

عنوان مقاله:

تأثیر نوسانات دما و شوری بر تغییرات اسید چرب EPA در ناپلیوس آرتمیا ارومیانی (*Artemia urmiana*) غنی شده با اسیدهای چرب غیر اشباع زنجیر بلند

محل انتشار:

اولین همایش علمی پژوهشی زیست شناسی و علوم باغبانی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسنده:

فرمان امامی - کارشناسی ارشد، گروه زیست شناسی، دانشگاه پیام نور مراغه، مراغه

خلاصه مقاله:

هدف از این تحقیق ارزیابی دما و شوری های مناسب بر روی حد اکثر میزان جذب اسید چرب EPA در ناپلیوس آرتمیا ارومیا نایغنی شده با اسید چرب می باشد. بعد از تهیه سیست آرتمیا ارومیا، و انجام عملیات خالص سازی و دکپسوله کردن و تخم گشایی و جدا سازی لاروها، لاروهای (ناپلیوس های) حاصله تحت دماها و شوری های مختلف با امولسیون اسیدهای چرب ICES 30/4/C، طیدو دوره (t0-t12) و (t12-t24) غنی سازی گردیدند. نتایج نشان داد که محدوده دمایی 20°C الی 24°C و شوریهای مربوط به این محدوده دمایی شرایط مناسب برای حداکثر میزان جذب اسید چرب EPA به میزان 4/28% می باشد. معمولا در این محدوده دمایی EPA کمتر در متابولیسم سلولی ناپلیوس بکار می رود و می تواند مورد تغذیه آبزیان قرار گیرد.

کلمات کلیدی:

آرتمیا، اسیدهای چرب غیر اشباع زنجیر بلند، دما و شوری، غنی شده، EPA

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/393491>

