، اسید ایکوزاپنتانویک EPA در ماهی راشکو با $6/56 \pm 0/25$ درصد بالاترین مقدار و در ماهی شوریده با $3/28 \pm 0/43$ درصد کمترین مقدار را دارا بوده است

کلمات کلیدی:

ترکیبات تقریبی ، اسیدهای چرب غیر اشباع، EPA ، DHA

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/359358>

