

عنوان مقاله:

تاثیر سطوح مختلف اسید آمینه لایزین بر رشد، ترکیب بدن، راندمان غذایی ماهی سفیدک سیستان

محل انتشار:

مجله زیست شناسی جانوری تجربی، دوره 5، شماره 3 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

نرجس سنجولی - ۱. مربی، گروه شیلات پژوهشکده تالاب بین المللی هامون، دانشگاه زابل

هاشم خندان بارانی - ۲. مربی، گروه شیلات پژوهشکده تالاب بین المللی هامون، دانشگاه زابل

عبدالعلی راهداری - ۳. مربی، گروه شیلات پژوهشکده تالاب بین المللی هامون، دانشگاه زابل

خلاصه مقاله:

این بررسی به منظور تعیین تاثیر سطوح مختلف اسید آمینه لایزین بر رشد، ترکیب بدن، راندمان غذایی ماهی سفیدک سیستان (*Schizothorax zarudnyi*) انجام شد. برای این منظور تعداد ۱۵۰ قطعه ماهی با میانگین وزنی $51/22 \pm 28/0$ گرم با پنج جیره غذایی حاوی مقادیر مختلف اسید آمینه لایزین (۷، ۱۲، ۱۷ و ۲۲ گرم در کیلوگرم جیره) و گروه شاهد فاقد اسید آمینه لایزین به مدت ۸ هفته غذایی به مقدار روزانه ۳٪ وزن بدن در ۲ وعده انجام شد. در پایان دوره پرورش پارامترهای رشد، راندمان غذایی و ترکیب بدن اندازه گیری و نتایج ثبت گردید. نتایج نشان داد که میزان وزن نهایی و افزایش وزن بدن، میانگین رشد روزانه، نرخ رشد ویژه و افزایش وزن نسبی در تیمار ۱۷ گرم لایزین به ازای کیلوگرم جیره با سایر تیمارها و تیمار شاهد اختلاف معنی داری را نشان داد. نتایج ترکیب لاشه نشان داد که با افزایش میزان اسید آمینه لایزین تا ۱۷ گرم در کیلوگرم جیره بر میزان پروتئین لاشه افزوده و بعد از آن کاهش در میزان پروتئین و افزایش در میزان چربی مشاهده شد. رطوبت و چربی و خاکستر لاشه ماهی اختلاف معنی داری را در تیمارها نشان ندادند. بر اساس نتایج به دست آمده تیمار ۱۷ گرم لایزین در کیلوگرم جیره مقدار مناسب برای استفاده در جیره غذایی ماهی سفیدک سیستان می باشد.

کلمات کلیدی:

اسید آمینه لایزین، شاخص رشد، شاخص راندمان غذایی، ماهی سفیدک سیستان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1851939>

