

"مقاله پژوهشی"

اثر پریوتیک بهسام بر رشد، کارایی تغذیه و ترکیب شیمیایی لاشه بچه ماهیان جوان قزل آلائی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*, Wabaum, 1972)

محبوبه حاجی قربانی^{۱*}، حجت‌الله جعفریان^۱، محمد هرسیج^۱، محمد قلی زاده^۱

۱. گروه شیلات، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه گنبد کاووس، گنبد کاووس، ایران

تاریخ دریافت: ۱۳۹۹/۴/۲ تاریخ پذیرش: ۱۳۹۹/۸/۱۳

چکیده

به منظور بررسی تأثیر پریوتیک دیواره سلولی مخمر *Saccharomyces cerevisiae* بر عملکرد رشد و ترکیب شیمیایی لاشه بچه ماهیان قزل آلائی رنگین کمان آزمایشی با تعداد ۶۰۰ قطعه بچه ماهی با میانگین وزنی (g) 18 ± 2 در قالب طرح کاملاً تصادفی با چهار تیمار آزمایشی و سه تکرار شامل گروه شاهد (فاقد پریوتیک) و تیمارهای آزمایشی B1، B2 و B3 به ترتیب حاوی ۲۰۰، ۴۰۰ و ۶۰۰ میلی گرم پریوتیک در هر کیلوگرم جیره غذایی به مدت ۴۵ روز انجام شد. در پایان آزمایش نتایج نشان داد در تیمارهای B1 و B3 میزان وزن نهایی (۷۴/۱۶ و ۷۵/۹۱)، طول نهایی (۱۸/۶۷ و ۱۸/۳۷)، افزایش وزن (۵۷/۹۱ و ۵۶/۱۶)، افزایش طول (۸/۹۷ و ۸/۶۵)، نرخ رشد ویژه (۳/۱۷ و ۳/۱۲)، ضریب تبدیل غذایی (۱/۰۷ و ۱/۰۹)، نرخ کارایی غذا (۹۵/۶۱ و ۹۳/۴۰)، نسبت کارایی پروتئین (۲/۱۲ و ۲/۰۷)، چربی (۸/۸۵ و ۸/۶۴) و انرژی (۰/۵۶ و ۰/۵۵) و همچنین نرخ رشد ویژه پروتئین (۳/۲۱ و ۳/۲۲)، چربی (۳/۲۴ و ۳/۲۱) و انرژی (۳/۲۴ و ۳/۲۰) در مقایسه با گروه شاهد به طور معنی داری افزایش یافته است ($P < 0/05$). بیشترین ضریب تغییرات طولی (۶/۲۵ درصد) نیز در تیمار B3 ثبت گردید ($P < 0/05$)؛ اما تفاوت معنی داری در ضریب تغییرات وزنی و فاکتور وضعیت بین تیمارها مشاهده نگردید ($P > 0/05$). از نظر ترکیبات شیمیایی لاشه نیز بین تیمارهای آزمایشی و گروه شاهد اختلاف معنی داری مشاهده نشد ($P > 0/05$). با این حال بالاترین درصد ماده خشک ($30 \pm 0/28$)، پروتئین ($19/48 \pm 0/83$)، چربی ($44/70 \pm 0/10$) و فیبر لاشه ($0/46 \pm 0/29$) در تیمار B3 اندازه گیری گردید. در مجموع افزودن پریوتیک تجاری بهسام در سطوح ۲۰۰ و ۶۰۰ میلی گرم قابلیت تأثیرگذاری نسبتاً مطلوبی بر عملکردهای رشد و کارایی تغذیه در بچه ماهیان جوان قزل آلائی رنگین کمان داشت.

کلمات کلیدی: پریوتیک، قزل آلائی رنگین کمان، مخمر، شاخص رشد

مقدمه

افزایش جمعیت و کمبود مواد غذایی بخصوص منابع پروتئینی باکیفیت بالا سبب گردیده است تا در چند دهه اخیر توجه خاصی به منابع خوراکی دریایی مبدول گردیده و مطالعات بیشتری در زمینه انواع آبزیان و استفاده از آن‌ها صورت پذیرد. در این مورد علاوه بر موضوع تهیه غذا، فراهم آوردن غذای سالم نیز موردنظر می‌باشد. این امر اهمیت کنترل کیفی میکروبی و شیمیایی مواد غذایی را در مراحل مختلف تهیه، تولید و مصرف روشن می‌نماید. به‌هرحال وجود نیازهای تغذیه‌ای بخصوص در کشورهای درحال توسعه و امکان تأمین قسمتی از آن از طریق منابع دریایی ضرورت شناخت، توجه و بهره‌گیری بهینه از این منابع را به‌خوبی نشان می‌دهد (رضایی و همکاران، ۱۳۸۱). غذاهای دریایی منبع پروتئینی باارزشی برای انسان‌ها می‌باشند و در یک رژیم غذایی سالم نقش مهمی را ایفا می‌کند (Kose et al., 2001). افزایش تقاضای بازار و افزایش سرانه مصرف آبزیان در طول سال‌های اخیر موجب گذار سیستم‌های آبی‌پروری از حالت گسترده به سمت سیستم‌های نیمه متراکم و متراکم گردیده است. در این راستا با صنعتی شدن و افزایش تراکم ذخیره‌سازی در مزارع پرورشی، ظهور انواع بیماری‌ها عمده‌ترین چالش پیش روی آبی‌پروری است (Bondad Reantaso et al., 2005). بنابراین بهبود شاخص‌های رشد و کاهش تلفات در سیستم‌های پرورش متراکم، چالش مهمی است که پرورش‌دهندگان در پرورش گونه‌های مهم تجاری با آن روبرو هستند (Abdol-Tawab et al., 2008). در پرورش آبزیان، تغذیه به‌طور واضح نقش مهمی در نگهداری و سلامتی ماهی دارد (Pieterse et al.,)

(2000). نیازهای غذایی ماهیان هم مشابه دیگر مهره‌داران است، یعنی آن‌ها هم برای رشد، تولیدمثل و دیگر عملکردهای فیزیولوژیکی معمول خود نیاز به مصرف پروتئین، مواد معدنی، ویتامین‌ها، فاکتور رشد و منابع انرژی دارند (Babalola et al., 2011). از این رو نقص در یک یا چند ماده مغذی ضروری می‌تواند باعث کاهش میزان کارایی ماهی، بیماری یا حتی مرگ شود (Barrows et al., 2007). در این بین یکی از مهم‌ترین دغدغه‌ها، دوره پرورش بچه ماهیان و یکی از اصول موفقیت‌آمیز بودن بازگشت شیلاتی ماهیان، مسئله تغذیه بهینه بچه ماهیان می‌باشد که می‌تواند رشد، سلامت و مقاومت در برابر بیماری‌ها را تضمین نماید (-Sipauba Tavares et al., 2001). استفاده از جیره‌های غذایی باکیفیت بالا سبب می‌شود تا ماهی‌ها با مصرف غذای کمتر در مدت‌زمان کوتاه‌تر، به وزن بازاری رسیده و به این ترتیب هزینه‌های تولید به‌طور قابل‌ملاحظه‌ای کاهش یابد. ضرورت این امر در مناطقی که دمای آب پرورشی پایین بوده و مدت‌زمان رسیدن بچه ماهیان به وزن به طول می‌انجامد؛ بیشتر نمایان می‌گردد. در این راستا می‌توان با افزودن برخی از مکمل‌ها به جیره ماهی، اثر آن‌ها را روی بهبود پارامترهای رشد بررسی کرد (Tiril et al., 2008). کیفیت گوشت آبزیان پرورشی نیز از موارد مهمی است که بسیار تحت تأثیر محیط پرورش و ترکیبات مغذی به‌کاررفته درون جیره غذایی قرار می‌گیرد (Douillet and Langdon, 1994). از طرفی با توجه به اینکه امروزه در صنعت آبی‌پروری غذا بالاترین و بیشترین سهم را به خود اختصاص داده است؛ بنابراین دانش تغذیه و تغذیه عملی و روش‌های آن به‌منظور تهیه و تأمین غذای مناسب و ارزان‌قیمت

به‌عنوان مثال استفاده از این ترکیبات در جیره غذایی در ماهی کپور آینه‌ای (Kühlwein *et al.*, 2014)، قزل‌آلای رنگین‌کمان (Salamatduost nobar *et al.*, 2011) و ماهی آزاد اقیانوس اطلس (Grisdal-Helland *et al.*, 2008) منجر به بهبود پارامترهای رشد و تغذیه گردیده اما در جیره غذایی ماهی کپور معمولی هیچ‌گونه تأثیر معنی‌دار نداشته است (Hoseinifar *et al.*, 2014; Eshaghzadeh *et al.*, 2015).

ماهی قزل‌آلای رنگین‌کمان با دارا بودن ویژگی‌های خاص از جمله کیفیت مطلوب گوشت، اهلی شدن سریع و آسان، سخت‌گیر نبودن در غذاگیری، امکان پرورش متراکم، طول نسبتاً کوتاه دوره پرورش و مقاومت به طیف وسیعی از شرایط فیزیکیوشیمیایی محیط، از گونه‌های مهم و تجاری در ایران و جهان برای تأمین پروتئین موردنیاز جوامع بشری به شمار می‌رود (Hardy *et al.*, 2000). تولید این گونه به‌طور عمده از سال ۱۹۵۰ میلادی به شکل نمائی به‌ویژه در کشورهای اروپایی و همین‌طور کشور شیلی با یک رشد قابل‌توجه مواجه بوده است. این روند افزایشی در درجه اول به علت افزایش میزان تولید در آب‌های داخلی کشورهای ایران از قبیل فرانسه، ایتالیا، دانمارک، آلمان و اسپانیا برای تأمین تقاضای بازار و پرورش ماهیان دریایی در قفس در کشورهایمانند نروژ و شیلی برای بازار صادرات بود. بررسی آمار ارائه‌شده در طول ۱۰ سال گذشته نشان می‌دهد که میزان تولید این گونه از ۵۶۱۹۶۶ تن در سال ۲۰۰۵ به رقمی در حدود ۸۱۲۹۳۹ تن در سال ۲۰۱۴ رسیده است. همچنین بررسی این آمار در همین بازه زمانی در کشور ایران نیز نشان می‌دهد که میزان تولید این گونه از ۳۴۷۶۰ تن در سال ۱۳۸۴ به ۱۶۳۳۲۵ تن در سال ۱۳۹۵ رسیده است (FAO, 2016)؛ سالنامه آماری

می‌تواند نقش مهمی در کاهش هزینه‌ها و پرورش موفق آبزیان را به همراه داشته باشد (Pereira *et al.*, 2012). در همین راستا انواع گسترده‌ای از ترکیبات در طول سال‌های اخیر در جیره‌های غذایی گونه‌های مختلف آبزیان مورد مطالعه قرار گرفته است که از جمله آن‌ها می‌توان به پریبیوتیک اشاره کرد. پریبیوتیک‌ها ترکیبات کربوهیدراتی غیرقابل‌هضم و قابل تخمیری به شمار می‌روند که به‌صورت انتخابی رشد و متابولیسم یک‌گونه یا گونه‌های محدودی از باکتری‌های دستگاه گوارش میزبان را که این‌ها نیز به‌نوبه خود محرک سلامت میزبان‌اند تحریک می‌کنند (Gibson *et al.*, 2004). پریبیوتیک تجاری بهسام حاوی دیواره‌ی سلولی مخمر *Saccharomyces cerevisiae* به همراه لاکتوباسیل‌های گرم مثبت می‌باشد. با توجه به ماهیت پلی‌ساکاریدی و پپتیدوگلیکانی این دیواره‌ی سلولی، این محصول حاوی اغلب الیگوساکاریدها مانند فروکتوالیگوساکاریدها، گلوکوالیگوساکاریدها و مانان الیگوساکاریدها و اینولین می‌باشد. این ترکیبات دارای تأثیر مستقیم محدودکننده بر عوامل بیماری‌زا و تأثیر غیرمستقیم بر سلامتی میزبان از طریق کمک به افزایش جمعیت میکروبی مفید در روده هستند. این ترکیبات که به میزان زیادی نیز مورد مصرف قرار می‌گیرند این توانایی را دارند تا با توجه به ساختار شیمیایی منحصربه‌فردی که دارند سلامت و زیست‌بوم دستگاه گوارش موجود میزبان را بهبود بخشند (Denev *et al.*, 2009; RingØ *et al.*, 2010). تا به امروز مطالعات متعددی در ارتباط با بررسی تأثیر استفاده از پریبیوتیک‌های مختلف تجاری بر پارامترهای مختلف زیستی در جیره غذایی گونه‌های مختلف آبزیان انجام‌شده که نتایج متناقضی به همراه داشته است (Akhter *et al.*, 2015)

شیلات ایران، ۱۳۹۵). علی‌رغم این رشد قابل‌توجه بخصوص در طول سال‌های اخیر، پرورش این‌گونه همواره با مشکلاتی نیز مواجه بوده است که از آن جمله می‌توان به تغییرات کیفیت آب، شیوع بیماری‌ها و مشکلات تغذیه‌ای اشاره کرد، به‌گونه‌ای که شیوع بیماری به منزله مشکل عمده آبی‌پروری، گسترش اقتصادی این بخش را در بسیاری از کشورهای جهان منجمله ایران تحت تأثیر قرار داده و همواره راه‌حل‌هایی نیز برای برطرف کردن این مشکلات ارائه شده است (Alishahi et al., 2010). ازجمله این راهکارها می‌توان به استفاده از بیوتیک‌های مختلف ازجمله پریبیوتیک‌ها در جیره غذایی اشاره کرد. در همین راستا استفاده از پریبیوتیک‌ها در جیره‌های غذایی به‌منظور بهبود وضعیت سلامت ماهیان پیشنهاد شده است (پورامینی و حسینی‌فر، ۱۳۸۶). بررسی منابع موجود نشان داده است که با توجه به ماهیت رژیم غذایی ماهی قزل‌آلای رنگین‌کمان کمتر در زمینه استفاده از پریبیوتیک‌های مختلف در جیره غذایی این‌گونه پرداخته شده است؛ بنابراین نظر به اهمیت تجاری ماهی قزل‌آلای رنگین‌کمان به‌عنوان یک‌گونه دارای ارزش اقتصادی بالا در صنعت آبی‌پروری کشور مطالعه حاضر باهدف بررسی تأثیر استفاده از پریبیوتیک تجاری به‌سام بر عملکردهای رشد، کارایی تغذیه و ترکیبات شیمیایی لاشه در جیره غذایی بچه ماهیان جوان قزل‌آلای رنگین‌کمان انجام شد.

مواد و روش‌ها

محل اجرا و روش آزمایش

مطالعه حاضر از اواسط بهمن تا اواخر اسفندماه سال ۱۳۹۵ در کارگاه خصوصی پرورش ماهی هامون واقع در

استان گلستان، شهرستان آزادشهر، در فاصله ۳۵ کیلومتری استان سمنان انجام شد. بدین منظور تعداد ۶۰۰ قطعه بچه ماهی قزل‌آلای رنگین‌کمان با میانگین وزنی (انحراف معیار \pm میانگین) 18 ± 2 گرم از یکی از مراکز تکثیر و پرورش ماهی (هراز، ایران) تهیه شد. بچه ماهیان در کیسه‌های پلاستیکی با حجم ۱ به ۳ از آب و اکسیژن بسته‌بندی شده و به محل انجام آزمایش منتقل شدند. پس از انتقال بچه ماهیان به کارگاه پرورش ماهی به‌طور تصادفی با تراکم ۵۰ عدد بچه ماهی در ۴ استخر آبراه‌ای (۴ تیمار) در ابعاد $1 \times 3 \times 20$ متر که توسط توری‌های فلزی با ابعاد $0/6 \times 0/6 \times 1$ مترمکعب به سه قسمت مساوی تقسیم شده بودند (هر قفس توری به‌عنوان یک تیمار در نظر گرفته شد) در مجموع با ۱۲ تکرار به مدت ۴۵ روز به میزان ۴-۵ درصد وزن بدن تا حد سیری، روزانه در سه نوبت در ساعات ۸ صبح، ۱۴ بعدازظهر و ۱۹ شب غذادهی شدند. منبع تأمین‌کننده آب موردنیاز برای استخرها از آب چشمه واقع در نزدیکی کارگاه تأمین شد. جهت بهبود کیفی آب موردنیاز پرورش، تصفیه فیزیکی، بیولوژیکی و شیمیایی آب، به‌وسیله تأسیسات موجود در کارگاه صورت گرفت. نیاز اکسیژنی بچه ماهیان نیز در هر حوضچه با استفاده از یک دستگاه تزریق اکسیژن با قدرت تولید ۱۸ تا ۲۰ کیلوگرم اکسیژن در ساعت با خلوص ۹۳ تا ۹۵ درصد تأمین گردید. در طول دوره آزمایش فاکتور دما به شکل روزانه سه مرتبه و قبل از غذادهی به بچه ماهیان توسط دماسنج جیوه‌ای اندازه‌گیری می‌شد که در طول دوره پرورش به‌طور میانگین (\pm انحراف معیار) $1/36 \pm$ درجه سانتی‌گراد بود.

طرح آزمایش

جیره آزمایشی حاوی غلظت‌های مختلف از پریوتیک بهسام تهیه شد. جیره‌های آماده‌سازی شده پس از یکنواخت شدن، درون دستگاه خشک‌کن با دمای 40°C (Ghosh *et al.*, 2003) به مدت ۵ ساعت خشک شدند (دارای ۱۰ درصد رطوبت). سپس در کیسه‌های پلاستیکی از جنس پلی‌اتیلن به رنگ مشکی بسته‌بندی و شماره‌گذاری شده و در ظروف درب دار محکم تا زمان مصرف در فریزر با دمای -20°C درجه زیر صفر نگهداری شدند. لازم به ذکر است کلیه مراحل تهیه و آماده‌سازی جیره‌های غذایی در آزمایشگاه آبی‌پروری دانشگاه گنبد کاووس انجام شد. همچنین پریوتیک مورد استفاده در تحقیق حاضر نیز از شرکت زیست بهمن (کرج، ایران) تهیه گردید.

زیست‌سنجی

به‌منظور بررسی وضعیت رشد بچه ماهیان در طول دوره پرورش، در ابتدا و انتهای دوره پرورش (۴۵ روز) پس از گذراندن یک دوره ۲۴ ساعته بدون غذاهای تمام بچه ماهیان موجود در هر قفس توری صید و پس از بی‌هوش کردن با 200 ppm پودر گل میخک در لیتر (مهرابی، ۱۳۷۷) طول و وزن آن‌ها به ترتیب با استفاده از تخته زیست‌سنجی با دقت ۱ میلی‌متر و ترازوی دیجیتال با دقت 0.001 گرم (ترازوی Kern مدل KB 360-3N) اندازه‌گیری شد. با توجه به اطلاعات ثبت شده و میزان پروتئین، چربی و انرژی موجود در غذا و اندازه‌گیری شده از لاشه بچه ماهیان، شاخص‌های رشد و تغذیه بر اساس منابع موجود با استفاده از فرمول‌های ریاضی محاسبه و ارزیابی شدند:

تحقیق حاضر با استفاده از طرح کاملاً تصادفی در سه تیمار آزمایشی حاوی سطوح ۲۰۰، ۴۰۰ و ۶۰۰ میلی‌گرم از پریوتیک تجاری بهسام در هر کیلوگرم جیره تجاری به ترتیب تحت عناوین B1، B2 و B3 به همراه یک گروه شاهد در قالب چهار تیمار آزمایشی با سه تکرار طراحی شد.

نحوه ساخت و آماده‌سازی جیره‌های غذایی

به‌منظور آماده‌سازی جیره‌های غذایی، ابتدا مقدار غذا برای کل دوره آزمایش (۴۵ روز) برای هر تیمار محاسبه شد. سپس غذای کنستانتره پیش‌پروری ساخت شرکت تولیدی فرادانه (با قطر $4-3/3$ میلی‌متر حاوی ۴۴-۴۰ درصد پروتئین خام، ۱۶-۱۲ درصد چربی خام، ۴-۲ درصد فیبر خام، ۱۱-۷ درصد خاکستر، ۱۱-۵ درصد رطوبت، $1/5-1$ درصد فیبر خام) با استفاده از ترازوی حساس آزمایشگاهی (Kern مدل KB 360-3N) با دقت 0.001 گرم توزین گردید. پس از محاسبه میزان پریوتیک موردنیاز برای هر تیمار، مقدار محاسبه‌شده از پریوتیک توزین شده و از طریق کوبیدن درون هاون چینی کاملاً به‌صورت پودر تبدیل شد. سپس با اضافه کردن مقدار مشخصی آب مقطر (۱۰۰ میلی‌لیتر) درون بشرهای شیشه‌ای جداگانه با استفاده از همزن برقی برای مدت ۳ دقیقه به‌خوبی هم زده شد و در نهایت سه سوسپانسیون حاوی مقادیر مشخصی از پریوتیک بهسام (۲۰۰، ۴۰۰ و ۶۰۰ میلی‌گرم) تهیه شد. در مرحله بعد سوسپانسیون پریوتیکی تهیه‌شده روی غذای اکسترود در سه سینی فلزی جداگانه اسپری شده و درون دستگاه میکسر بخونی همگن و با غذا مخلوط و در نهایت سه

میانگین وزن ابتدای دوره به گرم - میانگین وزن انتهای دوره به گرم = افزایش وزن بدن (Sun et al., 2007)

میانگین طول بدن در ابتدای دوره به سانتی متر - میانگین طول بدن در انتهای دوره به سانتی متر = افزایش طول بدن (Sun et al., 2007)

[زمان / لگاریتم طبیعی میانگین وزن اولیه به گرم - لگاریتم طبیعی میانگین وزن نهایی به گرم] $\times 100$ = نرخ رشد ویژه (Sun et al., 2007)

[میانگین وزن نهایی به گرم / انحراف معیار وزن نهایی به گرم] $\times 100$ = ضریب تغییرات وزنی (De silva and Anderson, 1995)

[میانگین طول نهایی به سانتی متر / انحراف معیار طول نهایی به سانتی متر] $\times 100$ = ضریب تغییرات طولی (De silva and Anderson, 1995)

((^۳ میانگین طول انتهای دوره به سانتی متر) / میانگین وزن انتهای دوره به گرم) $\times 100$ = شاخص وضعیت (Lim et al., 2000)

افزایش وزن بدن (گرم) / مقدار غذای خورده شده (گرم) = ضریب تبدیل غذایی (AOAC, 1990)

مقدار غذای خورده شده به گرم / افزایش وزن بدن به گرم $\times 100$ = کارایی غذا (AOAC, 1990)

مقدار مصرف پروتئین (گرم) / افزایش وزن بدن (گرم) = نسبت کارایی پروتئین (Sotodeh et al., 2011)

مقدار چربی خورده شده (گرم) / وزن به دست آمده (گرم) = نسبت کارایی چربی (Sotodeh et al., 2011)

میزان انرژی دریافتی (کیلوژول) / وزن اضافه شده (گرم) = نسبت کارایی انرژی (Douillet and Langdon, 1994)

[زمان / لگاریتم طبیعی میانگین پروتئین اولیه لاشه (گرم) - لگاریتم طبیعی میانگین پروتئین نهایی لاشه (گرم)] $\times 100$ = نرخ رشد ویژه پروتئین (Sun et al., 2007)

[زمان / لگاریتم طبیعی میانگین چربی اولیه لاشه (گرم) - لگاریتم طبیعی میانگین چربی نهایی لاشه (گرم)] $\times 100$ = نرخ رشد ویژه چربی (Sun et al., 2007)

آنالیز لاشه

به منظور تعیین ترکیب لاشه، در پایان دوره ۴۵ روزه پرورش هر مخزن آزمایش، به صورت تصادفی تعداد ۶ قطعه بچه ماهی پس از تحمل ۲۴ ساعت گرسنگی، صید شده و در کیسه های پلاستیکی مجزا و درون محفظه ای پر از یخ به آزمایشگاه تغذیه دام مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی شهرستان گرگان جهت تعیین ترکیبات شیمیایی لاشه منتقل شدند. در آزمایشگاه، تجزیه لاشه بچه ماهیان قزل آلا و تعیین ترکیبات شیمیایی لاشه مطابق با روش استاندارد AOAC (۱۹۹۰) انجام گرفت. میزان پروتئین لاشه با استفاده از روش کجالدال^۲، چربی با استفاده از روش سوکسله^۳ از طریق حل نمودن چربی در اتر و اندازه گیری میزان فیبر خام (سنجش الیاف) به روش فیبریتیک به وسیله دستگاه فیبر سنج و بعد از استخراج چربی و رقیق سازی در اسید (اسیدسولفوریک ۰/۲ نرمال) و سپس جوشاندن در باز (هیدروکسید سدیم (سود) ۰/۳ نرمال) محاسبه گردید.

تجزیه و تحلیل داده ها

جهت تجزیه و تحلیل به دست آمده پس از اطمینان از نرمال بودن داده ها از طریق انجام آزمون کلموگروف-اسمیرنوف^۴، تغییرات معیارهای رشد، تغذیه و ترکیبات لاشه بچه ماهیان از طریق انجام آزمون واریانس یک طرفه^۵ و مقایسه میانگین بین تیمارها از طریق انجام آزمون چند دامنه ای نوکی^۶ انجام شد. وجود و یا عدم وجود اختلاف معنی دار در سطح اعتماد ۹۵ درصد با استفاده از نرم افزارهای آماری SPSS نسخه ۲۳ در محیط ویندوز انجام شد و مقادیر $P < 0.05$ معنی دار تلقی شد.

نتایج

پارامترهای رشد

بر اساس نتایج ارائه شده در جدول ۱ بالاترین میزان وزن نهایی، طول نهایی، افزایش وزن، افزایش طول، ضریب تغییرات طولی و نرخ رشد ویژه در تیمارهای ۲۰۰ و ۶۰۰ میلی گرم پربیوتیک و کمترین میزان آن ها

⁴ Kolmogorov-smirnov test

⁵ one-way analysis of variance ANOVA

⁶ Tukey HSD

² Kjeldahl

³ Soxhlet

بدون هیچ گونه اختلاف معنی دار بین آن‌ها در تیمارهای ۲۰۰ و ۶۰۰ میلی گرم پریوتیک و کمترین مقدار آن‌ها نیز بدون هیچ گونه اختلاف معنی دار بین به ترتیب در تیمارهای ۲۰۰ و ۴۰۰ میلی گرم پریوتیک مشاهده شد ($P < 0/05$). مطابق با آزمون رگرسیون خطی نیز بین افزایش سطح پریوتیک جیره و ضریب تبدیل غذایی همبستگی منفی ($r = 0/032$; $P = -0/162$) وجود داشت. ولی بین افزایش سطح پریوتیک جیره و درصد کارایی غذا همبستگی مثبت و معنی داری مشاهده شد ($r = 0/010$; $P = 0/194$). نسبت کارایی پروتئین، نسبت کارایی چربی و نسبت کارایی انرژی نیز در تیمارهای ۲۰۰ و ۶۰۰ میلی گرم به طور معنی داری بالاتر از تیمار ۴۰۰ میلی گرم پریوتیک و گروه شاهد بود ($P < 0/05$). همچنین همبستگی مثبت و معنی داری نیز بین این سه شاخص اندازه گیری شده با افزایش سطح پریوتیک جیره وجود داشت که این ضریب همبستگی برای هر سه شاخص به شکل مساوی و معادل $r = 0/010$ ؛ $P = 0/194$ تعیین گردید. همچنین نرخ رشد ویژه پروتئین، نرخ رشد ویژه چربی و نرخ رشد ویژه انرژی نیز در تیمارهای تحت تأثیر ۲۰۰ و ۶۰۰ میلی گرم پریوتیک بهسام به طور معنی داری نسبت به تیمار حاوی ۴۰۰ میلی گرم پریوتیک و گروه شاهد افزایش یافت ($P < 0/05$). بین این نرخ رشد ویژه پروتئین ($r = 0/178$)؛ $r = 0/227$ ؛ $r = 0/417$ ، نرخ رشد ویژه چربی ($P = 0/377$) و نرخ رشد ویژه انرژی ($r = 0/264$)؛ $r = 0/351$ و افزایش سطح پریوتیک جیره همبستگی مثبتی مشاهده شد.

در تیمار ۴۰۰ میلی گرم پریوتیک ملاحظه گردید. مقادیر این پارامترها در تیمارهای ۲۰۰ و ۶۰۰ میلی گرم پریوتیک در مقایسه با تیمار ۴۰۰ میلی گرم پریوتیک و گروه شاهد اختلاف معنی داری نشان داد ($P < 0/05$). لازم به ذکر است که بین تیمارهای ۲۰۰ و ۴۰۰ میلی گرم پریوتیک در مقایسه باهم و همچنین بین تیمارهای ۴۰۰ میلی گرم پریوتیک و گروه شاهد اختلاف معنی داری مشاهده نشد ($P < 0/05$) (جدول ۱). در حالیکه مقادیر ضریب تغییرات وزنی و فاکتور وضعیت (ضریب چاقی) بین تیمارهای تحت تأثیر پریوتیک در مقایسه با گروه شاهد اختلاف معنی داری نشان ندادند ($P > 0/05$) (جدول ۱). نتایج حاصل از آزمون رگرسیون خطی نیز حاکی از وجود همبستگی مثبت و معنی داری بین مقادیر به دست آمده از وزن نهایی و نرخ رشد ویژه همراه با افزایش سطح پریوتیک جیره بود که این ضرایب برای وزن نهایی $r = 0/010$ ؛ $P = 0/194$ و برای نرخ رشد ویژه $r = 0/016$ ؛ $P = 0/181$ تعیین گردید. در حالیکه بین طول نهایی ($r = 0/063$)؛ $r = 0/141$ ؛ $P = 0/099$ ، ضریب تغییرات طولی ($r = 0/760$)؛ $r = 0/700$ ، ضریب تغییرات وزنی ($P = 0/124$) و مقادیر فاکتور وضعیت ($r = 0/338$)؛ $r = 0/073$ همراه با افزایش سطح پریوتیک جیره نیز همبستگی مثبتی مشاهده شد.

فاکتورهای تغذیه‌ای

تأثیر سطوح مختلف پریوتیک بهسام بر معیارهای تغذیه‌ای بچه ماهیان جوان قزل‌آلای رنگین‌کمان در جدول ۲ ارائه شده است. ضریب تبدیل غذایی در بین تیمارها اختلاف معنی داری نشان داد و نتیجه مشابهی نیز در مورد نرخ کارایی غذا به دست آمد ($P < 0/05$). بر اساس نتایج به دست آمده مقدار بهینه این دو فاکتور

جدول ۱: شاخص‌های رشد (میانگین \pm انحراف معیار) بچه ماهیان جوان قزل‌آلای رنگین کمان در تیمارهای مختلف

فاکتورهای رشد	تیمار	شاهد	B1	B2	B3
وزن نهایی (گرم)	۶۴/۳۹ \pm ۹/۰۴ ^b	۷۵/۹۱ \pm ۱۱/۸۹ ^a	۶۲/۶۷ \pm ۱۱/۰۹ ^b	۷۴/۱۶ \pm ۱۰/۶۱ ^a	
طول نهایی (سانتی‌متر)	۱۷/۶۷ \pm ۰/۹۷ ^b	۱۸/۶۷ \pm ۱ ^a	۱۷/۵۶ \pm ۰/۸ ^b	۱۸/۳۵ \pm ۱/۱۲ ^a	
افزایش وزن (گرم)	۴۶/۳۹ \pm ۹/۰۴ ^b	۵۷/۹۱ \pm ۱۱/۸۹ ^a	۴۴/۶۷ \pm ۱۱/۰۹ ^b	۵۶/۱۶ \pm ۱۰/۶۱ ^a	
افزایش طول (سانتی‌متر)	۷/۹۷ \pm ۰/۹۷ ^b	۸/۹۷ \pm ۱ ^a	۷/۸۶ \pm ۰/۸ ^b	۸/۶۵ \pm ۱/۱۳ ^a	
نرخ رشد ویژه (درصد/روز)	۲/۸۱ \pm ۰/۳۱ ^b	۳/۱۷ \pm ۰/۳۵ ^a	۲/۷۳ \pm ۰/۴۱ ^b	۳/۱۲ \pm ۰/۳۳ ^a	
ضریب تغییرات وزنی (درصد)	۱۳/۴۲ \pm ۳/۱۷ ^a	۱۵/۱۶ \pm ۲/۴۵ ^a	۱۶/۹۷ \pm ۵/۴۴ ^a	۱۴/۱۵ \pm ۴/۵۵ ^a	
ضریب تغییرات طولی (درصد)	۵/۵۴ \pm ۰/۵۶ ^{ab}	۵/۲۱ \pm ۰/۳۲ ^{ab}	۳/۹۸ \pm ۰/۵۰ ^b	۶/۲۵ \pm ۱/۲۱ ^a	
فاکتور وضعیت	۱/۱۶ \pm ۰/۱۱ ^a	۱/۱۵ \pm ۰/۰۸ ^a	۱/۱۴ \pm ۰/۱۲ ^a	۱/۱۹ \pm ۰/۱۰ ^a	

*اعدادی که در هر ردیف دارای حروف غیرمشابه هستند اختلاف معنی‌داری هستند ($P < 0.05$).جدول ۲: فاکتورهای تغذیه‌ای (میانگین \pm انحراف معیار) بچه ماهیان جوان قزل‌آلای رنگین کمان در تیمارهای مختلف

فاکتورهای تغذیه‌ای	تیمار	شاهد	B1	B2	B3
ضریب تبدیل غذایی	۱/۲۵ \pm ۰/۱۷ ^b	۱/۰۷ \pm ۰/۱۷ ^a	۱/۳۱ \pm ۰/۲۶ ^b	۱/۰۹ \pm ۰/۱۷ ^a	
نرخ کارایی غذا (درصد)	۸۱/۰۹ \pm ۱۱/۳۹ ^b	۹۵/۶۱ \pm ۱۴/۹۸ ^a	۷۸/۹۳ \pm ۱۳/۹۷ ^b	۹۳/۴۰ \pm ۱۳/۳۷ ^a	
نسبت کارایی پروتئین (گرم/گرم)	۱/۸۰ \pm ۰/۲۵ ^b	۲/۱۲ \pm ۰/۳۳ ^a	۱/۷۵ \pm ۰/۳۱ ^b	۲/۰۷ \pm ۰/۲۹ ^a	
نسبت کارایی چربی (گرم/گرم)	۷/۵۰ \pm ۱/۰۵ ^b	۸/۸۵ \pm ۱/۳۸ ^a	۷/۳۰ \pm ۱/۲۹ ^b	۸/۶۴ \pm ۱/۲۳ ^a	
نسبت کارایی انرژی (گرم/گرم)	۰/۰۴۷ \pm ۰/۰۰۶ ^b	۰/۰۵۶ \pm ۰/۰۰۸ ^a	۰/۰۴۶ \pm ۰/۰۰۸ ^b	۰/۰۵۵ \pm ۰/۰۰۷ ^a	
نرخ رشد ویژه پروتئین (درصد)	۲/۷۹ \pm ۰/۱۲ ^b	۳/۲۱ \pm ۰/۰۷ ^a	۲/۷۸ \pm ۰/۰۸ ^b	۳/۲۲ \pm ۰/۰۶ ^a	
نرخ رشد ویژه چربی (درصد)	۲/۸۱ \pm ۰/۰۹ ^b	۳/۲۴ \pm ۰/۰۹ ^a	۲/۸۱ \pm ۰/۱۰ ^b	۳/۲۱ \pm ۰/۱۰ ^a	
نرخ رشد ویژه انرژی (درصد)	۲/۷۸ \pm ۰/۱۵ ^b	۳/۲۴ \pm ۰/۱۴ ^a	۲/۷۷ \pm ۰/۱۶ ^b	۳/۲۰ \pm ۰/۱۰ ^a	

*اعدادی که در هر ردیف دارای حروف غیرمشابه هستند اختلاف معنی‌داری هستند ($P < 0.05$).

ترکیبات بدنی

خشک لاشه معادل 30 ± 0.28 درصد، پروتئین خام لاشه معادل 19.48 ± 0.83 درصد، چربی خام لاشه 0.46 ± 0.29 درصد در تیمار ۶۰۰ میلی‌گرم پریوتیک در هر کیلوگرم جیره غذایی مشاهده شد. همچنین همبستگی مثبتی نیز بین افزایش سطح پریوتیک جیره و ترکیبات بدن بچه ماهیان وجود داشت. این ضریب همبستگی

تأثیر جیره‌های حاوی سطوح متفاوت پریوتیک به‌سام بر سطوح تقریبی ترکیبات لاشه بچه ماهیان جوان قزل‌آلای رنگین کمان در جدول ۳ ارائه شده است. نتایج آنالیز لاشه حاکی از عدم اختلاف معنی‌دار در ترکیبات بدن در تیمارهای تحت بررسی بود ($P > 0.05$). باین‌وجود، بالاترین مقدار سطح ماده

بررسی تأثیر جیره‌های غذایی مکمل سازی شده توسط پریوتیک مانان الیگوساکارید در سه سطح ۱/۵، ۳ و ۴/۵ گرم پریوتیک در هر کیلوگرم جیره غذایی گزارش دادند که بچه ماهیان تغذیه کرده از تیمار حاوی ۱/۵ گرم پریوتیک از بهترین عملکرد رشد برخوردار بوده است و باعث ایجاد اختلاف معنی‌دار در مقایسه با سایر تیمارهای آزمایشی و گروه شاهد گردیده است. بر اساس تحقیقات انجام شده و نتایج به دست آمده در مطالعه حاضر می‌توان چنین استنباط کرد که پریوتیک-های مورد استفاده غالباً بر عملکردهای رشد و تغذیه در ماهی قزل‌آلای رنگین‌کمان مؤثر بوده که این موضوع را می‌توان به همخوانی مناسب ترکیب فلور باکتریایی روده و رژیم غذایی با پریوتیک‌های مورد استفاده در جیره غذایی در این گونه نسبت داد. به دلیل وجود لاکتوباسیلوس‌های گرم مثبت در ساختار این محصول تجاری به واسطه تکثیر باکتری‌های پروبیوتیکی در دستگاه گوارش بچه ماهیان احتمالاً به دلیل جایگزین شدن باکتری‌های پروبیوتیکی در دستگاه گوارش این محصول با تغییر فلور میکروبی دستگاه گوارش و غالب ساختن فلور میکروبی مناسب باعث افزایش ساخت و ترشح آنزیم‌های گوارشی ویژه (آمیلاز، پروتاز و لیپاز) در بدن میزبان شده و از طریق فعالیت آمیلولیتیک، سلولیتیک، پروتولیتیک و لپتولیتیک خارج سلولی و تخمیر مواد غذایی کارایی مصرف غذا را افزایش داده و در نهایت باعث افزایش قابلیت هضم چربی‌ها و پروتئین‌های موجود در جیره غذایی و بهبود پارامترهای رشد در موجود میزبان گردد (De Schrijver and Ollevier, 2000). البته ابراز نظر قطعی در این زمینه مستلزم انجام آزمون‌های میکروبی از فلور باکتریایی روده ماهی قزل‌آلای

رنگین‌کمان می‌باشد. در خصوص تأثیر نه‌چندان مؤثر پریوتیک بهسام در تیمار حاوی ۴۰۰ میلی‌گرم پریوتیک در هر کیلوگرم جیره تجاری و تأثیرات منفی ایجاد شده در خصوص پارامترهای رشد و تغذیه در این تیمار آزمایشی در مقایسه با گروه شاهد را احتمالاً می‌توان این‌چنین توجیه کرد که عدم تخمیر و تجزیه پریوتیک در این تیمار آزمایشی منجر به انباشت کربوهیدرات‌های بکار گرفته‌شده در این محصول تجاری می‌گردد و در نهایت این فرایند باعث تأثیرات نامطلوب بر سلول‌های انتروسیست روده شده و کاهش توانایی روده در هضم و جذب مواد مغذی جیره و در نتیجه کاهش رشد در این تیمار آزمایشی می‌گردد (Olsen et al., 2001). Olsen و همکاران (۲۰۰۱) در ماهی چارقطبی (*Salvelinus alpinus*) مشاهده کردند که به کارگیری اینولین به میزان ۱۵ درصد جیره غذایی به علت عدم تخمیر و تجزیه آن منجر به انباشت این کربوهیدرات و در نتیجه تأثیر نامطلوب و زیان‌بار بر سلول‌های انتروسیست روده شده است.

بررسی ترکیبات شیمیایی لاشه بچه ماهیان جوان قزل‌آلای رنگین‌کمان در مطالعه حاضر نیز نشان داد که استفاده از پریوتیک بهسام در جیره غذایی با وجود بهبود سطح ماده خشک، پروتئین خام، چربی خام و فیبر لاشه در تیمارهای تحت تأثیر پریوتیک در مقایسه با گروه شاهد هیچ‌گونه تأثیر معنی‌داری بر سطح این شاخص‌ها نداشته است. در مطالعه حاضر بالاترین درصد پروتئین خام لاشه در تیمار حاوی ۶۰۰ میلی‌گرم پریوتیک و کمترین درصد آن در گروه شاهد ثبت گردید. این موضوع را می‌توان چنین توجیه کرد که وجود پریوتیک در جیره غذایی بچه ماهیان قزل‌آلای باعث شده تا در فرایند متابولیسم، پروتئین مسیر اصلی

می‌دهند (Alvarez et al., Weatherup et al., 1997). در تائید این نتایج Akrami و همکاران (1998). نیز با بررسی تأثیر سطوح صفر (شاهد)، ۰/۵، ۱ و ۱/۵ گرم در هر کیلوگرم پریوتیک اینولین در جیره غذایی بچه ماهیان قرمز حوض (*Carassius auratus*) (*gibelio*) هیچ‌گونه تأثیر معنی‌داری در میزان پروتئین خام و ماده خشک مشاهده نکردند که با نتایج تحقیق حاضر مطابقت داشت اما میزان چربی خام لاشه در تیمار دریافت‌کننده یک گرم پریوتیک به شکل معنی‌داری در مقایسه با سایر تیمارها افزایش یافته بود که در تضاد با نتایج حاضر بود. همچنین مرشدی و همکاران (۱۳۹۴) نیز با بررسی سطوح مختلف پریوتیک زایلوالیگوساکارید در جیره غذایی بچه ماهیان صیبتی (*Sparidentex hasta*) با اندازه‌گیری شاخص‌های بیوشیمیایی لاشه (پروتئین، چربی، خاکستر و رطوبت) اختلاف معنی‌داری در تیمارهای دریافت‌کننده پریوتیک و گروه شاهد مشاهده نکردند که با نتایج تحقیق حاضر مطابقت داشت. در حالیکه در مطالعه Salamatdoustnobar و همکاران (۲۰۱۱) بررسی تأثیر استفاده از سطوح ۰/۵، ۱، ۱/۵ و ۲ گرم پریوتیک تجاری ایمکس در هر کیلوگرم جیره غذایی بر کیفیت لاشه بچه ماهیان انگشت قد قزل‌آلای رنگین‌کمان نشان داد که استفاده از ۱ گرم پریوتیک ایمکس در هر کیلوگرم جیره غذایی باعث افزایش معنی‌دار سطح پروتئین لاشه می‌گردد. در مجموع نتایج مطالعه حاضر نشان داد که استفاده از پریوتیک بهسام در جیره غذایی بچه ماهیان جوان قزل‌آلای رنگین‌کمان در سطوح ۲۰۰ و ۶۰۰ میلی‌گرم پریوتیک در هر کیلوگرم جیره غذایی قابلیت تأثیرگذاری مثبت و معنی‌داری بر پارامترهای رشد و تغذیه دارد و می‌تواند

خود یعنی مسیر سنتز بافت را طی نموده و به شکل پروتئین ذخیره گردد (Mehrabi et al., 2012). افزایش مقدار پروتئین لاشه با افزایش سطح پریوتیک می‌تواند به علت افزایش استفاده از پروتئین و بالا رفتن قابلیت هضم مرتبط باشد. همچنین این واقعیت می‌تواند به علت جایگزین شدن منبع انرژی دیگر نظیر کربوهیدرات و چربی باشد که منجر به افزایش استفاده از پروتئین و افزایش آن در لاشه می‌شود (Muzaffar et al., 2012). همچنین افزایش سطح پروتئین لاشه در تیمارهای تحت تأثیر پریوتیک بخصوص تیمار B3 ممکن است به دلیل بهره‌برداری بیشتر از اسیدآمین و قابلیت هضم جیره مرتبط باشد (Genc et al., 2007). افزایش میزان چربی لاشه با افزایش سطح پریوتیک احتمالاً می‌تواند به علت تحریک پریوتیک بر روی ساخت نمک‌های صفراوی در کبد و ترشح آن به کیسه صفرا و ترشح آن به روده باشد (Zhang and Tan, 2003) که باعث افزایش فعالیت لیپازی روده‌ای می‌شود و نهایتاً به بالا رفتن قابلیت هضم و جذب لیپیدها منجر می‌شود (Srinivasan, 2005). برخی از محققین بر این باورند که تغییرات در ترکیبات بیوشیمیایی لاشه ماهیان مانند محتوی پروتئین و چربی را می‌توان به تغییرات در سنتز پروتئین و چربی در بدن، میزان ذخیره‌شان در بافت‌ها و نرخ رشد متفاوت نسبت داد (Abdel-Heidarieh et al., 2012; Tawwab et al., 2008). بهبود سطح ماده خشک در ترکیب شیمیایی لاشه بچه ماهیان قزل‌آلا می‌تواند دلیلی بر تأثیر مثبت پریوتیک مورد استفاده در جیره بچه ماهیان قزل‌آلا باشد، چراکه برخی از محققان معتقدند ماهیان دارای رشد خوب نسبت به ماهیان دارای رشد ضعیف، مقدار ماده خشک بالاتری را در ترکیب شیمیایی لاشه نشان

منابع

- به‌عنوان یک محرک رشد مناسب در جیره غذایی بچه ماهیان قزل‌آلای رنگین‌کمان مورد توصیه قرار گیرد؛ اما در سطح ۴۰۰ میلی‌گرم در هر کیلوگرم اختلاف معنی‌داری در مقایسه با گروه شاهد نشان نداد. به هر حال به‌منظور حصول اطمینان از اثرات این پریوتیک بر عملکردهای رشد و کارایی تغذیه پیشنهاد می‌شود دوزهای بالاتر و پایین‌تر از این سطح نیز در ترکیب جیره غذایی ماهی قزل‌آلای رنگین‌کمان مورد مطالعه قرار گیرد. همچنین بر اساس نتایج مطالعه حاضر پریوتیک به‌سهم با وجود افزایش درصد ماده خشک، پروتئین خام، چربی خام و فیبر لاشه بچه ماهیان در تیمارهای تحت تأثیر پریوتیک در مقایسه با گروه شاهد هیچ‌گونه تأثیر معنی‌داری بر سطح این شاخص‌ها نداشت. لذا به‌منظور حصول اطمینان در خصوص نتایج به‌دست‌آمده پیشنهاد می‌شود آزمایشی در خصوص بررسی تأثیر پریوتیک به‌سهم بر پارامترهای خونی از قبیل پروتئین تام، تری‌گلیسرید و سایر پارامترهای خونی و تطابق نتایج به‌دست‌آمده با میزان شاخص‌های کیفیت لاشه در شرایط پرورشی و آزمایشگاهی صورت پذیرد تا بتوان با قطعیت بیشتری در مورد پتانسیل پریوتیکی به‌سهم در بچه ماهیان قزل‌آلای رنگین‌کمان و سایر آبزیان پرورشی ابراز نظر نمود.
- سپاسگزاری**
- از کلیه همکارانی که در انجام این تحقیق نهایت همکاری را داشته‌اند، تشکر و قدردانی می‌گردد.
۱. اکرمی، ر.، چیت‌ساز، ح.، رزاقی منصور، م.، قاسم پور علمدار، ا.، ۱۳۹۲. تأثیر پریوتیک ایمکس (A-Max) بر شاخص‌های رشد، بازماندگی و ترکیب بدن قزل‌آلای رنگین‌کمان (*Oncorhynchus Mykiss*). فصلنامه علوم تکثیر و آبی‌پروری، ۱(۱)، ۲۰-۹.
 ۲. بیواره م. ر.، جعفریان ح.، ۱۳۹۷. تأثیر دو پریوتیک تجاری ایمکس، سلماناکس مایع و مخلوط آن‌ها باهم در جیره غذایی بچه ماهیان نارس کپور معمولی (*Cyprinus carpio*) بر عملکرد رشد، کارایی تغذیه و میزان مقاومت در برابر استرس‌های محیطی. مجله توسعه آبی‌پروری، ۱۲(۴)، ۱-۱۶.
 ۳. پورامینی، م.، حسینی فر، س. ح.، ۱۳۸۶. کاربرد پریوتیک‌ها و پریوتیک‌ها در آبی‌پروری. تهران، انتشارات موج سبز. ۱۲۰ صفحه.
 ۴. جواهری بابلی، م.، دائر، ن.، ۱۳۹۳. اثر سطوح مختلف پریوتیک دیواره سلولی مخمر *Saccharomyces cerevisiae* در رشد، بقا، بازماندگی و شاخص‌های خونی قزل‌آلای رنگین‌کمان (*Oncorhynchus mykiss*). شیلات، مجله منابع طبیعی ایران، ۶۷(۴)، ۲۲-۵۱۱.
 ۵. رضایی، م.، سحری، م. ع.، معینی، س.، صفری، م.، رضاییان، م.، غفاری، ف.، ۱۳۸۱. بررسی برخی خصوصیات کیفی چربی کیلکای آنچوی (*Clupeonella engrauliformis*) در زمان نگهداری به حالت انجماد. مجله علوم دریایی ایران، ۴، ۶۴-۵۵.
 ۶. سالنامه آماری شیلات ایران ۱۳۹۵-۱۳۹۱. ۱۳۹۵. سازمان شیلات ایران، معاونت برنامه‌ریزی و توسعه مدیریت. تهران، نشر گیلان. ۶۰ صفحه.
 ۷. قبادی، ش.، امانی دنجی، ک.، اکرمی، ر.، رزاقی منصور، م.، شعاعی، ر.، ۱۳۹۲. تأثیر سطوح متفاوت

14. AOAC. 1990. Official Methods of Analysis of Official analytical Chemists (AOAC). In: W. Horwitz (Ed). Vol.1, 15th ed. Assoc. Official Analytical Chemists, Washington DC, USA, 1963 P.
15. Atar, H.H., Ates, M., 2009. The effects of commercial diet supplemented with mannanoligosaccharide (MOS) and vitamin B12 on the growth and body composition of the carp (*Cyprinus carpio* L. 1758). Journal of Animal and Veterinary Advances, 8, 2251-2255.
16. Babalola, T.O., Apata, D.F., Omotosho, J.S., Adebayo, M.A. 2011. Differential effects of dietary lipids on growth performance, digestibility, and Fatty of African catfish (*Heterobranchus longifilis*) fingerlings. Food and Nutrition Sciences, 2, 11-21.
17. Barrows, T.F., Gaylord, G.T., Stone, A.J.D., Smith, E.C., 2007. Effect of protein source and nutrient density on growth efficiency, histology and plasma amino acid concentration of rainbow trout (*Onchorhynchus mykiss* Walbaum), Aquaculture Research, 38, 1747- 1158.
18. Bondad-Reantaso, M.G., Subasinghe, R.P., Arthur, J.R., Ogawa, K., Chinabut, S., Adlard R., 2005. Disease and health management in Asian aquaculture. Veterinary Parasitology, 132, 249-72.
19. Burr, G., Hume, M., Ricke, S., Nisbet, D., Gatlin, D., 2008. A preliminary in vitro assessment of Gor Biotic -A, brewer's yeast and Fructo-Oligosaccharide as prebiotic for the red drum *Sciaenops ocellatus*. Journal of Environmental Sciences Health, 43(3), 253-260.
20. De Schrijver, R., Ollevier, F., 2000. Protein digestion in juvenile turbot (*Scophthalmus maximus*) and effects of dietary administration of *Vibrio proteolyticus*. Aquaculture, 186, 107-116.
21. De Silva, S.S., Anderson, T.A., 1995. Fish Nutrition in Aquaculture. London, Chapman & Hall, 319 P.
22. Denev, S., Staykov, Y., Moutafchieva, R., Beev, G., 2009. Microbial ecology of the gastrointestinal tract of fish and the potential application of probiotics and prebiotics in finfish aquaculture. پریبیوتیک مانانالیگوساکارید بر شاخصهای رشد، بازماندگی، ترکیب لاشه و تراکم لاکتوباسیل های روده در بچه ماهی قزل آلائی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) پروری، ۷(۲)، ۷۳-۸۵
۸. مرشدی، و.، آق. ن.، مرمضی، ج.، نوری، ف.، محمدیان، ت.، ۱۳۹۴. بررسی فعالیت آنزیم های گوارشی، ترکیب بیوشیمیایی لاشه و فلور باکتریایی روده بچه ماهی صیبتی (*Sparidentex hasta*) در پاسخ به سطوح مختلف زایلواولیگوساکارید جیره. فصلنامه فیزیولوژی و تکوین جانوری، ۸(۴)، ۴۷-۳۷.
9. Abdel-Tawwab, M., Abdel-Rahman, A.M., Ismael, E., 2008. Evaluation of commercial live bakers' yeast, *Saccharomyces cerevisiae* as a growth and immunity promoter for Fry Nile tilapia, *Oreochromis niloticus* (L.) challenged in situ with *Aeromonas hydrophila*. Aquaculture, 280, 185-189.
10. Akhter, N., Wu, B., Memon, A.M., Mohsin, M., 2015. Probiotics and prebiotics associated with aquaculture: A review. Fish and Shellfish Immunology, 45, 733-741.
11. Akrami, R., Rahnema B., Chitsaz H., Razeghi Mansour, M., 2015. Effects of dietary inulin on growth performance, survival, body composition, stress resistance and some hematological parameters of Gibel carp juveniles (*Carassius auratus gibelio*). Iranian Journal of Fisheries Sciences, 14(4), 1072- 1082.
12. Alishahi, M., Ranjbar, M.M., Ghorbanpour, M., Peyghan, R., Mesbah, M., Razi Jalali, M., 2010. Effects of dietary Aloe vera on some specific and nonspecific immunity in the common carp (*Cyprinus carpio*). International Journal of Veterinary Research, 4(3), 189-195.
13. Alvarez, M.J. Lopez-Bote, C.J. Daiez, A. Corraze, G. Arzel, L. Kaushik, S.J. Boutista, J.M., 1998. Dietary fish oil and digestible protein modify susceptibility to lipid peroxidation in the muscle of rainbow trout and sea bass. British Journal of Nutrition, 80, 281-289.

- composition and hepatopancreas histology of *Penaeus semisulcatus* (de Haan 1844). *Aquaculture Nutrition*, 13, 156-161.
31. Geraylou, Z., Souffreau, C., Rurangwa, E., Maes, G.E., Spanier, K. I., Courtin, C. M., Delcour, J.A., Buyse, J., Ollevier, F., 2013. Prebiotic effects of arabinoxylan oligosaccharides on juvenile Siberian sturgeon (*Acipenser baerii*) with emphasis on the modulation of the gut microbiota using 454 pyrosequencing. *FEMS Microbiology Ecology*, 86, 357-371.
 32. Ghosh, K., Sen, S.K., Ray, A.K., 2003. Supplementation of an isolated fish guts bacterium, *Bacillus circulance*, in formulated diets for rohu, *Labeorohita*, fingerling. *The Israel Journal Aquaculture*. Bamidegh, 55, 13-21.
 33. Gibson, G. R., 2004. Fibre and effects on probiotics (the prebiotic concept). *Clinical Nutrition Supplements*, 1, 25-31.
 34. Grisdale-Helland, B., Helland, S.J., Gatlin, D.M., 2008. The effect of dietary supplementation with mannanoligosaccharide, fructooligosaccharide or galactooligosaccharide on the growth Atlantic salmon (*Salmo salar*). *Aquaculture*, 83(1-4), 163-167.
 35. Hardy, R.W., Fornshell, G. C. G., Brannon, E. L., 2000. Rainbow trout culture. pp. 716-722. In: *Encyclopedia of Aquaculture*. (R. R. Stickney, Ed.). New York: John Wiley & Sons.
 36. Heidarieh, M., Mirvaghefi, A. R., Akbari, M., Farahmand, H., Sheikhzadeh, N., Shahbazfar, A. A., Behgar, M., 2012. Effect of dietary ergosan on growth performance, digestive enzymes, intestinal histology, hematological parameters and body composition of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). *Fish Physiology and Biochemistry*, 38, 1169-1174.
 37. Hevroy, E.M., Espe, M., Waagbo, R., Sandness, K., Rund, M. Hemer, G.I., 2005. Nutrition utilization in Atlantic salmon (*Salmo salar*) fed increased level of fish protein hydrolysate during a period of fast growth. *Aquaculture Nutrition*, 11, 301-313.
 38. Hoseinifar, S.H., Soleimani, N., Ringø, E., 2014. Effects of dietary fructo-International Aquatic Research, 1, 1-29.
 23. Dimitroglou, A., Merrifield, D.L., Spring, P., Sweetman, J., Moate, R., Davies, S.J., 2010. Effects of Mannan-OligoSaccharide (MOS) supplementation on growth performance, feed utilization, intestinal histology and gut micro biota of gilthead sea bream (*Sparus aurata*). *Aquaculture*, 300, 182-188.
 24. Djauhari, R., Widanarni, S., Suprayudi, M. A., Zairin, M., 2017. Growth performance and health status of common carp (*Cyprinus carpio*) supplemented with prebiotic from sweet potato (*Ipomoea batatas* L.) extract. *Pakistan Journal of Nutrition*, 16, 155-163.
 25. Douillet, P.A., Langdon, C.J., 1994. Use of a probiotic for the culture of larvae of the pacific Oyster *Crassostrea gigas* (Thunberg). *Aquaculture*, 119, 25-40.
 26. Ebrahimi, G.H., Ouraji, H., Khalesi, M.K., Sudagar, M., Barari, A., Zarei Dangesaraki, M., Jani Khalili, K.H., 2012. Effects of a prebiotic, Immunogen®, on feed utilization, body composition, immunity and resistance to *Aeromonas hydrophila* infection in the common carp *Cyprinus carpio* (Linnaeus) fingerlings. *Journal of Animal Physiology and Animal Nutrition*, 96, 591-599.
 27. Eshaghzadeh, H., Hoseinifar, S.H., Vahabzadeh, H., Ringø, E., 2015. The effects of dietary inulin on growth performances, survival and digestive enzyme activities of common carp (*Cyprinus carpio*) fry. *Aquaculture Nutrition*, 21, 242-247.
 28. FAO. 2016. *The State of World Fisheries and Aquaculture 1998*. Food and Agriculture Organization. Rome, 112 P.
 29. Gatlin, D.M., Barrows, F.T., Brown, P., Dabrowski, K., Gaylord, T.G., Hardy, R.W., Herman, E., Hu, G.S., Krogdahl, A., Nelson, R., Overturf, K., Rust, M., Sealey, W., Skonberg, D., Souza, E.J., Stone, D., Wilson, R. Wurtele, E. 2007. Expanding the utilization of sustainable plant products in aquafeeds: a review. *Aquaculture Research*, 38, 551-579.
 30. Genc, M.A., Aktas, M., Genc, E., Yilmaz, E., 2007. Effects of dietary mannan oligosaccharide on growth, body

- carbohydrate contents on the carcass composition of *Cyprinus carpio communis* fingerlings. African Journal of Biotechnology, 11(33), 8353-8360.
46. Olsen, R.E., Myklebust, R., Kryvi, H., Mayhew, T.M., Ringo, E., 2001. Damaging effect of dietary inulin on intestinal enterocytes in Arctic charr (*Salvelinus alpinus*). Aquaculture Research, 32, 931-934.
47. Pereira, R., Valente, L.M.P., Sousa-Pinto, I., Rema, P., 2012. Apparent nutrient digestibility of seaweeds by rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) and Nile tilapia (*Oreochromis niloticus*). Algal Research, 1, 77-82.
48. Pieterse, E., Gloy, E. L., Viljoen, J., 2000. The effects of dietary soyabean oil-cake meal on performance and gut histology of piglets. South African Journal of Animal Science, 30(1), 62-66.
49. Pryor, G.S., Royes, J.B., Chapman, F.A., Miles, D., 2003. Mannan Oligosaccharides in Fish Nutrition: Effects of Dietary Supplementation on Growth and Gastrointestinal Villi Structure in Gulf of Mexico Surgeon. North American Journal of Aquaculture, 65, 106-111.
50. Ringø, E., Sperstad, S., Myklebust, R., Mayhew, T.M., Olsen, R.E., 2006. The effect of dietary inulin on bacteria associated with hindgut of Arctic charr (*Salvelinus alpinus* L.). Aquaculture Research, 37, 891-897.
51. Ringø, E., Olsen, R.E., Gifstad, T.Ø., Dalmo, R.A., Amlund, H., Hemre, G.I., Bake, A.M. 2010. Prebiotics in aquaculture: a review. Aquaculture Nutrition, 16: 117-136.
52. Salamatdoust nobar, R., Ghorbani, A., GhaemMaghami, S.S., Motalebi, V., 2011. Effects of prebiotic on the fingerling rainbow trout performance parameters (*Oncorhynchus mykiss*). World Journal of Fish and Marine Sciences, 3(4), 305- 307.
53. Sipaúba-Tavares, L. H., Bachion, M. A., de Souza Braga, F. M., 2001. Effects of food quality on growth and biochemical composition of a calanoid copepod, *Argyrodiaptomus furcatus*, and its importance as a natural food source for oligosaccharide supplementation on the growth performance, haemato-immunological parameters, gut microbiota and stress resistance of common carp (*Cyprinus carpio*) fry. British Journal of Nutrition, 112, 1296-1302.
39. Hoseinifar, S.H., Eshaghzadeh, H., Vahabzadeh, H., Peykaran Mana, N., 2016. Modulation of growth performances, survival, digestive enzyme activities and intestinal microbiota in common carp (*Cyprinus carpio*) larvae using short chain fructooligosaccharide. Aquaculture Research, 47(10), 3246-3253
40. Kose, S. Karacam, H. Kutlu, S. Boran, M., 2001. Investigating the shelflife of the anchovy dish called Hamsikusu in frozen storage at $-18\pm 1^\circ$. Turkish journal of veterinary and animal sciences, 25, 651-656.
41. Kühlwein, H., Merrifield, D.L., Rawling, M.D., Foey, A.D., Davies, S.J., 2014. Effects of dietary β -(1, 3) (1, 6)-D-glucan supplementation on growth performance, intestinal morphology and haemato-immunological profile of mirror carp (*Cyprinus carpio* L.). Journal of Animal Physiology and Animal Nutrition, 98, 279-289.
42. Lim, C., Klesius, P.H., Li, M.H., Robinson, E.H., 2000. Interaction between dietary levels of iron and vitamin C on growth, haematology, immune response and resistance of channel catfish (*Ictalurus punctatus*) to *Edwardsiella ictaluri* challenge. Aquaculture, 185, 313-327.
43. Mazurkiewicz, J., Przybyl, A., Golski, J., 2008. Usability of fermentable prebiotic in feeds for common carp (*Cyprinus carpio* L.) fry. Nauka Przyr Technology, 2 (3), 15-24.
44. Mehrabi, Z. Firouzbakhsh, F. Jafarpour, A., 2012. Effects of dietary supplementation of synbiotic on growth performance, serum biochemical parameters and carcass composition in rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) fingerlings. Journal of Animal Physiology and Animal Nutrition, 96, 474-481.
45. Muzaffar, A. Qureshi, T.A. Singh, A.B. 2012. Effect of dietary protein, lipid and

58. Weatherup, R.N. Mc Cracken, K.J. Foy, R. Rice, D. Mc Kendry, J. Maris, R.J., Hoey, R., 1997. The effects of dietary fat on performance and body composition of farmed rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). *Aquaculture*, 151, 173-184.
59. Xu, B., Wang, Y., Li, J., Lin, Q., 2009. Effect of prebiotic xylooligosaccharides on growth performances and digestive enzyme activities of allogynogenetic crucian carp (*Carassius auratus gibelio*). *Journal of Fish Physiology and Biochemical*, 35, 351-357.
60. Yilmaz, E. Genc, M.A. Genc, E., 2007. Effect of dietary mannan oligosaccharides on growth, body composition, intestine and liver histology of Rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). *The Israeli Journal of Aquaculture – Bamidgheh*, 59, 182-188.
61. Zhang, X. F., Tan, B. K. H., 2000. Effects of an ethanolic extract of *Gynura procumbens* on serum glucose, cholesterol and triglyceride levels in normal and streptozotocin-induced diabetic rats. *Singapore medical journal*, 41(1), 9-13.
- larvae of two tropical fishes. *Hydrobiologia*, 453(1), 393-401.
54. Sotoudeh, E., Kenari, A. A., & Rezaei, M. H., 2011. Growth response, body composition and fatty acid profile of Caspian brown trout (*Salmo trutta Caspius*) juvenile fed diets containing different levels of soybean phosphatidylcholine. *Aquaculture International*, 19(4), 611-623.
55. Srinivasan, K., 2005. Spices as influencers of body metabolism: An overview of three decades of research. *Food Research International*, 38, 77-86.
56. Sun, L., Chen, H., Huang, L., 2007. Growth, faecal production, nitrogenous excretion and energy budget of juvenile yellow grouper (*Epinephelus awoara*) relative to ration level. *Aquaculture*, 264, 228-235.
57. Tiril S.U. Alagil F. Yagci F.B. Aral O., 2008. Effects of betaine supplementation in plant protein based diets on feed intake and growth performance in rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). *The Israeli Journal of Aquaculture – Bamidgheh*, 60(1), 57-64.