

## عنوان مقاله:

مروری بر جایگزینی پودر ماهی با منابع پروتئین گیاهی در جیره های غذایی آبزیان

## محل انتشار:

اولین همایش ملی توسعه پایدار دریا محور (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

فاطمه محمدی نافچی - دانش آموخته مقطع کارشناسی ارشد دانشگاه علوم و فنون دریایی خرمشهر

حمید محمدی آذر - عضو هیئت علمی دانشگاه علوم و فنون دریایی خرمشهر، گروه شیمی دریا

وحید یآوری - عضو هیئت علمی دانشگاه علوم و فنون دریایی خرمشهر

امیر پرویز سلاطی - عضو هیئت علمی دانشگاه علوم و فنون دریایی خرمشهر

## خلاصه مقاله:

لازمه رشد سریع و پایدار صنعت آبی پروری، تهیه جیره غذایی با بیش ترین کیفیت و کم ترین هزینه برای نیل به حداکثر رشد می باشد. از آنجایی که پودر ماهی به عنوان اصلی ترین جزء غذایی، از قیمت بالاتری نسبت به سایر اقلام غذایی برخوردار است، در صورت استفاده از منابع پروتئینی مناسب از نظر کیفیت و قیمت می توان اقتصاد تولید را بهبود بخشید. اجزای غذایی گیاهی موجود از مهم ترین منابع ارزان قیمت و در دسترس جهت تامین پروتئین در فرمولاسیون جیره های غذایی آبزیان می باشند به شرطی که نیازهای اسید آمینه ای گونه آبی مورد نظر را تامین نموده و سبب کاهش طعم و خوش خوراکی غذا نگردد و همچنین عناصر ضد غذایی این منابع تاثیر منفی بر رشد آبی نگذارد. بسیاری از منابع گیاهی، سطح پروتئین و میزان اسیدهای آمینه ضروری کمتری در مقایسه با پودر ماهی دارند. همچنین دارای فاکتورهای ضد تغذیه ای هستند که می تواند سبب کاهش فعالیت آنزیم های گوارشی ایجاد اسید های بافتی در روده ماهیان و محدودیت مراحل هضم مواد غذایی، کاهش هضم پذیری پروتئین و در نهایت کاهش شاخص های رشد و کارایی تغذیه ای ماهیان شوند، بنابراین تنها می توانند جایگزین بخشی از پودر ماهی در جیره غذایی شوند. البته با روش هایی همچون استفاده از وارپته های اصلاح شده منابع گیاهی، فرآوری، حرارت، شیمیایی (آمونیاک، نمک، هیدروکسید سدیم) آنزیم های منفرد هضمی و ترکیب چند منبع پروتئینی می توان اثرات این مواد ضد مغذی را کاهش داد که در این مقاله به بررسی کلی این موضوع مهم پرداخته شده است.

## کلمات کلیدی:

آبی پروری، جایگزینی پودر ماهی، فاکتورهای ضد مغذی، منابع پروتئین گیاهی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/401947>

