

عنوان مقاله:

بررسی اثرات متقابل اسید آمینه متیونین و ال کارنتین بر پارامترهای رشد، ترکیب شیمیایی بدن ماهی قزل آلا رنگین کمان

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

عبدالصمد کرامت - دانشیار دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

آزاده ابولفضلی - دانش آموخته کارشناسی ارشد موسسه آموزش عالی خزر محمود آباد

خلاصه مقاله:

هدف این تحقیق بررسی کارکرد الکارنتین در کنار متیونین در بهبود کارایی متابولیسم چربیها و در نتیجه آن بهبود پارامترهای رشد در ماهی قزل آلا میباشد. در این آزمایش از 900 قطعه بچه ماهی قزلآلای رنگین کمان با میانگین وزنی 30 گرم که در 30 استخر بتونی با حجم آبیگری 600 لیتر به ازای هر استخرها داده شده بودند، استفاده شد. برای بررسی اثرات متقابل متیونین و ال کارنتین: متیونین در سه سطح 5,0 و 1 و 5,1 درصد و ال کارنتین هم در سه سطح 5,0 و 1 و 5,1 گرم به ازای هر کیلوگرم به غذاهای آزمایشی اضافه شد و بر این اساس نه تیمار آزمایشی در این تحقیق وجود داشت. برای اندازه گیری پارامترهای رشد در روز پایانی تمام بچه ماهیان موجود بهطور انفرادی وزن شدند. نتایج نشان داد که افزودن اسید آمینه متیونین پارامترهای رشد در این ماهی را مانند وزن نهایی، ضریب تبدیل و سرعت رشد ویژه را تحت تاثیر قرار داد ($p > 0,05$). (ولی افزودن ال کارنتین تنها باعث تغییر در وزن نهایی شده و سایر پارامترهای رشد در ماهی قزل آلا تحت تاثیر قرار نگرفت ($p < 0,05$). (نتایج همچنین نشان داد که بهطور کل ماهیان تغذیه شده از غذاهای حاوی ال کارنتین و متیونین رشد بهتری نسبت به غذای کنترل (سطح صفر الکارنتین و متیونین) نشان دادند. وجود دو ماده افزودنی متیونین و الکارنتین در جیره موجب بالا رفتن معنی میزان پروتیین لاشه در مقایسه با غذای کنترل شده است ($p > 0,05$). (بر خلاف میزان پروتیین افزودن هر دو ماده متیونین و الکارنتین موجب کاهش میزان چربی لاشه در مقایسه با غذای کنترل شده است.

کلمات کلیدی:

قزل آلا، متیونین، الکارنتین، رشد، چربی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/584243>

