

## عنوان مقاله:

نقش پلی ساکاریدهای غیر نشاسته ای غذایی بر عملکرد رشد و فیزیولوژی ماهیان

## محل انتشار:

ششمین کنگره علمی پژوهشی توسعه و ترویج علوم کشاورزی و منابع طبیعی در ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

## نویسنده:

عباس زمانی - استادیار گروه علوم و مهندسی شیلات دانشکده منابع طبیعی و محیط زیست دانشگاه ملایر، همدان، ایران

## خلاصه مقاله:

رشد آبی پروری در سالهای اخیر چشمگیر بوده است و نیاز به تامین خوراک با کیفیت برای این صنعت رو به افزایش است. پودر ماهی بدلیل محتوای پروتئین بالا و پروفیل اسید آمینه مناسب برای تولید غذای آبزیان بسیار مناسب است ولی با کاهش میزان صید و در نتیجه کاهش تولید این محصول در سالهای اخیر دیگر منبع مطمئنی برای تهیه غذای آبزیان نمی باشد. منابع گیاهی جایگزین مناسبی برای پودر ماهی میباشند که دسترس بودن و هزینه پایین آن نسبت به پودر ماهی از مزایای آن است. اما معایبی نیز دارند که می توان به وجود عواملی مانند مهار کننده های پروتئاز، کربوهیدرات غیر قابل هضم، لکتین ها، ترکیبات صابونی و فیتات ها اشاره نمود. یکی از ترکیبات مهم و تاثیر گذار در هضم مواد گیاهی وجود پلی ساکاریدهای غیر نشاسته ای (NSPs) است که عمدتاً از واحد های مونومری هگزوزی و پنتوزی مانند گالاکتوز، گلوکز، زایلوس، آرابینوز و ماتوز تشکیل شده اند. در آبزیان مانند ماهیان، آنزیم هایی مانند بتا-گلوکتاز و بتاز ایلاناز که هاضم NSP هستند بسیار اندک بوده یا وجود ندارد. در نتیجه، NSP های جیره غذایی بصورت غیر قابل هضم باقی مانده و نمی تواند به عنوان منبع انرژی مورد استفاده قرار گیرند. در ماهیان مطالعات در زمینه بررسی تاثیر ترکیبات NSP در جیره غذایی بسیار اندک بوده است. در این مطالعه سعی شده است تا انواع پلی ساکاریدهای NSP، اثرات ضد تغذیه ای این ترکیبات و نحوه استفاده از آنها در جیره غذایی آبزیان مورد بررسی قرار گیرد.

## کلمات کلیدی:

پلی ساکارید غیر نشاسته ای، پودر ماهی، منابع گیاهی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/911180>

