

تاثیر عصاره ماهیان کاراس (*Carasius ausatus*) و کلمه (*Rutilus rutilus*) بر شاخص‌های رشد بچه فیل ماهیان پرورشی (*Huso huso*)

ولی اله صالحی میر^۱، محمد سوداگر*^۱، حمیده ذکریائی^۱، شهرام دادگر^۲

۱- گروه تکثیر و پرورش آبزیان، دانشکده شیلات و محیط زیست، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان. صندوق پستی: ۴۳۴۶۴-۴۹۱۸۹

۲- موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی. صندوق پستی: ۱۱۱۳-۱۹۳۹۵

تاریخ دریافت: ۳ بهمن ۱۳۹۵

تاریخ پذیرش: ۱۶ خرداد ۱۳۹۶

چکیده

به منظور بررسی تاثیر عصاره‌های عضله و پوست ماهی کاراس و کلمه در غذاگیری فیل ماهیان انگشت قد جوان (*Huso huso*)، این آزمایشی به مدت یک ماه در مرکز تحقیقات آبی‌پروری دانشکده شیلات و محیط زیست دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان انجام شد. در این تحقیق، عصاره‌ی کاراس و کلمه و مخلوط این دو عصاره با سه غلظت (رقیق، متوسط و غلیظ) و هر یک با سه تکرار به جیره غذایی فیل ماهیان انگشت قد جوان اضافه گردید. آزمایش درون مخازن پلی‌اتیلن ۲۵۰ لیتری که حدود نصف آن با آب پر شده بود، انجام گرفت. تعداد ۲۰ قطعه فیل ماهی جوان با متوسط وزن (5 ± 0.2) گرم در هر مخزن ذخیره‌سازی و روزانه در ۴ وعده تا حد سیری کامل تغذیه شدند. در پایان دوره آزمایش فاکتورهای رشد و بازماندگی مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفت نتایج به دست آمده نشان داد که افزودن عصاره‌ی کاراس و کلمه در جیره غذایی بچه فیل ماهیان سبب بهبود شاخص‌های رشد مانند: افزایش وزن، در صد افزایش وزن، ضریب رشد ویژه (SGR)، فاکتور وضعیت (CF)، رشد روزانه، شاخص رشد روزانه و کاهش ضریب تبدیل غذایی (FCR) شد. اگرچه همه تیمارها نسبت به شاهد در بعضی از شاخص‌ها دارای اختلاف معنی‌داری بودند، اما بهترین شاخص‌های رشد در تیمار کلمه و کاراس رقیق مشاهده شد و با توجه به مقایسه این دو عصاره با یکدیگر و با محاسبه قیمت هر کدام از عصاره‌ها، عصاره کلمه رقیق به عنوان بهترین تیمار در این پژوهش مشاهده گردید.

کلمات کلیدی: فیل ماهی، تغذیه، عصاره کاراس، عصاره کلمه، فاکتورهای رشد.

مقدمه

ماهیان خاویاری (*Acipenseridae*) از جمله ماهیانی هستند که از ۲۰۰ میلیون سال قبل می‌زیسته‌اند و در حدود ۹۰ درصد جمعیت این ماهیان ساکن دریای خزر می‌باشند (Pikitch, et al., 2005). فیل ماهی یکی از گونه‌های مهم این خانواده بوده که زیستگاه اصلی آن دریای خزر، دریای سیاه، دریای آزوف و حوضه‌های اطراف آن می‌باشد (Berg, 1948; Sudagar et al., 2008). گوشت بسیار لذیذ فیل ماهی و سرشار از اسید آمینه‌های ضروری از یک طرف و همچنین وجود خاویار (اشبل) با درصد بسیار بالایی از پروتئین و چربی از سوی دیگر ارزش این ماهی را دوچندان افزوده است. در میان انواع گونه‌های آب شیرین، این ماهی بزرگ‌ترین گونه‌ای است که در طول تکامل به حیات خود ادامه داده است (Freedman, 1999). در سال‌های اخیر صید بی رویه این ماهیان از منابع آبی و آلودگی‌های محیطی و صید قاچاق سبب گردیده تا نام فیل ماهی در لیست گونه‌های در خطر انقراض قرار گیرد. برای جلوگیری از انقراض نسل این ماهی، پرورش آن نیاز به بررسی جدی دارد (Raspopov, 1993; Sudagar et al., 2000). ماهیان خاویاری از نظر دید و بینایی بسیار ضعیف بوده ولی، حس‌های بویایی و چشایی آن‌ها به دلیل وجود گیرنده‌های شیمیایی به خوبی توسعه یافته و در واقع حواس اساسی و بنیادی برای رفتارهای تغذیه‌ای، تخم‌ریزی، مهاجرت و جهت‌یابی در این ماهیان به حساب می‌آیند. یافته‌های علمی محققین حاکی از آن است که مهم‌ترین عامل در پرورش ماهیان خاویاری تغذیه و بیش‌ترین هزینه، هزینه‌های مربوط به آن است. پیشرفت در زمینه روش‌های پرورش متراکم گونه‌های

آبزیان نیاز به ارزیابی و تعیین فاکتورهای محیطی مناسب از جمله: تغذیه و غذادهی دارد. هزینه غذا در سیستم‌های متراکم پرورشی ۶۰ - ۴۰ درصد هزینه‌های اجرایی سیستم را شامل می‌شود (Anderson et al., 1999). توجه اقتصادی در امر پرورش ماهی وابسته به ترکیب شیمیایی غذا (محتوای پروتئین و چربی غذا)، محتوای انرژی، اندازه پلت، شکل پلت، رنگ و بافت پلت (Higurea, 2000)، دفعات غذادهی و زمان غذادهی می‌باشد که بر مصرف غذا و رشد ماهیان موثر است. لذا؛ برای داشتن یک سیستم پرورشی موفق، داشتن یک جیره غذایی متعادل و زمان دفعات غذادهی مناسب امری ضروری است (Sudagar et al., 2008; Hasan, 2001; Okumus, 2000). افزودن عصاره موجودات مختلف در جیره غذایی می‌تواند سبب تحریک گیرنده‌های شیمیایی (بویایی و چشایی) شده و در بلعیدن غذا موثر باشد (Dongmeza et al., 2006; Kasumyan and Doving, 2003; Carr et al., 1996). افزودن محرک‌های تغذیه‌ای به جیره غذایی ماهیان امکان استفاده از منابع پروتئینی غیرمطلوب و ارزان را برای آبرزی پروری معنی‌دار می‌سازد (Jobling et al., 2001). هم‌چنین، استفاده از مواد جاذب، ضایعات غذا را در محیط‌های آبی به حداقل رسانده که این خود به دو دلیل ارزش اقتصادی غذا و جلوگیری از تغییرات شدید کیفیت آب می‌باشد. یکی از امکانات دیگری که با استفاده از محرک‌های تغذیه‌ای فراهم می‌گردد این است که اثر پوشاندگی بر عناصری دارد که سبب کاهش مطلوبیت غذایی جیره می‌گردد. به‌طور عمده در تغذیه ماهیان خاویاری در شرایط اسارت از ماهی کلمه و کاراس استفاده می‌گردد. این دو گونه از جمله ماهیان هرز و کم ارزش تر نسبت به ماهی

امکان کوبیده و مخلوط تهیه شده با استفاده از کاغذ صافی (واتمن ۱) فیلتر شد و محلول به دست آمده در لوله‌های آزمایش ریخته و در دستگاه سانتریفیوژ با ۵۰۰۰ دور در دقیقه به مدت ده دقیقه سانتریفیوژ گردیدند (Velez, et al., 2007). پس از سانتریفیوژ قسمت مایع جدا گردید تا از آن در مراحل تغذیه‌ای بچه ماهیان استفاده گردد. برای نگهداری، عصاره‌ی تهیه شده تا زمان استفاده، در فریزر ۲۱- درجه سانتی‌گراد نگهداری شد. هر یک از تیمارهای غلیظ، متوسط و رقیق در جدول ۱ آورده شده است.

جدول ۱: تیمارهای مختلف عصاره اضافه شده به جیره غذایی

تیمارهای عصاره	نسبت عصاره به آب مقطر
کلمه غلیظ	۲۵:۱
کلمه متوسط	۵۰:۱
کلمه رقیق	۱۰۰:۱
کاراس غلیظ	۲۵:۱
کاراس متوسط	۵۰:۱
کاراس رقیق	۱۰۰:۱
شاهد	غذای بدون عصاره

جیره‌ی غذایی مورد استفاده در این تحقیق از شرکت Coppens هلند تهیه گردید و عصاره به میزان ۲٪ به جیره غذایی، قبل از غذادهی اسپری شد. ترکیبات تقریبی جیره، پروفیل اسیدهای چرب و پروفیل اسیدهای آمینه در جداول ۲، ۳ و ۴ آمده است.

جدول ۲: ترکیبات تقریبی جیره مورد استفاده

ترکیبات تقریبی جیره	درصد
پروتئین خام	۵۱/۹
چربی خام	۲۴/۴۵
رطوبت	۱۰
خاکستر	۹/۳

خاویاری شمرده شده و هم‌چنین در شرایط طبیعی مورد پسند ماهیان خاویاری می‌باشند. مطالعه حاضر به بررسی تأثیر عصاره کاراس و کلمه در تغذیه فیل ماهیان جوان پرداخت.

مواد و روش‌ها

این آزمایش در سالن آبی‌زی‌پروری شهید ناصر فضلی در دانشکده شیلات دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان انجام شد. تعداد ۳۰ مخزن مدور پلی‌اتیلنی ۲۵۰ لیتری با قطر یک متر برای این آزمایش در نظر گرفته شد. هر یک از این مخازن با حجم آبی ۱۲۵ لیتر آبگیری شدند. جهت هوادهی به هر یک از مخازن یک سنگ هوا که به منبع هواده متصل بود، نصب گردید. فیل ماهیان انگشت قد از کارگاه شهید مرجانی تامین و به مدت یک هفته در تانک‌های پرورشی نگهداری و با جیره غذایی بدون عصاره غذا مورد تغذیه قرار گرفته تا عمل سازگاری صورت پذیرد. پس از پایان سازگاری، بچه ماهیان بیومتری شده و به‌طور تصادفی به تعداد ۲۰ قطعه فیل ماهی انگشت‌قد در هر مخزن (با میانگین وزن $5/01 \pm 0/2$ گرم) تخصیص داده شد. آزمایش در یک سالن سر پوشیده و در قالب یک طرح کاملاً تصادفی در ۹ تیمار و یک شاهد با سه تکرار طراحی گردید.

آماده‌سازی عصاره

برای تهیه عصاره‌ها، ماهی کاراس و کلمه مورد نیاز از کارگاه‌های شهید مرجانی آق‌قلا و مرکز تکثیر و پرورش ماهیان استخوانی سیجوال تهیه و پس از تخلیه اعما و احشا و جداسازی استخوان‌ها، قسمت پوست و عضله به‌صورت جداگانه در هاون ریخته، سپس تا حد

جدول ۳: پروفیل اسید چرب جیره مورد استفاده

درصد	نوع اسید چرب	درصد	نوع اسید چرب
۵/۵۷	C _{14:0}	۱/۴	C _{18:1n7}
۰/۷۸	C _{14:1n5}	۶/۶۳	C _{18:2n6-t}
۰/۴۵	C _{15:0}	۱/۲۶	C _{18:3n3}
۱۶/۹۷	C _{16:0}	۳/۵۹	C _{20:1n9}
۵/۵۶	C _{16:1n7}	۵/۴۹	C _{20:4n6}
۰/۴۶	C _{17:0}	۱۱/۶۵	C _{20:5n3} (EPA)
۰/۵۵	C _{17:1n7}	۷/۸	C _{22:6n3} (DHA)
۳/۲۹	C _{18:0}	۱۲/۲۷	C _{18:1n9}

جدول ۴: پروفیل اسیدهای آمینه جیره مورد استفاده

نوع اسید آمینه	میزان (میکرومول بر میلی لیتر)	نوع اسید آمینه	میزان (میکرومول بر میلی لیتر)
Asp	۲۳/۲۴۶	Tyr	۱۰/۶۴۳
Glu	۱۱۱/۹۳۱	Val	۲۷/۷۰۷
Gly	۷۱/۱۴۶	Met	۱۱/۸۷۳
His	۵۸/۰۶۲	Thr	۳۱/۴۰۱
Arg	۶/۸۷۰	Ala	۱۵/۳۳۲
Cys	۱/۶۴۱	Phe	۸/۲۹۱
Ile	۵۱/۵۳۰	Lys	۱۵/۰۷۶

غذادهی ماهیان

در طول آزمایش، بچه فیل ماهیان انگشت‌قد تا حد سیری روزانه ۴ بار (ساعات ۸، ۱۱، ۱۶ و ۲۰) تغذیه شدند. مدفوع و دیگر مواد باقیمانده هر روز صبح از مخازن سیفون جمع‌آوری شده و آب نیز یک ساعت قبل از غذادهی به میزان ۲۰-۱۵ درصد تعویض می‌گردید. زیست‌سنجی بچه فیل ماهیان هر ده روز یک‌بار انجام گردید، برای این منظور، تمامی بچه فیل- ماهیان انگشت‌قد از مخزن خارج شده و با استفاده از تخته‌ی بیومتری (با دقت ۱ میلی‌متر) و ترازوی دیجیتال (با دقت ۰/۰۱ گرم) طول و وزن آن‌ها ثبت گردید. زمانی که فیل ماهیان جوان جهت زیست‌سنجی از

مخازن خارج شدند، مخازن و سنگ‌های هوا کاملاً شسته و تمیز می‌شد. پارامترهای کیفی آب هم‌چون: دما، اکسیژن، pH و شوری هر روز مورد اندازه‌گیری قرار می‌گرفت.

فاکتورهای فیزیوشیمیایی آب

پس از انجام و بررسی فاکتورهای زیست‌سنجی بچه ماهیان مورد مطالعه در پایان دوره آزمایش، فاکتورهای مورد نظر اندازه‌گیری و مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفت و نتایج آن در جدول ۵ ذکر شد. در کل دوره آزمایش تغییرات دما ۱۹/۱-۲۴/۰۲ درجه سانتی‌گراد، تغییرات اکسیژن آب ۷/۷-۵/۷ میلی‌گرم

تیمارها در قالب طرح کاملاً تصادفی به کمک آزمون دانکن و آنالیز واریانس یک طرفه (One-Way ANOVA) انجام شد و وجود یا عدم وجود اختلاف معنی دار در سطح احتمال ۵ درصد ($P < 0/05$) تعیین گردید. ابتدا جهت برقراری طرح کاملاً تصادفی، نرمال بودن توزیع داده‌ها با کمک آزمون Anderson-Darling در سطح اطمینان ۵ درصد ($P < 0/05$) و هم‌چنین یک‌نواختی محیط داده‌ها با استفاده از آزمون‌های Bartlett و Leven بررسی شد.

نتایج

با توجه به جدول ۵، طول اولیه، وزن اولیه، فاکتور وضعیت اولیه و نهایی در تیمارهای مختلف کلمه با شاهد تفاوت معناداری نداشت ($P > 0/05$)؛ همچنین تمامی این شاخص‌ها در تیمارهای مختلف کاراس نیز فاقد اختلاف معنی دار بود ($P > 0/05$) (جدول ۶). با این وجود، طول و وزن نهایی، اختلاف وزن در تیمار کلمه رقیق با تیمار متوسط و غلیظ و گروه شاهد اختلاف معناداری را نشان داد ($P < 0/05$). وزن نهایی و اختلاف وزن در تیمار رقیق و متوسط کاراس با تیمار غلیظ و گروه شاهد دارای اختلاف معنا دار بود ($P < 0/05$). ضریب تبدیل غذایی، ضریب رشد ویژه و شاخص رشد روزانه در تیمار کاراس و کلمه رقیق نسبت به تیمار متوسط، غلیظ و گروه شاهد بهبود یافت.

در لیتر، تغییرات pH آب ۷/۵-۸/۲ و تغییرات شوری ۰/۱ گرم در لیتر ثبت شد.

تجزیه و تحلیل فاکتورهای رشد

پس از اتمام دوره پرورش هر تکرار بر اساس طول و وزن، میزان SGR (درصد)، افزایش وزن بدن (گرم)، درصد افزایش وزن بدن، ضریب تبدیل غذایی (FCR)، فاکتور وضعیت (CF)، درصد رشد روزانه و درصد بازماندگی از طریق فرمول‌های زیر محاسبه شدند (Tacon, 1997):

$$BWI = BW_f - BW_i$$

$$PBWI = (BW_f - BW_i) / 100 / BW_i$$

$$CF = 100 * BW / L^3$$

$$DGI = (W_f^{1/3} - W_i^{1/3}) \times 100 / \text{days}$$

$$SGR = (\ln W_f - \ln W_i) \times 100 / \text{day}$$

$$DGR = W_i \times (W_f - W_i) \times 100 / \text{day}$$

$$SR = 100 \times (W_f - W_i) / W_i$$

افزایش وزن / مقدار غذای داده شده = ضریب تبدیل

ضریب تبدیل × قیمت هر کیلوگرم غذا = شاخص قیمت

$$SGR = \text{ضریب رشد ویژه}، W_i = \text{وزن اولیه}$$

$$W_f = \text{وزن نهایی}، DGI = \text{شاخص رشد روزانه}$$

$$PBWI = \text{درصد افزایش وزن بدن}$$

$$\text{فاکتور وضعیت} = CF، DGR = \text{نرخ رشد روزانه}$$

تجزیه و تحلیل آماری

تجزیه و تحلیل داده‌ها با استفاده از بسته‌های نرم‌افزاری Excel و Spss انجام گردید. مقایسه میانگین

جدول ۵: آنالیز فاکتورهای رشد در تیمارهای مختلف عصاره ماهی کلمه مورد آزمایش

شاخص‌های رشد	کلمه رقیق	کلمه متوسط	کلمه غلیظ	شاهد
طول اولیه (سانتی‌متر)	۱۰/۵۷±۰/۳ ^a	۱۰/۳۷±۰/۲ ^a	۱۰/۳۷±۰/۱۵ ^a	۱۰/۴۶±۰/۲۲ ^a
طول نهایی (سانتی‌متر)	۲۱/۹۱±۰/۳ ^a	۱۶/۶۷±۰/۷ ^b	۱۶/۴۵±۰/۳ ^b	۱۵/۲۸±۰/۳۶ ^c
وزن اولیه (گرم)	۵/۵۱±۰/۱۴ ^a	۵/۵۴±۰/۱ ^a	۵/۷۴±۰/۳ ^a	۵/۶۱±۰/۲۵ ^a

شاخص‌های رشد	کلمه رقیق	کلمه متوسط	کلمه غلیظ	شاهد
وزن نهایی (گرم)	21/91 ± 0/2 ^a	19/27 ± 0/73 ^b	19/70 ± 0/1 ^b	15/32 ± 0/03 ^c
اختلاف وزن اولیه و نهایی (گرم)	16/40 ± 0/15 ^a	13/73 ± 0/3 ^b	13/95 ± 0/4 ^b	9/71 ± 0/27 ^c
درصد اختلاف وزن	297/7 ± 5/4 ^a	248/3 ± 17/4 ^b	244/3 ± 24/5 ^b	174/32 ± 12/08 ^c
فاکتور وضعیت اولیه	0/47 ± 0/05 ^a	0/49 ± 0/03 ^a	0/51 ± 0/03 ^a	0/49 ± 0/01 ^a
فاکتور وضعیت نهایی	0/43 ± 0/01 ^a	0/42 ± 0/05 ^a	0/44 ± 0/03 ^a	0/43 ± 0/02 ^a
ضریب رشد ویژه (درصد بر روز)	4/93 ± 0/04 ^a	4/45 ± 0/1 ^b	4/40 ± 0/2 ^b	3/59 ± 0/16 ^c
میزان رشد روزانه (درصد)	10/63 ± 0/2 ^a	8/87 ± 0/6 ^b	8/72 ± 0/8 ^b	6/22 ± 0/43 ^c
شاخص رشد روزانه (درصد)	3/68 ± 0/02 ^a	3/25 ± 0/1 ^b	3/24 ± 0/2 ^b	2/53 ± 0/09 ^c
ضریب تبدیل غذایی (درصد)	0/86 ± 0/02 ^b	0/93 ± 0/05 ^b	0/92 ± 0/07 ^b	1/3 ± 0/03 ^a
شاخص قیمت (ریال)	15432 ± 480 ^c	18551 ± 205 ^b	18356 ± 346 ^b	26092 ± 751 ^a

میانگین ± S.D، اعداد در یک سطر با حروف متفاوت دارای اختلاف معنی‌دار هستند ($P < 0/05$).

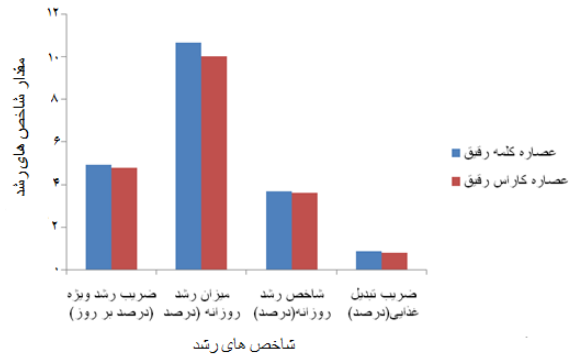
جدول ۶: آنالیز فاکتورهای رشد در تیمارهای مختلف عصاره ماهی کاراس مورد آزمایش

شاخص‌های رشد	کاراس رقیق	کاراس متوسط	کاراس غلیظ	شاهد
طول اولیه (سانتی‌متر)	10/67 ± 0/4 ^a	10/63 ± 0/5 ^a	10/60 ± 0/26 ^a	10/46 ± 0/22
طول نهایی (سانتی‌متر)	16/50 ± 0/2 ^a	16/40 ± 0/3 ^a	16/40 ± 0/2 ^a	5/61 ± 0/25 ^b
وزن اولیه (گرم)	5/76 ± 0/3 ^a	5/77 ± 0/3 ^a	5/47 ± 0/2 ^a	15/28 ± 0/36 ^a
وزن نهایی (گرم)	21/83 ± 0/3 ^a	21/64 ± 0/5 ^a	20/17 ± 0/2 ^b	15/32 ± 0/03 ^c
اختلاف وزن اولیه و نهایی (گرم)	16/07 ± 0/6 ^a	15/88 ± 0/4 ^a	14/71 ± 0/1 ^b	9/71 ± 0/27 ^c
درصد اختلاف وزن	280/29 ± 17 ^a	275/60 ± 6 ^a	269/3 ± 4/7 ^a	174/32 ± 12/08 ^b
فاکتور وضعیت اولیه	0/48 ± 0/02 ^a	0/48 ± 0/04 ^a	0/47 ± 0/04 ^a	0/49 ± 0/01 ^a
فاکتور وضعیت نهایی	0/48 ± 0/01 ^a	0/49 ± 0/03 ^a	0/45 ± 0/08 ^a	0/43 ± 0/02 ^a
ضریب رشد ویژه (درصد)	4/76 ± 0/2 ^a	4/72 ± 0/05 ^a	4/66 ± 0/4 ^a	3/59 ± 0/16 ^b
میزان رشد روزانه (درصد)	10/01 ± 0/6 ^a	9/84 ± 0/2 ^a	9/61 ± 0/2 ^a	6/22 ± 0/43 ^b
شاخص رشد روزانه	3/58 ± 0/1 ^a	3/55 ± 0/04 ^a	3/43 ± 0/2 ^a	2/53 ± 0/09 ^b
ضریب تبدیل غذایی (درصد)	0/79 ± 0/02 ^c	0/80 ± 0/02 ^c	0/86 ± 0/03 ^b	1/3 ± 0/03 ^a
شاخص قیمت (ریال)	15781 ± 537 ^c	15959 ± 413 ^c	17206 ± 102 ^b	26092 ± 751 ^a

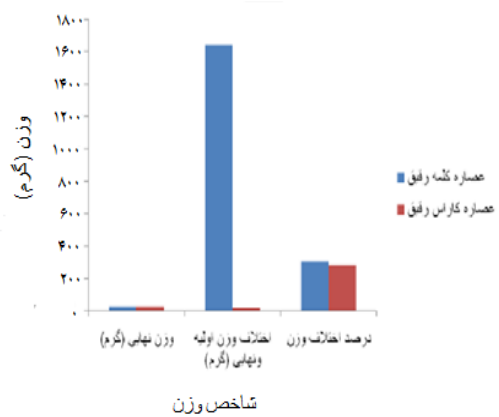
میانگین ± S.D، اعداد در یک سطر با حروف متفاوت دارای اختلاف معنی‌دار هستند ($P < 0/05$).

بحث و نتیجه گیری

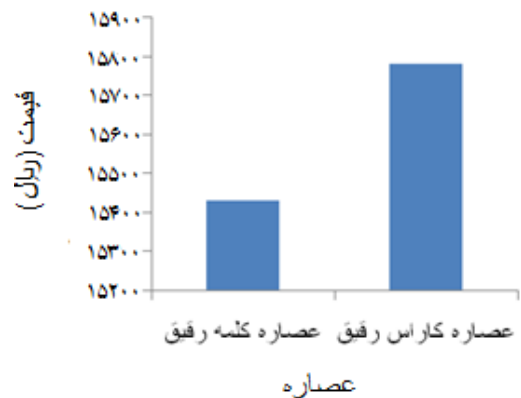
داشتن اطلاعات مورد نیاز در زمینه مطلوبیت غذایی در آبزی پروری می تواند شناختی را در امر فیزیولوژی تغذیه نشان دهد که در موفقیت یک پرورش دهنده تاثیر بسزایی دارد. در سال های اخیر، مواد زیادی به عنوان ماده جاذب در جیره غذایی آبزیان مورد استفاده قرار گرفتند که از جمله آن ها می توان اسیدهای آمینه، آمین ها، الکل ها، آلدئیدها و مواد چشایی کلاسیک، نوکلئوتیدها و نوکلئوسیدها، شکر و دیگر هیدروکربن ها، اسیدهای آلی و مخلوطی از این مواد را نام برد (Kasumyan, 2002). استفاده از مواد جاذب در جیره غذایی آبزیان جهت افزایش مطلوبیت غذایی به عنوان یک ضرورت امکان ناپذیر در کاهش هزینه های مربوط به تغذیه مطرح می باشد؛ به ویژه در لارو ماهیان دریایی که عدم پذیرش غذای مصنوعی توسط آن ها به عنوان یک مشکل اساسی در امر آبزی پروری مطرح می باشد (De la Higuera, 2001). مواد جاذب، موادی هستند که گرفتن یک ذره غذایی را توسط شکارچی با استفاده از گیرنده های چشایی درون دهانی و بیرون دهانی تسریع می بخشد، هم چنین شکارچی را تشویق می کند از آن ماده غذایی استفاده نماید. در آبزی پروری، جاذب های غذایی در غذای مصنوعی باعث می شوند تا ماهیان بهتر غذا را گرفته و در نتیجه باعث افزایش رشد می شوند (Velez et al., 2007). افزودن جاذب های تغذیه ای به جیره غذایی ماهیان امکان استفاده از منابع پروتئینی غیر مطلوب و ارزان را برای آبزی پروری مهیا می سازد (Jones, 1989). هم چنین، استفاده از مواد جاذب، ضایعات غذا را در محیط های آبی به حداقل رسانده که این خود به دلیل ارزش اقتصادی غذا و جلوگیری از تغییرات



شکل ۱: مقایسه شاخص های رشد در تیمارهای عصاره کاراس و کلمه رقیق در جیره غذایی فیل ماهی جوان



شکل ۲: شاخص وزن نهایی، اختلاف وزن و درصد اختلاف وزن در تیمارهای عصاره کاراس و کلمه رقیق در جیره غذایی فیل ماهی جوان



شکل ۳: مقایسه قیمت تیمارهای عصاره کاراس و کلمه رقیق در جیره غذایی فیل ماهی جوان

باعث تحریک غذاگیری گردید. با بررسی‌های صورت گرفته مشخص شد که اسیدهای آمینه گلوتامیک اسید، آسپارتیک اسید، سرین، لیزین و آلانین موجود در عصاره باعث افزایش غذاگیری گردید. که عصاره کلمه نیز، به دلیل وجود برخی از اسیدهای آمینه سبب افزایش غذاگیری بچه ماهیان قره‌برون گردید. Kasumyan (۲۰۰۲)، تأثیر عصاره دافنی و عصاره لارو شیرونومیده را روی گروهی از ماهیان خاویاری مورد بررسی قرار داد و نشان داد که این عصاره‌ها باعث بهبود غذاگیری در این ماهیان و شاخص‌های رشد و هم‌چنین بازماندگی گردید که نتایج به دست آمده در این تحقیق با نتایج به دست آمده توسط Kasumyan و همکاران (۱۹۹۳) هم‌خوانی داشت و عصاره کلمه باعث افزایش میزان رشد و عصاره کاراس سبب افزایش میزان بازماندگی گردید. Hidaka و همکاران (۲۰۰۰)، دریافتند استفاده از عصاره بافت ماهیچه ماکرل، در جیره غذایی ماهی دم زرد (*Seriola quinqueradiata*) باعث افزایش میزان غذاگیری و بهبود شاخص‌های رشد در این ماهی شد که نتایج تحقیق حاضر با تحقیق آن‌ها مطابقت داشت. درویش بسطامی و همکاران (۱۳۸۸)، با بررسی تأثیر عصاره دافنی و آرئیم بر غذاگیری و شاخص‌های رشد بچه فیل ماهیان نتایجی را به دست آوردند که با نتایج تحقیق حاضر هم‌خوانی داشت. استفاده از عصاره گیاهان و جانوران و تغلیظ‌سازی آن‌ها جهت استفاده در جیره غذایی ماهیان می‌تواند سبب افزایش سرعت غذاگیری در ماهیان گردد، خصوصاً در ماهیانی مانند ماهیان خاویاری که در غذاگیری تنبل بوده و مدت زمان زیادی را نیاز دارند تا غذا را از محیط دریافت نمایند. چون با ماندن غذا در محیط، ریز مغذی‌ها و پروتئین‌های محلول در آب از غذا و دسترس ماهی

شدید کیفیت آب مهم می‌باشد. یکی از امکانات دیگری که با استفاده از محرک‌های تغذیه‌ای فراهم می‌گردد اثر پوشاندگی بر عناصری است که سبب کاهش مطلوبیت غذایی جیره می‌گردد، لذا؛ می‌توان از پروتئین‌های گیاهی به جای پروتئین‌های پودر ماهی در جیره‌های تجاری استفاده نمود. با افزودن مواد محرک به جیره غذایی که سبب خوش خوراکی غذا می‌گردد، بخش عمده‌ای از غذا در دقایق اولیه غذادهی توسط ماهی مورد مصرف قرار می‌گیرد. تأثیر محرک‌های غذایی روی ماهیان با استفاده از موجوداتی مورد استفاده قرار گرفت که غذای این ماهیان در محیط‌های طبیعی می‌باشد (Velez et al., 2007). Mearns و همکاران (۱۹۸۷)، عصاره آبی میگو را روی دو گونه از آزادماهیان مورد آزمایش قرار دادند و مشخص نمودند مواد مختلف موجود در این عصاره آبی، از جمله اسیدهای آمینه، نوکلئوتیدها و ترکیبات آلی دیگر باعث تحریک غذاگیری در ماهیان مورد آزمایش می‌شود. مواد مختلف موجود در این عصاره آبی، از جمله اسیدهای آمینه، نوکلئوتیدها و ترکیبات آلی دیگر باعث تحریک غذاگیری در ماهیان مورد آزمایش می‌شود.

Carr و همکاران (۱۹۹۶)، با بررسی عصاره سی‌گونه مختلف ماهی و سخت پوست مشخص نمود که استفاده از عصاره ماهی و سخت پوست در غذاگیری و شاخص‌های رشد ماهیان تأثیر به‌سزایی داشته است. در تحقیق حاضر نیز استفاده از عصاره ماهی کلمه سبب گردید میزان مصرف غذا افزایش یافته و شاخص‌های رشد بهبود یابد. با بررسی‌های انجام شده توسط Kasumyan و Doving (۲۰۰۳) با افزودن عصاره آبی نوعی کاهو دریایی در غذای ماهی تیلاپیا

7. Freedman, B., 1999. Encyclopedia of Endangered Species. Detroit: International Limited.
8. Hasan, M.R., 2001. Nutrition and feeding for sustainable aquaculture development in the third millennium. In R.P. Subasinghe, P. Bueno, M. J. Philips, C. Hough, S.E. Mc Gladdery and J.R. Arthur (Eds). Aquaculture in the third millennium. Technical proceedings of the conference on aquaculture in the third millennium, Bangkok, Thailand, 20-25 February 2000. NACA, Bangkok and FAO, Rome, 193-219.
9. Higuera, M., 2001. Effects of nutritional factors and feed characteristics on feed intake. In: Houlihan, D., Boujard, T., Jobling, M. (Eds.) Food intake in fish. Blackwell Science Ltd., Oxford. 250-268.
10. Hidaka, I., Kohbara, J., Araki, T., Morishita, T., Miyajima, T., Shimizu, Sh., Kuriyama, I., 2000. Identification of feeding stimulants from a jack mackerel muscle extract for young yellowtail *Seriola quinqueradiata*. Aquaculture, 181, 115-126.
11. Jobling, M., Gomes, E., Dias, J., 2001. Feed types, manufacture and ingredients. In: Food Intake in Fish. (eds D. Houlihan, T. Boujard and M. Jobling). Blackwell Science, Oxford, 25-48.
12. Jonsen, E.E., 1986. Interpreting interpersonal behavior: The effects of expectancies. Science, 234, 41-46.
13. Kasumyan, O.A., 2002. Sturgeon Food Searching Behaviour Evoked by Chemical Stimuli: A Reliable Sensory Mechanism, Journal of Applied Ichthyology. 18, 685-690.
14. Kasumyan, A.O., Doving, K., 2003. Taste preferences in fishes. fish and fisheries, 4, 289-347.
15. Mearns, K.J., Ellingsen, O.E, Doving, K.B., Helmer, S., 1987. Feeding behaviour in adult rainbow trout and atlantic salmon parr, elicited by chemical fractions and mixtures of compounds identified in shrimp extract. Aquaculture, 64, 47-63.
16. Okumus, I., 2000. Coastal aquaculture: sustainable development resource use and integrated environmental management. Turkish journal of Marine Sciences, 6, 151-174.
17. Pikitch, E.K., Doukakis, Ph., Lauck, L., Chakrabarty, P., Erickson, D. L., 2005. Status, trends and management of sturgeon and paddlefish Fisheries. Fish and Fisheries, 6, 233-265.
18. Raspopov, V., 1993. Growth rate of Caspian Sea beluga. Journal of Ichthyology, 33(9), 72 - 84.

خارج شده، راندمان غذا کاهش و ضریب تبدیل غذایی افزایش می‌یابد که از نظر اقتصادی می‌تواند به پرورش دهندگان این صنعت کمک شایانی کند. در نتیجه استفاده از عصاره ماهیان کاراس و کلمه به عنوان یک محرک غذایی در جیره ماهیانی که در غذاگیری تنبل می‌باشد، استفاده می‌شود. هم‌چنین، با در نظر گرفتن تفاوت قیمت بین عصاره رقیق ماهی کاراس و کلمه و میزان پایین‌تر شاخص قیمت در عصاره ماهی کلمه رقیق استفاده از این عصاره در جیره غذایی فیل ماهی برای افزایش شاخص‌های رشد توصیه می‌گردد.

منابع

۱. درویش بسطامی، ک.، سوداگر، م.، ایمانی‌پور، م.، ر.، طاهری، ع.، ۱۳۸۷. تأثیر سطوح مختلف عصاره دافنی و آرتمیا به عنوان مواد جاذب غذایی بر روی غذاگیری و شاخص‌های رشد در بچه فیل ماهیان پرورشی *Huso huso*. مجله علمی شیلات، ۴، ۳۵-۴۴.
2. Anderson, J.S., Higgs, D A., Beams, R.M., Rowshandeli, M., 1997. Fish meal quality assessment for Atlantic salmon (*Salmo salar L.*) reared in sea water. Aquaculture Nutrition, 3, 25-38.
3. Berg, L.S., 1948. Freshwater fishes of the U. S. S. R. and adjacent countries. Akad. Nauk SSSR Zool. Inst., Vol. 1, 4th ed. 493 pp. plus appendix (Translation by Israel Program for Scientific Translations, 1962).
4. Carr, W.E.S., Netherton, J.C., Gleeson, R.A., Derby, C.D., 1996. Stimulants of feeding behavior in fish: Analyses of tissues of diverse marine organisms. Biological Bulletin, 190, 149-160.
5. De la Higuera, M., 2001. Effects of nutritional factors and feed characteristics on feed intake.
6. Dongmeza, E., Siddhuraju, P., Francis, J., Becker, K., 2006. Effects of dehydrated methanol extracts of moringa (*Moringa oleifera Lam.*) leaves and three of its fractions on growth performance and feed nutrient assimilation in Nile tilapia (*Oreochromis niloticus* (L.)). Aquaculture, 261, 407-422.

20. Tacon, A.G.J., 1997. Global trends in aquaculture and aquafeed production 1984-1995, International Aquafeed Directory 1997/8.
21. Velez, Z., Hubbard, P.C., Hardege, J.D., Barata, E.N., Canario, A.V.M., 2007. The contribution of amino acids to the odour of a prey species in the Senegalese sole (*Solea senegalensis*). Aquaculture, 265, 336-342.
19. Sudagar, M., Ghafari, V., Hoseini, S.A., Gorgin, S., Aghili, K., 2008. Effect of Amino acids Aspartic and Alanine as a feed attractant affecting growth and feed conversion ratio of juvenile beluga (*Huso huso* Linnaeus). Journal of Agricultural sciences and natural resources, Gorgan, Iran, 15(1).