

## عنوان مقاله:

اثر غذاهای تجاری ماهی بر کیفیت آب

## محل انتشار:

همایش ملی آبی پروری و اکوسیستم آبی پایدار (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

امین فرهدرودبارکی - موسسه تحقیقات بین المللی تاسماهیان دریای خزر، کارشناس بخش فیزیولوژی

فرشاد فتاحی - مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان گیلان

حجت احمدی - مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان گیلان

امیرعلی مرادی نسب - دانشجوی دکتری شیلات تولید و بهره‌برداری، دانشکده علوم و فنون دریایی، دانشگاه هرمزگان

## خلاصه مقاله:

امروزه یکی از موضوعات قابل توجه در صنعت آبی پروری، اثرات تولید ماهی بر کیفیت آب محیط پرورش و همچنین آبهای طبیعی است. در این تحقیق تاثیر 5 جیره غذایی تجاری رایج روی کیفیت آب مورد بررسی قرار گرفت. جیره‌های مورد استفاده غذای قزل آلی رنگین کمان (شرکت چینه)، غذای قزل آلی رنگین کمان (شرکت فرادانه)، غذای قزل آلی رنگین کمان (شرکت بیومار)، (SFK) شرکت چینه) و غذای کپور معمولی (شرکت وحدت) بودند. 255 عدد بچه ماهی سفید در 15 آکواریوم 40 لیتری پخش گردیدند و روزی 3 بار به مدت 8 هفته با غذاهای تجاری مختلف تغذیه شدند. در این تحقیق، پارامترهای قلیائیت، ازت آمونیاکی، نیتريت، نیترات، ارتوفسفات و فسفر کل مورد سنجش قرار گرفتند. پس از آبیگری آکواریومها مبادرت به اضافه نمودن جیره‌های آزمایشی و نمونه‌برداری آب در زمانهای صفر (زمان اولیه افزودن جیره به آب)، 30، 60، 120 و 240 دقیقه صورت پذیرفت. نتایج نشان داد در آب آکواریوم حاوی بچه ماهی سفید میزان قلیائیت و نیتريت با گذشت زمان در کلیه تیمارهای غذایی تقریباً یکسان ولی میزان فسفر کل و ازت آمونیاکی افزایش پیدا کرد. تغییرات زمانی میزان ارتوفسفات در تیمارهای غذایی قزل آلی بیومار و قزل آلی چینه افزایشی و در سایر تیمارها نامحسوس بود. براساس نتایج این تحقیق میتوان گفت که مصرف غذاهای آزمایشی باعث آزادسازی مقدار قابل توجهی ترکیبات ازت (ازت آمونیاکی و نیترات) و ترکیبات فسفر (ارتو فسفات و فسفر کل) در آب محیط پرورش میگردد و میزان آزادسازی ترکیبات فوقالذکر برحسب ترکیبات شیمیایی، قابلیت هضم و پایداری غذاهای مورد استفاده، میتواند متفاوت باشد. بعلاوه غذای باقیمانده در مقایسه با غذای مصرف شده توسط ماهی اثرات بیشتری را بر کیفیت آب دارد.

## کلمات کلیدی:

غذا، آبی پروری، کیفیت آب، ترکیبات ازت، ترکیبات فسفر، ماهی سفید

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/584117>

