

## عنوان مقاله:

مروری بر اهمیت و سودمندی مکمل اسید آمینه تایورین در ماهیان پرورشی و میگو

## محل انتشار:

دومین همایش ملی توسعه پایدار دریا محور (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

مزدک عالی محمودی - دانشگاه علوم و فنون دریایی خرمشهر، گروه شیلات، تکثیر و پرورش آبزیان، خرمشهر، ایران

یاسمن محمدی - دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات تهران، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، گروه شیلات، تکثیر و پرورش آبزیان، تهران، ایران

سعید بقایی جزه - دانشگاه علوم و فنون دریایی خرمشهر، گروه شیلات، تکثیر و پرورش آبزیان، خرمشهر، ایران

## خلاصه مقاله:

اسید آمینه تایورین یک بتا آمینو اسید خنثی و محصول نهایی از متابولیسم اسید آمینه های گوگردی است. این اسید آمینه در غلظت های بالا در بافت های حیوانی به خصوص قلب، شبکیه چشم، عضله اسکلتی، مغز، روده بزرگ، پلاسما، سلول های خون و لکوسیت ها وجود دارد. بنابراین، این اسید آمینه نقش قابل توجهی در بسیاری از فرآیندهای فیزیولوژیکی، از جمله تثبیت غشاء، نقش آنتی اکسیدانی، سم زدایی، پاسخ سیستم ایمنی، حمل و نقل کلسیم، انقباض میوکارد قلبی، توسعه شبکیه چشم، متابولیسم اسید صفر، تنظیم اسمزی و عملکرد غدد درون ریز توابع دارد. سنتز تایورین به طور گسترده ای بین گونه های ماهی متفاوت است و نقش کلیدی در رشد و تغذیه ماهیان آب شیرین و ماهیان دریایی و میگو بازی میکند. پروتیین های حیوانی غنی از تایورین هستند، در حالیکه پروتیین های گیاهی دارای کمبود قابل توجه این اسید آمینه می باشند. بنابراین، تغذیه ماهیان دریایی و آب شیرین و میگو با جیره حاوی پروتیین گیاهی باعث کمبود این آمینه خواهد شد و بر عملکرد صحیح فیزیولوژیک آنها تاثیر خواهد گذاشت. با این وجود، اسید آمینه تایورین یک اسید آمینه مشروط ضروری برای ماهی و میگو میباشد، و بستگی به منبع پروتیین در رژیم غذایی، گونه های ماهی و اندازه، عادات تغذیه ای، توانایی بدن در ساخت اسید آمینه تایورین از پیش سازهای آن، یعنی سیستمین و متیونین دارد

## کلمات کلیدی:

اسید آمینه، تایورین، تغذیه، ماهی و میگو

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/616986>

