

## عنوان مقاله:

اثر صفرای گاوی بر عملکرد رنگ پذیری و هضم پذیری جیره در ماهی اسکار (*Astranotus ocellatus*) تغذیه شده با پودر ریزجلبک اسپیرولینا

## محل انتشار:

سومین همایش یافته های نوین در محیط زیست و اکوسیستم های کشاورزی (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

## نویسندگان:

احمد نصرتی موفق - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

عبدالصمد کرامت امیرکلایی - عضو هیات علمی گروه شیلات دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

حسین اورجی - عضو هیات علمی گروه شیلات دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

## خلاصه مقاله:

هدف اصلی این مطالعه بررسی اثر جیره های حاوی صفر، 5/2، 5 و 5/7 درصد پودر ریزجلبک اسپیرولینا (*Spirulina platensis*) با یا بدون 5/0 درصد صفرا گاوی بر قابلیت هضم پذیری مواد غذایی و رنگ پذیری پوست در ماهی زینتی اسکار (*Astranotus ocellatus*) می باشد. 288 قطعه ماهی اسکار با میانگین وزنی  $73/10 \pm 09/0$  گرم در قالب طرح کاملا تصادفی در آکواریوم های پرورشی با حجم آبگیری 45 لیتر ذخیره سازی شدند. تیمارهای آزمایشی شامل 1- شاهد 2- اسپیرولینا 5/2 درصد 3- اسپیرولینا 5 درصد، 4- اسپیرولینا 5/7 درصد، 5- اسپیرولینا صفر درصد + 5/0 صفرا، 6- اسپیرولینا 5/2 درصد + 5/0 صفرا 7- اسپیرولینا 5 درصد + 5/0 صفرا، 8- اسپیرولینا 5/7 درصد + 5/0 صفرا با سه تکرار بودند. ماهیان به مدت 42 روز با جیره های آزمایشی تغذیه شدند. به منظور حفظ کیفیت آب سیفون و تعویض آب به صورت روزانه انجام می گرفت و پارامترهای کیفی آب به صورت هفتگی اندازه گیری شدند. در انتهای دوره پرورش پس از زیست سنجی ماهی ها، غذادهی دو هفته قطع شد و مجددا زیست سنجی صورت گرفت. نتایج حاصله نشان داد هضم چربی و کاروتنوئید جیره با افزایش سطح اسپیرولینا افزایش پیدا کرد ( $p < 05/0$ ). بیشترین مقدار کاروتنوئید در پایان دوره تغذیه و پس از دو هفته گرسنگی در پوست ماهیانی مشاهده شد که از جیره های حاوی اسپیرولینا استفاده کرده بودند ( $p < 05/0$ ). نتایج مطالعه حاضر نشان می دهد که 5/7 درصد اسپیرولینا را می توان به عنوان میزان بهینه پودر جلبک در جیره ماهی اسکار استفاده نمود.

## کلمات کلیدی:

اسپیرولینا، رنگ پذیری، ماهی اسکار، هضم پذیری

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/586364>

