

اثر آستاگزانتین بر شاخص‌های رشد و رنگ پذیری لاشه ماهی قزل‌آلای رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*)

مهدی عرب مارکده^۱، فردین شالویی^{۲*}، مهرداد فتح‌اللهی^۲، اسماعیل پیرعلی^۲

۱- دانش آموخته کارشناسی ارشد شیلات، دانشکده منابع طبیعی و علوم زمین، دانشگاه شهرکرد، شهرکرد، ایران، صندوق پستی: ۱۱۵

۲- گروه شیلات و محیط زیست، دانشکده منابع طبیعی و علوم زمین، دانشگاه شهرکرد، شهرکرد، ایران، صندوق پستی: ۱۱۵

تاریخ پذیرش: ۱۳۹۸/۳/۲۱

تاریخ دریافت: ۱۳۹۷/۱۲/۶

چکیده

در این تحقیق تأثیر استفاده از غلظت‌های متفاوت آستاگزانتین بر شاخص‌های رشد و رنگ‌پذیری لاشه در ماهی قزل‌آلای رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) مورد بررسی قرار گرفت. این آزمایش در قالب یک طرح تصادفی با چهار تیمار و سه تکرار در هشت هفته غذایی انجام شد و در هر مخزن پرورشی تعداد ۴۰ عدد ماهی با وزن تقریبی ۱۰۰ گرمی مورد تغذیه آزمایشی با ۲٪ وزن زی توده قرار گرفتند. تیمارها شامل غلظت‌های ۳۰، ۶۰، ۹۰ میلی گرم آستاگزانتین در هر کیلوگرم خوراک قزل‌آلا و تیمار شاهد بدون افزودن رنگدانه آستاگزانتین بود. در پایان دوره آزمایش از هر تکرار چهار قطعه ماهی به صورت انتخابی صید شد. برای ارزیابی میزان تغییر رنگ ایجادشده در لاشه ماهی از سیستم رنگ سنجی L^*a^*b استفاده شد. نتایج مطالعه نشان داد غلظت‌های مورد آزمایش تأثیر معنی‌داری در میزان تلفات و ضریب تبدیل غذایی نداشته‌اند. رنگ‌سنجی لاشه ماهی بر اساس سیستم رنگ‌سنجی L^*a^*b نشان داد رنگ‌پذیری در تیمارهای ۶۰ و ۹۰ در پارامتر a (پارامتر قرمزی) دارای اختلاف معنی‌داری ($P < 0.05$) نسبت به تیمار شاهد و تیمار دیگر است. نتایج این مطالعه نشان می‌دهد که غلظت ۶۰ میلی گرم رنگدانه آستاگزانتین، بهترین دوز مورد استفاده در ایجاد رنگ از نظر اقتصادی می‌باشد.

کلمات کلیدی: آستاگزانتین، لاشه، رنگ، قزل‌آلای رنگین کمان، رشد.

مقدمه

یکی از مهم‌ترین جذابیت‌های بصری موجودات آبرزی میزان زیبایی رنگ آن‌ها است که در ماهی عمدتاً به دلیل حضور کروماتوفورهای محتوی رنگدانه می‌باشد. ماهیان جهت دستیابی به رنگ مورد نظر بایستی از غذاهایی تغذیه شوند که رنگ مورد نظر مطلوب را در آن‌ها ایجاد نماید (Kop and Durmaz, 2008). در ماهیان زینتی رنگ یکی از مهم‌ترین فاکتورهای ارزش‌گذاری می‌باشد (حسنی‌نیا و همکاران، ۱۳۹۵) ولی در ماهیان خوراکی و تجاری عمدتاً رنگ فیله ماهی نشانه کیفیت می‌باشد و در بازارپسندی ماهی مؤثر است (Torrissen et al., 1996). رنگدانه‌های کاروتنوئیدی در ایجاد رنگ‌های زرد، نارنجی و قرمز در گوشت و اسکلت خارجی حیوانات آبرزی مشارکت دارند (Page and Davies, 2006). از بین انواع رنگدانه‌های کاروتنوئیدی مهم‌ترین کاروتنوئید برای افزایش رنگ ماهیان آستاگزانتین می‌باشد که تأثیر بسیار زیادی در افزایش رنگ روی اکثر گونه‌های ماهیان داشته است (Shahidi et al., 1998). در محیط طبیعی، آستاگزانتین به وسیله ریز جلبک‌ها یا فیتوپلانکتون‌ها تولید و در زنجیره غذایی توسط زئوپلانکتون‌ها، حشرات یا سخت‌پوستان قرار می‌گیرند. این رنگدانه در بافت‌های بدن این موجودات ذخیره می‌شود تا در نهایت به مصرف ماهی برسد (Guerin et al., 2003; Faghani et al., 2013). آستاگزانتین تجاری به طور عمده از قارچ *Phaffia* جلبک *Haematococcus* و از طریق سنتزهای شیمیایی به دست می‌آید (Rango Rao et al., 2010).

خانواده آزادماهیان قادر هستند آستاگزانتین و کانتاگزانتین را در عضلات، پوست و غدد جنسی خود

ذخیره نمایند (Torrissen and Naevdal, 1988). میزان رنگ‌پذیری آن‌ها اساساً به مقدار، مدت مصرف رنگدانه، میزان غذای مصرفی و ضریب تبدیل غذایی بستگی دارد؛ اگرچه مسلم است که عوامل محیطی و ژنتیک نیز در این امر تأثیر بسزایی دارند (Kop and Durmaz, 2008). کیفیت رنگ ماهی اهمیت زیادی از نظر تجاری دارد و به طور مستقیم بر قیمت، پذیرش مشتری و میزان فروش در ارتباط است (Supamattara et al., 2005). در برخی از ماهیان خوراکی مثل آزادماهیان، رنگ ماهی (پوست و عضله) در بازارپسندی ماهی نقش مهمی دارد، به طوری که علی‌رقم قیمت بالای آستاگزانتین، اکثر تولیدکنندگان آزادماهی در اروپا از این ماده جهت ایجاد طیف‌های رنگ نارنجی و حتی قرمز در ماهی استفاده می‌کنند (Toyomizu et al., 1981).

مطالعات انجام گرفته در خصوص اضافه نمودن آستاگزانتین به جیره غذایی در لاروهای تازه به تغذیه رسیده آزادماهی اطلس (*Salmo salar* L) (Christiansen et al., 1995)، میگوی پاسبید غربی (*Litopenaeus vannamei*) (Ahmadi et al., 2008) و ماهی کفال خاکستری (*Mugil cephalus*) (Linnaeus, 1758) (ریگی قزاق و همکاران، ۱۳۹۶) افزایش رشد را گزارش کرده‌اند. در حالی که مطالعات انجام شده روی گربه ماهی زرد (*Pelteobagrus fulvidraco*) (Liu et al., 2016)، فیل ماهی (*Huso huso*) (Faghani et al., 2013) و ماهی زینتی کاراسین (*Hyphessobrycon collistus*) (Wang et al., 2006) نشان می‌دهند که این رنگدانه اثر بارزی بر میزان رشد در این گونه‌ها نداشته است. Shimidzu و همکاران (۱۹۹۶) نشان دادند که رنگدانه آستاگزانتین

فعالیت آنتی اکسیدانسی ۱۰ برابر بتاکاروتن و ۱۰۰ برابر آلفاتوکوفرول دارد و فاکتورهای ایمنی ماهی قزل‌آلای تغذیه شده با رنگدانه آستاگزانتین در مقایسه با تیمارهای شاهد به طور معنی‌داری افزایش می‌یابد. فداکار و همکاران (۱۳۹۶) بیان کردند که سطوح باقی مانده کاراتنوئیدها در مراحل مختلف رشد جنینی تاس‌ماهی استرلیاد متفاوت بوده و افزودن آستاگزانتین به میزان ۷۵ میلی گرم در کیلوگرم به جیره سبب بهبود سیستم ایمنی این ماهی در مقایسه با تیمار شاهد می‌گردد. Kalinowski و همکاران (۲۰۰۵) اثر سطوح مختلف کاروتنوئید در رژیم غذایی ماهی گویی (*Pagrus pagrus*) بر میزان رشد و تغییرات رنگ پوست را بررسی کردند. ماهیان در سه گروه با سه تکرار شامل گروه شاهد (رژیم غذایی بدون کاروتنوئید)، گروه دوم (رژیم حاوی ۲۰ میلی گرم در کیلوگرم آستاگزانتین پوست میگو) تغذیه شدند. در پایان آزمایش مشاهده شد که ماهیان تغذیه شده با رژیم غذایی حاوی ۲۰ میلی گرم در کیلوگرم آستاگزانتین و پوست میگو رنگ بهتری را نسبت به دو گروه نشان دادند. نتایج مطالعه صورت گرفته در مورد بررسی تأثیر رنگدانه‌های غذایی شامل آستاگزانتین (*Lucantin* pink) بتالاین و آفتوسیانین را بر رنگ پوست، رشد و رفتار گورامی کوتون قرمز (*Colisa lalia*) توسط Baron و همکاران (۲۰۰۸) در طی یک دوره ۱۲ هفته‌ای، نشان داد که افزون آستاگزانتین سنتتیک به جیره، رنگ قرمز ماهی را به صورت معناداری افزایش داد در حالی که دو رنگدانه دیگر اثر چندانی بر رنگ پوست نداشت.

از رنگدانه به جز استفاده در جیره‌های ماهیان مولد، جهت افزایش کیفیت تفریخ و بازماندگی تخم (بازیار و

همکاران، ۱۳۸۴) در ایجاد رنگ در لاشه ماهیان پرواری نیز استفاده می‌شود. عمده رنگدانه مورد استفاده در این جیره‌ها رنگدانه آستاگزانتین است که تمام نیاز کشور به این رنگدانه از طریق واردات تأمین می‌شود. از طرفی اقتصادی‌ترین و بهینه‌ترین میزان استفاده از این رنگدانه به طوری که علاوه بر بیش‌ترین میزان رنگ-دهی در لاشه کم‌ترین میزان اثرات منفی بر سلامت ماهیان را داشته باشد نیز حائز اهمیت است چراکه این رنگدانه قیمت بالایی دارد و لازم است تا بهترین میزان استفاده از آن در جیره تعیین گردد.

مواد و روش‌ها

مکان و زمان انجام آزمایش

مراحل آماده سازی خوراک موردنیاز جهت تغذیه ماهیان در کارخانه شرکت خوراک آماده دام، طیور و آبزیان فرادانه واقع در استان چهارمحال و بختیاری، شهرک صنعتی شهرکرد با استفاده از خط تولید خوراک اکستروود دو شفت شرکت MYUANG و تزریق رنگدانه‌های آستاگزانتین به میزان ۳۰، ۶۰ و ۹۰ میلی گرم در هر کیلو از خوراک ماهی قزل‌آلای رنگین کمان صورت پذیرفت. خوراک‌ها به همراه تیمار شاهد با استفاده از خشک کن ۴ لایه شرکت MYUANG خشک گردید. محل انجام آزمایش در شرکت دشت آبی واقع در چشمه سرداب رستم آباد از توابع شهرستان اردل استان چهارمحال و بختیاری بود.

کنترل پارامترهای فیزیکی شیمیایی محیط آزمایش

ویژگی‌های آب شامل درجه حرارت و اکسیژن محلول به صورت روزانه و pH به صورت هفتگی اندازه‌گیری و اطلاعات آن‌ها ثبت گردید. برای

سانتی گراد و اکسیژن محلول بر اساس میلی گرم بر لیتر اندازه گیری شد.

اندازه گیری این فاکتورها از دستگاه اکسیژن متر، pH متر و دماسنج میله‌ای و دیجیتال قابل حمل (d) (HACH, HQ۴۰) استفاده شد. دما بر حسب درجه

جدول ۱- نتایج میانگین فاکتورهای کیفی آب

دما (درجه سانتی گراد)	اکسیژن محلول (میلی گرم در لیتر)	pH
خوراک تیمار شاهد	۱۰/۹۵	۹/۶۱
خوراک تیمار ۳۰	۱۰/۹۳	۹/۶۰
خوراک تیمار ۶۰	۱۰/۹۴	۹/۶۱
خوراک تیمار ۹۰	۱۰/۹۳	۹/۶۰

تیمار ۴: تغذیه شده با خوراک حاوی ۹۰ میلی گرم آستاگزانتین به ازای هر کیلو گرم خوراک ماهی قزل آلا برای هر تیمار ۴۰ عدد قطعه ماهی قزل آلا در نظر گرفته شد و در هر تیمار ۳ تکرار قرار داده شد. در ابتدای آزمایش و قبل از شروع غذاهای زیست‌سنجی ماهیان شامل اندازه‌گیری طول و وزن ماهیان انجام و اطلاعات به دست آمده ثبت گردید.

رنگ سنجی ماهیان

رنگ سنجی ماهیان توسط دستگاه Color Meter مدل ES135 از سه قسمت خلفی، میانی و قدامی پس از برش لاشه ماهی صید شده به تصادف از ستون فقرات به سمت حفره شکمی بر اساس پارامترهای L^* ($=0$) روشنایی و a^* (مقادیر مثبت معادل رنگ قرمز و مقادیر منفی معادل رنگ سبز) و b^* (مقادیر مثبت معادل رنگ زرد و مقادیر منفی معادل رنگ آبی) صورت پذیرفت (GIE, 1976). به منظور رقمی کردن مشاهدات رنگ در لاشه ماهیان با استفاده از نوار خط استاندارد Salmo fan شرکت BASF که از شماره ۲۰ تا ۳۴ مدرج گردیده است، اقدام به مشاهده لاشه ماهی در سه بخش قدامی، میانی و خلفی

تیمار بندی ماهی‌ها

در خردادماه سال ۱۳۹۵، تعداد ۴۸۰ قطعه ماهی قزل آلا با رنگین کمان با میانگین وزنی 8 ± 100 گرم از استخرهای پرورش ماهی مرکز تکثیر و پرورش ماهی قزل آلا شرکت دشت آبی صید و در ۱۲ عدد مخزن ۱۰۰ لیتری به تعداد ۴۰ عدد قطعه ماهی در هر مخزن توزیع شدند. پس از ۷ روز آدپتاسیون ماهی در وان‌ها نسبت به شرایط مخزن تغذیه با سه نوبت در روز و معادل ۲٪ وزن بدنی ماهیان در ساعات ۸، ۱۲ و ۱۶ انجام شد. انتخاب ماهیان کاملاً تصادفی بود و به مدت ۸ هفته آزمایش ادامه پیدا کرد. واحدهای آزمایشی تیمارهای چهارگانه در سه تکرار در آزمایشگاه تعبیه گردیدند.

تیمار بندی آزمایش در چهار تیمار به صورت زیر انجام شد.

تیمار ۱: تیمار شاهد بدون افزودن آستاگزانتین.

تیمار ۲: تغذیه شده با خوراک حاوی ۳۰ میلی گرم آستاگزانتین به ازای هر کیلو گرم خوراک ماهی قزل آلا
تیمار ۳: تغذیه شده با خوراک حاوی ۶۰ میلی گرم آستاگزانتین به ازای هر کیلو گرم خوراک ماهی قزل آلا

برش لاشه توسط ۳ نفر در نور طبیعی گردید و میانگین هر یک از این اعداد قرائت شده برای هر ماهی درج می شد.

بررسی پارامترهای رشد

در پایان آزمایش تمام ماهیان تیمارها صید شده و شاخص های رشد شامل درصد بازماندگی (SVR)، نرخ رشد روزانه (DGR) و ضریب تبدیل غذایی (FCR) = میزان غذایی مصرف شده بر میزان افزایش وزن) با استفاده از فرمول های زیر محاسبه شدند.

۱- نرخ رشد روزانه (Kissil et al. 2001)

$$DGR = \frac{Wt_2 - Wt_1}{t_2 - t_1}$$

گرم وزن اولیه ماهی = Wt_1 گرم وزن نهایی ماهی = Wt_2

طول دوره آزمایش (روز) = $t_2 - t_1$

۲- درصد بقاء (Bilton and Rabins, 1973)

$$SVR = \left(\frac{N_t}{N_0} \right) \times 100$$

تعداد ماهیان در ابتدای دوره آزمایش = N_0

تعداد ماهیان در انتهای دوره آزمایش = N_1

آنالیز داده ها

قبل از آنالیز، داده ها از لحاظ نرمال بودن با استفاده از آزمون کلموگروف-اسمیرنوف بررسی و در صورت نیاز به توزیع نرمال تبدیل شدند. این آزمایش در قالب طرح کاملاً تصادفی و با استفاده از آنالیز

واریانس یک طرفه و مقایسه میانگین با استفاده از آزمون توکی انجام شد. آنالیز داده ها با استفاده از نرم افزار SPSS17 و رسم نمودارها نیز با نرم افزار Excel انجام شد.

نتایج

نتایج آنالیز خوراک تیمارها

آنالیز ترکیب شیمیایی رژیم های غذایی مورد آزمایش در جدول ۲ آورده شده است. نتایج حاصل تأثیر غلظت های ۳۰، ۶۰، ۹۰ میلی گرم رنگدانه آستاگزانتین در کیلوگرم خوراک ماهی قزل آلا بر شاخص های رشد، ضریب تبدیل و بقای ماهی قزل آلا ی رنگین کمان در آزمایش نشان می دهد تیمارهای مورد آزمایش در میانگین رشد روزانه بیشتر و در تیمارهای ۳۰ و ۹۰ نسبت به شاهد دارای اختلافی معنی دار می باشند (جدول ۳).

به کارگیری غلظت های مختلف رنگدانه آستاگزانتین در خوراک ماهی قزل آلا ی رنگین کمان در این آزمایش بر درصد بقای و ضریب تبدیل غذا تأثیر معنی داری نداشت ($P > 0.05$).

جدول ۲: ترکیب شیمیایی رژیم های غذایی مورد آزمایش

میانگین ازت آزاد در صد گرم نمونه	درصد پروتئین خام	درصد خاکستر کل	درصد چربی خام	درصد رطوبت	
۵۴/۱	۴۱/۵۸	۸/۸۲	۱۷/۰۵	۳/۸۵	خوراک تیمار شاهد
۵۳/۹۰	۴۱/۷۴	۸/۹۸	۱۶/۷۹	۳/۶۳	خوراک تیمار ۳۰
۵۴/۴۰	۴۱/۸۳	۸/۷۵	۱۵/۷۸	۳/۷۱	خوراک تیمار ۶۰
۵۴/۱۰	۴۱/۳۲	۸/۷۴	۱۵/۱۷	۳/۷۵	خوراک تیمار ۹۰

جدول شماره ۳: تاثیر سطوح مختلف رنگدانه بر رشد روزانه، بقاء و ضریب تبدیل خوراک

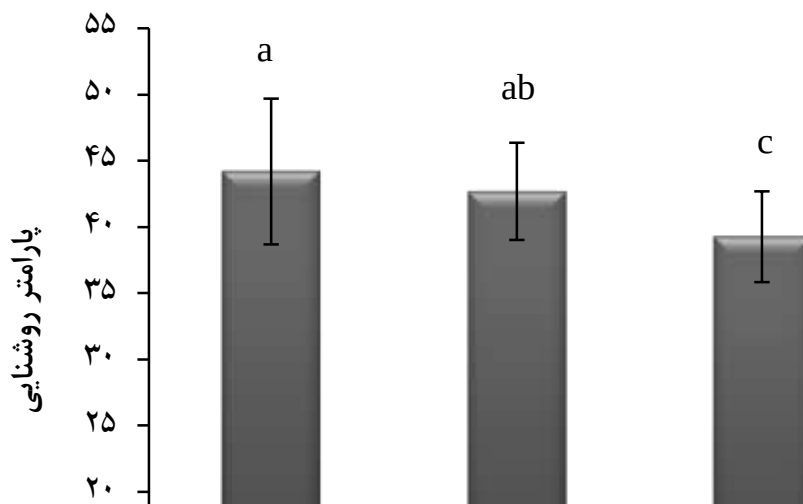
بقاء	ضریب تبدیل	رشد روزانه	تیمار
%			گرم بر هر قطعه ماهی در روز
۹۴/۴۴ ^a	۰/۸۱۶ ^a	۱/۷۹۴ ^b	شاهد
۸۸/۸۸ ^a	۰/۷۵۰ ^a	۲/۰۱۴ ^a	آستاگزانتین ۳۰
۹۲/۵۹ ^a	۰/۸۴۹ ^a	۱/۹۴۰ ^{ab}	آستاگزانتین ۶۰
۸۷/۹۸ ^a	۰/۷۶۹ ^a	۲/۰۰۱ ^a	آستاگزانتین ۹۰
۰/۱۳۵۸	۰/۸۴۷	۰/۰۵۰۰	سطح معنی داری

مقادیری در یک ستون که با حروف یکسان مشخص شده اند نشان دهنده عدم اختلاف معنی دار است ($P > 0.05$).

نتایج رنگ سنجی

مقایسه میانگین پارامتر L (پارامتر روشنایی) در تیمارهای تغذیه شده با جیره‌های آزمایشی حاوی غلظت‌های ۳۰، ۶۰ و ۹۰ در مقایسه با تیمار شاهد بدون اضافه کردن رنگدانه آستاگزانتین نشان می‌دهد، پارامتر

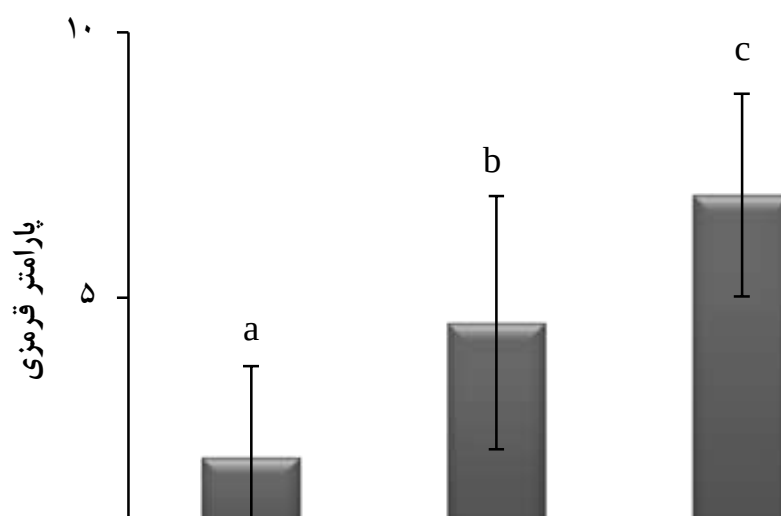
L (پارامتر روشنایی) در رنگ گوشت تیمارهای ۶۰ و ۹۰ به طور معنی داری کمتر از تیمار شاهد است (شکل ۱).



شکل ۱: مقایسه میانگین پارامتر L (پارامتر روشنایی) در تیمارهای تغذیه شده با جیره‌های آزمایشی در رنگ سنجی سنجش شده با دستگاه کالرمتر (میانگین $\pm$ انحراف معیار). حروف غیر یکسان بیانگر اختلاف معنی دار در سطح ۵ درصد آزمون توکی می باشد.

a* (پارامتر قرمزی) در تیمارهای ۳۰، ۶۰ و ۹۰ بعد از دوره تغذیه آزمایشی دارای اختلاف معنی داری با تیمار شاهد می باشد. تیمارهای ۹۰ و ۶۰ نیز دارای اختلاف معنی داری با تیمار ۳۰ بودند (شکل ۲).

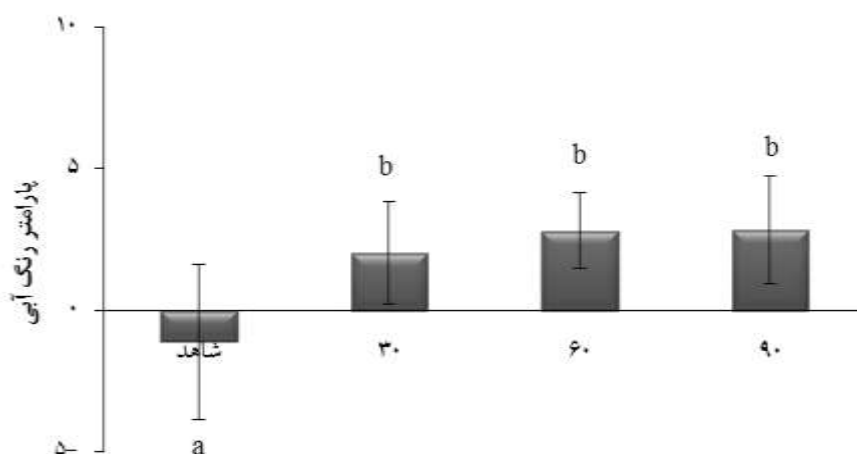
مقایسه میانگین پارامتر a* (پارامتر قرمزی) در تیمارهای تغذیه شده با جیره‌های آزمایشی حاوی غلظت‌های ۳۰، ۶۰ و ۹۰ در مقایسه با تیمار شاهد بدون اضافه کردن رنگدانه آستاگزانتین نشان می‌دهد پارامتر



شکل ۲: مقایسه میانگین پارامتر a (پارامتر قرمزی) در تیمارهای تغذیه شده با جیره‌های آزمایشی در رنگ سنجی سنجش شده با دستگاه کالرمتر (میانگین $\pm$ انحراف معیار) (حروف غیر یکسان بیانگر اختلاف معنی‌دار در سطح ۵ درصد آزمون توکی می‌باشد).

نشان می‌دهد پارامتر b^* (پارامتر رنگ آبی به سمت زرد) در تیمارهای ۶۰، ۳۰ و ۹۰ دارای اختلاف معنی‌داری با تیمار شاهد می‌باشند و تیمارها در پارامتر b^* اختلاف معنی‌داری با هم ندارند (شکل ۳).

مقایسه میانگین پارامتر b^* (پارامتر رنگ آبی به سمت زرد) در تیمارهای تغذیه شده با جیره‌های آزمایشی حاوی غلظت‌های ۶۰، ۳۰ و ۹۰ در مقایسه با تیمار شاهد بدون اضافه کردن رنگدانه آستازانتین



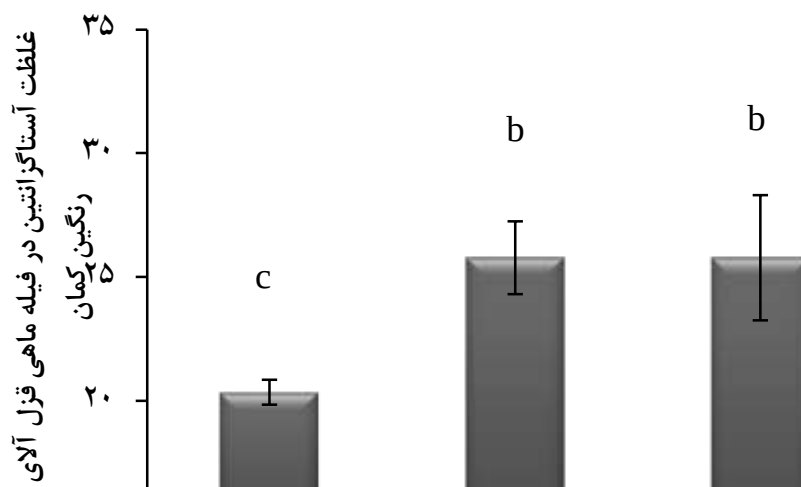
غلظت‌های متفاوت آستازانتین (میلی گرم بر کیلوگرم)

شکل ۳: مقایسه میانگین پارامتر b (پارامتر رنگ آبی به سمت زرد) در تیمارهای تغذیه شده با جیره‌های آزمایشی در رنگ سنجی سنجش شده با دستگاه کالرمتر (میانگین $\pm$ انحراف معیار) (حروف غیر یکسان بیانگر اختلاف معنی‌دار در سطح ۵ درصد آزمون توکی می‌باشد).

رنگ سنجی حسی

مقایسه میانگین اعداد قرائت شده پنلیستی بر اساس عدد مندرج در خط کش استاندارد Salmofan نشان می‌دهد میزان رنگ پذیری در تیمارهای تغذیه شده با غلظت‌های ۳۰، ۶۰ و ۹۰ میلی گرم آستاگزانتین بر کیلو گرم خوراک ماهی قزل آلا در مقایسه با تیمار

شاهد بر اساس میانگین قرائت‌های پنلیستی تفاوت معنی داری با تیمار شاهد دارند. در بین تیمارها نیز تیمار ۹۰ دارای اختلاف معنی دار با تیمار ۳۰ و ۶۰ می‌باشد (شکل ۴).



شکل ۴: مقایسه میانگین اعداد قرائت شده حسی رنگ نارنجی گوشت در تیمارهای تغذیه شده با جیره‌های آزمایشی (میانگین $\pm$ انحراف معیار) (حروف غیر یکسان بیانگر اختلاف معنی دار در سطح ۵ درصد آزمون توکی می‌باشد).

بحث

نتایج آزمایش انجام شده پس از دو ماه تغذیه ماهیان با جیره‌های مختلف در سه تیمار ۳۰، ۶۰ و ۹۰ میلی گرم رنگدانه آستاگزانتین در هر کیلو گرم خوراک تفاوت میان رنگ لاشه ماهیان تانک‌های پرورشی تیمار و شاهد را از نظر مطلوبیت و میزان رنگ قرمز برای مشاهده کنندگان را نشان داد.

میزان بقای بسیار بالا، رشد مناسب ماهیان و عدم تأثیر سوء تیمارها بر شاخص‌های عملکرد رشد، در تحقیق حاضر نشان دهنده عدم تأثیر منفی رنگدانه آستاگزانتین در غلظت‌های مطالعه شده بر روی سلامت ماهی قزل آلا رنگین کمان است. بررسی نتایج حاصل از تأثیر غلظت‌های ۳۰، ۶۰ و ۹۰ میلی گرم رنگدانه

آستاگزانتین در کیلو گرم خوراک ماهی قزل آلا رنگین کمان بر درصد بقا و ضریب تبدیل غذا و بقا حاکی از آن است که میزان بقا و ضریب تبدیل در این تیمارهای آزمایشی اختلافی با تیمار شاهد نداشته است. نقش مثبت کارانتوئیدها در متابولیسم حیوانات آبی شناخته شده است که می‌تواند کارایی بدن در استفاده از مواد مغذی را افزایش دهد و در نتیجه باعث بهبود عملکرد رشد گردد (Amar et al., 2001). بررسی درصد و تأثیر غلظت‌های ۳۰، ۶۰ و ۹۰ میلی گرم آستاگزانتین در خوراک ماهی قزل آلا رنگین کمان نشان می‌دهد که غلظت‌های آزمایشی در این مطالعه، تأثیر معنی داری در بهبود یا افزایش میزان تلفات ماهیان و ضریب تبدیل غذایی ندارد. در مطالعاتی مشابه،

Talebi و همکاران (۲۰۱۳) اثر رنگدانه فلفل دلمه‌ای قرمز را بر شاخص‌های رشد ماهی قزل‌آلای رنگین-کمان مورد بررسی قرار دادند. نتایج حاصل از تحقیق آنها تاییدکننده اثر مثبت این رنگدانه بر شاخص‌های رشد در ماهی قزل‌آلای رنگین‌کمان است. Bejrkenگ و همکاران (۱۹۹۲) نیز در مطالعه خود اثر کاراتنوئیدها را در رشد ماهی قزل‌آلای رنگین‌کمان موثر اعلام کردند. در ماهیان خوراکی رنگ ماهی که معمولاً گویای رنگ فیله ماهی نیز می‌باشد، در بازارپسندی ماهی موثر است (Torrisen, 1989). بکارگیری کاراتنوئیدها به جهت مزایای مختلف آنها در حیوانات خون گرم و آبزیان، از جمله تحریک رشد و ایمنی، افزایش مقاومت در برابر بیماری‌ها و استرس‌ها و نیز ایجاد رنگ مناسب کاربرد زیادی یافته‌اند. آستاگزانتین به طور موثری بر رنگ عضلات و پوست ماهی موثر بوده و بیشترین کاربرد آن در آبرزی پروری به اثر آن بر رنگ ماهی مربوط می‌شود.

بدیهی است که سنجش رنگ‌ها در بافت‌ها با یک طیف خاص مانند نارنجی یا طیف‌های دیگر به صورت سنجش عصاره می‌تواند یک عامل مهم و قطعی در اعلام نتایج اینگونه آزمایش‌ها باشد. بر اساس مولفه‌های L^*a^*b یا درخشش - سبز تا قرمزی - آبی تا زرد (شاهقلیان و فتح‌اللهی، ۱۳۹۵) به محقق این امکان را می‌دهد که کیفیت رنگ‌های ایجاد شده را با توجه به آنچه در واقعیت به چشم می‌آیند را به کمیت عددی تبدیل کرده و گزارش نماید.

نتایج رنگ‌سنجی که پس از بیهوشی و برش بین خط پشتی ماهی به درون حفره شکمی در سه نقطه از لاشه انجام گرفت، نشان دهنده وجود اختلاف معنی‌دار بین تیمارهای آزمایشی و گروه شاهد است. از نظر

مولفه L^* (روشنایی) تیمارهای آزمایشی ۶۰ و ۹۰ میلی گرم آستاگزانتین نسبت به گروه شاهد دارای اختلاف معنی‌دار بودند. با توجه به مولفه a^* (میزان رنگ قرمز نسبت به سبز) نیز هر سه تیمار آزمایشی دارای اختلاف معنی‌دار با گروه شاهد بودند. از نظر مولفه b^* (میزان رنگ زرد نسبت به آبی) نیز گروه شاهد نسبت به سایر تیمارها به طور معنی‌داری میانگین کم‌تری داشت. L^* که مولفه روشنایی است و محدوده ۱۰۰-۰ دارد، در تیمار ۶۰ کم‌ترین میانگین را داشته است، که دلیل آن افزایش رنگ قرمز بوده که سبب ایجاد کدورت در رنگ شده و مقدار L^* به سمت عدد صفر میل کرده است. مولفه a^* نیز که بیانگر افزایش رنگ قرمز می‌باشد، در تیمار ۶۰ نسبت به شاهد افزایش معنی‌داری داشته است. Choubert (۱۹۸۹) در تحقیق مشابه با تجویز خوراکی آستاگزانتین مولفه روشنایی L^* در عضله ماهی قزل‌آلای رنگین‌کمان کاهش یافته، در صورتی که a^* و b^* (C_{ab}) شدت وضوح رنگ قابل مشاهده) افزایش نشان دادند که تغییر رنگ ایجاد شده بر اساس این فاکتورها با نتیجه تحقیق حاضر مطابقت دارد. جمع‌بندی مولفه‌های رنگ‌سنجی در سیستم L^*a^*b حاکی از آن است که تغذیه ماهیان در تیمارهای ۳۰، ۶۰ و ۹۰ میلی گرم آستاگزانتین در مقایسه با تیمار شاهد باعث افزایش رنگ‌پذیری لاشه می‌گردد و مطابق با نتایج حاصل، این رنگ‌پذیری در تیمار ۶۰ و ۹۰ بهتر صورت پذیرفته است. در این رابطه Diler و همکاران (۲۰۰۵) اثر رنگدانه‌های طبیعی و مصنوعی را بر روی پوست و رشد ماهی قزل‌آلای رنگین‌کمان بررسی کردند. ماهیان در ۷ گره تغذیه شده با رنگدانه‌های طبیعی شامل فلفل قرمز ۳۰ ppm، فلفل قرمز ۶۰ ppm، میگو ۳۰ ppm و میگو ۶۰ ppm

ما از مهم‌ترین کشورهای تولیدکننده ماهی قزل‌آلای رنگین‌کمان در جهان می‌باشد. تمام رنگدانه موردنیاز کشور وارداتی می‌باشد. تاکنون هیچ گونه بررسی علمی در زمینه بهینه‌ترین غلظت مورد استفاده رنگدانه آستاگزانتین به عمل نیامده است. نتایج کلی حاکی از این بود که استفاده از غلظت ۶۰ میلی گرم رنگدانه آستاگزانتین بهترین دوز مورد استفاده رنگدانه و اقتصادی‌ترین آن می‌باشد. پارامتر a (پارامتر رنگ قرمز) در آن دارای بالاترین میانگین جذب در بین تیمارها را دارد. همچنین استفاده از رنگدانه در جیره‌های آزمایشی می‌تواند به بهبود شاخص رشد روزانه کمک نماید. همچنین این مطالعه نشان می‌دهد غلظت‌های مورد آزمایش تأثیر معنی‌داری در میزان تلفات و ضریب تبدیل غذایی نداشته‌اند.

سپاسگزاری

در اینجا بر خود لازم می‌دانیم که از زحمات تمام کسانی که ما را در انجام این تحقیق یاری نمودند سپاسگزاری نمایم.

منابع

۱. بازاریار، ل.، احمدی، م.، مجازی امیری، ب.، ۱۳۸۴. بررسی تأثیر آستاگزانتین جیره غذایی بر ذخیره آستاگزانتین تخمک و قابلیت لقاح در مولدین قزل‌آلای رنگین‌کمان. مجله منابع طبیعی ایران. جلد ۵۸ (۱)، صفحات ۱۲۳-۱۱۳.
۲. حسینی‌نیا، ع.، وهاب‌زاده رودسری، ح.، صادق‌پور، ع.، ۱۳۹۵. تأثیر رنگدانه لکانتین صورتی بر پوست اسکار سفید (*Astronotus ocellatus*). نشریه

کاراتنوئیدهای مصنوعی آستاگزانتین ۳۰ ppm و ۶۰ ppm و یک گروه شاهد بدون رنگدانه تقسیم و به مدت ۶۰ روز پرورش داده شدند. در پایان آزمایش مشخص شد بیشترین تغییر رنگ مربوط به ماهیان تغذیه شده با جیره غذایی حاوی ۶۰ ppm آستاگزانتین و کم‌ترین تغییر رنگ مربوط به ماهیان تغذیه شده با جیره حاوی ۳۰ ppm فلفل قرمز بود. مقایسه میانگین اعداد قرائت شده پنلیستی بر اساس عدد مندرج در خط کش استاندارد Salmofun (شرکت BASF) نشان می‌دهد رنگ‌پذیری در تیمارهای تغذیه شده با غلظت‌های ۳۰، ۶۰ و ۹۰ میلی گرم آستاگزانتین بر کیلوگرم خوراک، در قزل‌آلا در مقایسه با تیمار شاهد بر اساس قرائت‌های پنلیستی تفاوت معنی‌داری با تیمار شاهد دارند. در بین تیمارها نیز تیمار ۹۰ دارای اختلاف معنی‌داری با تیمارهای ۳۰ و ۶۰ می‌باشد. علت تفاوت نتایج در قرائت پنلیستی با اعداد و آنالیز داده‌های دستگاه رنگ‌سنج می‌تواند به علت بررسی رنگ کلی و نای تصویر حاصل از ترکیب رنگ‌های زرد، قرمز، آبی، سفید توسط چشم انسان با مقایسه نسبی با رنگ‌های نمونه در Salmofun باشد؛ و نه آنالیز واقعی رنگ؛ اما آنچه مهم است تفاوت ایجادشده توسط رنگدانه آستاگزانتین در رنگ لاشه با چشم غیر مسلح قابل مشاهده است، تفاوت‌های آنالیز با تیمار شاهد به طور معنی‌دار وجود دارد.

ترکیبات رنگدانه‌هایی به طور گسترده در تغذیه آزادماهیان مورد استفاده قرار می‌گیرند. هر چند تحقیقات زیادی در مورد جایگزینی رنگدانه آستاگزانتین با سایر ترکیبات گیاهی و طبیعی در حال انجام است اما هنوز آستاگزانتین مهم‌ترین ماده رنگدانه مایی در جهت تغییر رنگ لاشه آزادماهیان است. کشور

- and behavior of flame- red dwarf gourami, *Colisa lalia*. Animal Behavior. Vol. 75, No. 3, pp. 1041- 1051.
9. Bilton, H.T., Robins, G.L., 1973. The facts of starvation and subsequent feeding on survival and growth of Fulton channel sockeye salmon fry (*Oncorhynchus nerka*). Fisheries Research Board of Canada, Vol. 30, No. 1, pp. 1-5.
 10. Bjerkeng, B., 1992; Analysis of carotenoids in salmonids. In: Quality assurance in the fish industry (Huss, H.H. Jakobsen, M. Liston, J. eds), Elsevier, Amsterdam, The Netherlands, pp. 417-425.
 11. Choubert, G., Storebakken, T., 1989. Dose response to astaxanthin and canthaxanthin pigmentation of rainbow trout fed various dietary carotenoids concentrations. Aquaculture, Vol. 81, No. 1, pp. 69-77.
 12. Christiansen, R., Lie, Q. Torrisen, J., 1994. Effect of astaxanthin and vitamin A on growth and survival during first feeding of Atlantic salmon, *Salmo salar* L. Aquaculture and Fisheries Management, Vol. 25, No. 9, pp. 903-914.
 13. Diler, I., Dilek, K., 2002. Significance of Pigmentation and use in Aquaculture. Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, Vol. 2, pp. 97-99.
 14. Faghani, T., Soltani, M., Shamsae, M., Matinfar, A., 2013. The effect of dietary natural Astaxanthin (*Haematococcus pluvialis*) on the growth parameters, carcasses and liver chemical composition in juvenil beluga (*Huso huso* Linnaeus, 1758). Journal of Marine Biology. Islamic Azad University. Ahvaz Branch, Vol. 5, No. 19, pp. 69-78. [In Persian].
 15. GIE, (Commission international de l'Eclairage). 1976. Colorimetry, publication No 15. Bureau central de LaCIE, Vienna, Austria. 14 pp.
 16. Guerin, M., Huntley, M.E., olaizola, M., 2003. Haemtococcus astaxanthin; applications for human health and Biotechnol, Vol. 21, No. 5, pp. 210-216.
 17. Kalinowski, C.T., Robaina, L.E., Fernandez-Palacios, H., Schuchardt, D., Izquierdo, M.S., 2005. Effect of different
- توسعه آبی‌پروری. سال دهم، شماره اول، صفحات ۲۳-۳۱.
۳. ریگی قزاق، ح.، آبرومند، ع.، ضیایی‌نژاد، س.، اکبری، پ.، ۱۳۹۶. اثر آستاگزانتین بر رشد، ترکیب شیمیایی بدن و برخی شاخص‌های بیوشیمیایی سرم خون ماهی کفال خاکستری (*Mugil cephalus* Linnaeus, 1758). مجله علمی شیلات ایران. شماره ۲۶. صفحات ۱۵ تا ۲۶.
 ۴. شاهقلیان، ط.، فتح‌اللهی، م.، ۱۳۹۵. کاربرد کرم‌های خاکی پرورش یافته با غذاهای گیاهی غنی از رنگ‌دانه طبیعی در جیره غذایی به منظور افزایش رنگ ماهی زینتی پرت. مجله پژوهش‌های جانوری (مجله زیست‌شناسی ایران). جلد ۹، شماره ۳، صفحات ۳۰۷-۳۱۷.
 ۵. فداکار، آ.، بهمنی، م.، یوسفی‌جوردهی، آ.، ۱۳۹۶. تعیین سطوح باقی مانده کاروتنوئید آستازانتین در مراحل مختلف رشد و نمو جنینی و لارو و تأثیر آن بر برخی شاخص‌های ایمنی در ماهی استرلیاد پرورشی (*Acipenser ruthenus*). نشریه توسعه آبی‌پروری. ۱۱(۴)، ۸۹-۷۹.
 6. Ahmadi, S., Farhangi, M., Rafii, G.R. Ghaednia, B., 2008. Effect of different levels of astaxanthin on growth parameters and survival in *Litopenaeus vannamei*. Journal of Marine Sciences and Technology. Vol. 7, No.1-2, pp. 1-12. [In Persian]
 7. Amar, E.C., Kiron, V., Satoh, S., Watanabe, T., 2001. Influence of various dietary synthetic carotenoids on bio-defence mechanisms in rainbow trout, *Oncorhynchus mykiss* (Walbaum). Aquaculture Research. 32 (Suppl. 1), pp. 162 -163.
 8. Baron, M., Davies, S., Alexander, L., Snellgrove, D., Sloman, K.A., 2008. The effect of dietary pigments on the coloration

- Effect of Dunaliella extract on growth performance, health condition immune response and disease resistance in black tiger shrimp (*penaeus monodon*). Aquaculture, Vol. 248, No. 1-4, pp. 207-216.
26. Talebi, M., Khara, H., Zoriezahra, J., Ghobadi, Sh., Khodabandelo, A., Mirrasooli, E., 2013. Study on Effect of Red Bell Pepper on Growth, Pigmentation and Blood Factors of Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*). World Journal of Zoology, Vol. 8, No. 1, pp. 17-23.
 27. Toyomizu, M., Hanaoka, K., Yamaguchi, K., 1981. Effect of release of free fatty acids by enzymatic hydrolysis of phospholipids on lipid oxidation of fish muscle during storage at -05 °C. Bulletin of the Japanese Society of scientific fisheries, Vol. 47, No. 5, pp. 605-610.
 28. Torrissen, O.J., Naevdal, G., 1988. Pigmentation of Salmonids- Variation in flesh carotenoids of Atlantic salmon. Aquaculture, Vol. 68. No. 4, pp. 305-310.
 29. Torrissen, O.J., Hardy, R.W., Shearer, K.D., 1989. Pigmentation of salmonids carotenoid deposition and metabolism Aquatic Sciences, Vol. 1, No. 2, pp. 209-225.
 30. Torrissen, O. J., Hardy, R. W., Shearer, K. D., Scott, T. M., Stone, F. E., 1996. Effect of Dietary Lipid on Apparent Digestibility Coefficients for Canthaxanthin in Rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). Aquaculture, Vol. 88, pp 351-362.
 31. Wang, Y.J., Chien, Y.H., Pan, C.H., 2006. Effects of dietary supplementation of carotenoids on survival, growth, pigmentation, and antioxidant capacity of characins, *Hyphessobrycon callistus*. Aquaculture, Vol. 261, pp. 641 -648.
 - carotenoid sources and their dietary levels on red porgy (*Pagrus pagrus*) growth and skin colour. Aquaculture, Vol. 244, No. 1-4, pp. 223- 231.
 18. Kissil, G.W.M., Lupatsch, I., Elizur, A., Zohar, Y., 2001. Long photoperiod delayed and increased somatic growth in Gilthead Sea bream (*Sparus aurata*). Aquaculture, Vol. 200, No. 3-4, pp. 363-379.
 19. Kop, A., Durmaz, Y., 2007. The effect of synthetic and natural pigments on the colour of the cichlids (*Cichlosoma severum* sp). Springer Science, Vol. 16, No.2, pp. 117-122.
 20. Liu, F., Shi, H., Guo, Q., Yu, Y., Wang, A., Vly, F., Shen, W., 2016. Effects of astaxanthin and emodin on the growth, stress resistance and disease resistance of yellow catfish (*Pelteobagrus fulvidraco*). Fish and Shellfish Immunology, Vol. 51, pp. 125-135.
 21. Page, G., Davies, S., 2006. Tissue astaxanthin and canthaxanthin distribution in rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) and Atlantic salmon (*Salmo salar*). Comparative Biochemistry and Physiology, Part: A. Molecular & Integrative Physiology, Vol. 143, No.1, pp. 125-132.
 22. Rango Rao, A., Raghunath Reddy, R.L., Baskaran, V., Sarada, R., Ravishankar, G.A., 2010. Characterization of microalgal carotenoids by mass spectrometry and their bioavailability and antioxidant properties elucidated in rat model. Journal of Agricultural and Food Chemistry, Vol. 58, No. 15, pp. 8553-8559.
 23. Shahidi, F., Meusalach, J., Brown, J.A., 1998. Carotenoid pigments in sea foods and aquaculture. Critical review in food science. Vol. 38, No. 1, pp. 1-67.
 24. Shimidzu, N., Goto, M., Miki, W., 1996. Carotenoids as singlet oxygen quenchers in marine organisms. Fisheries Science, Vol. 62, No. 1, pp. 134-137.
 25. Supamattaya, K., Kiriratnikom, S., Boonyaratpalin, M., Borowitzka, L., 2005.