

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی
مؤسسه تحقیقات شیلات ایران - پژوهشکده آبی پروری جنوب کشور

عنوان:

بررسی اثرات سطوح مختلف پروتئین و انرژی جیره غذایی بر شاخص های
رشد ماهی شیربت (*Barbus grypus*) در مرحله بازاری

مجری:

فرود بساک کاهکش

شماره ثبت

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی

مؤسسه تحقیقات شیلات ایران - پژوهشکده آبی پروری جنوب کشور

-
- عنوان پروژه/طرح: بررسی اثرات سطوح مختلف پروتئین و انرژی جیره غذایی بر شاخص‌های رشد ماهی شیربت (*Barbus grypus*) در مرحله بازاری
- شماره مصوب: ۸۴۰۳۵-۰۰۰۰-۰۱-۰۰۰۰۰-۲۰۰۰۰-۲۰۲۸
- نام و نام خانوادگی نگارنده/نگارنده گان: فرود بساک کاهکش
- نام و نام خانوادگی مجری مسئول (اختصاص به پروژه‌ها و طرح‌های ملی و مشترک دارد): -
- نام و نام خانوادگی مجری/مجریان: فرود بساک کاهکش
- نام و نام خانوادگی همکاران: غلامرضا اسکندری - منصور نیک‌پی - فرخ امیری - رضا غلامی - محمدرضا عیدی‌زاده
- نام و نام خانوادگی مشاور(ان): جاسم غفله‌مرمزی
- محل اجرا: استان خوزستان
- تاریخ شروع: ۸۴/۴/۱
- مدت اجرا: ۲ سال و ۳ ماه
- ناشر: مؤسسه تحقیقات شیلات ایران
- شمارگان (تیراژ): ۱۵ نسخه
- تاریخ انتشار: ۱۳۸۸
- حق چاپ برای مؤلف محفوظ است - نقل مطالب تصاویر، جداول، منحنی‌ها و نمودارها با ذکر مأخذ بلامانع است.

MINISTRY OF JIHAD - E - AGRICULTURE
AGRICULTURAL RESEARCH, EDUCATION & EXTENTION ORGANIZATION
IRANIAN FISHERIES RESEARCH ORGANIZATION- South Aquaculture Research
Center

Title:

**Effect of protein and energy levels of diet on the
growth parameters of shirbot (Barbus grypus)in the
grow out
stage.**

Executor :

Foroud Bosak kahkesh

Registration Number

Ministry of Jihad – e – Agriculture
AGRICULTURAL RESEARCH, EDUCATION & EXTENTION ORGANIZATION
IRANIAN FISHERIES RESEARCH ORGANIZATION – South Aquaculture
Research Center

Title : Effect of protein and energy levels of diet on the growth parameters of shirbot (Barbus grypus)in the grow out stage.

Apprpved Number: 2-028-200000-01-0000-83046

Author: Foroud Bosak kahkesh

Executor : Foroud Bosak kahkesh

Collaborator : Gh. Eskandari , M. Nikpay, F. Amiri, R.Gholami, M.Edizadeh

Advisor(s): J.Gh. Marmazi

Location of execution :Khuzestan Province

Date of Beginning : 2005

Period of execution : 2Years& 3 Months

Publisher : *Iranian Fisheries Research Organization*

Circulation : 15

Date of publishing : 2009

All Right Reserved . No Part of this Publication May be Reproduced or Transmitted without indicating the Original Reference

بِسْمِ اللَّهِ

پروژه: بررسی اثرات سطوح مختلف پروتئین و انرژی جیره غذایی بر شاخص‌های رشد ماهی شیربت (*Barbus grypus*) در مرحله بازاری
کد مصوب: ۸۴۰۳۵-۰۰۰۰-۰۱-۰۰۰۰۰-۲۰۰۰۰-۲۸-۰۲

با مسئولیت اجرایی: فرود بساک کاهکش^۱

توسط داوران منتخب بخش اصلاح نژاد و تکثیر و پرورش آبزیان مورد ارزیابی و در تاریخ ۸۸/۷/۱۸ با نمره ۱۴/۱۶ و رتبه متوسط مورد تأیید قرار گرفت.

معاون تحقیقاتی موسسه تحقیقات شیلات ایران

^۱- آقای فرود بساک کاهکش متولد سال ۱۳۴۱ در شهرستان مسجد سلیمان بوده و دارای مدرک تحصیلی کارشناسی ارشد در رشته شیلات می‌باشد و در زمان اجرای پروژه: بررسی اثرات سطوح مختلف پروتئین و انرژی جیره غذایی بر شاخص‌های رشد ماهی شیربت (*Barbus grypus*) در مرحله بازاری

ایستگاه

مرکز

پژوهشکده

در ستاد

با سمت کارشناس بخش آبی پروری در پژوهشکده آبی پروری آبهای جنوب کشور مشغول فعالیت بوده است.

فهرست عناوین

صفحه	عنوان
۱	چکیده.....
۱	واژه های کلیدی -----
۲	فصل اول : مقدمه.....
۳	۱-۱ - مقدمه -----
۵	۱-۲- اهداف -----
۶	۱-۳- پیشینه تحقیق -----
۱۱	فصل دوم : مواد و روشها-----
۱۲	۲ - ۱ - مواد -----
۱۲	۲ - ۱ - ۱ - مواد مصنوعی و غیر مصنوعی صحرایی -----
۱۲	۲ - ۲ - روشها -----
۱۲	۲ - ۲ - ۱ - محل اجرای آزمایش -----
۱۳	۲ - ۲ - ۲ - مخازن پرورشی -----
۱۳	۲ - ۲ - ۳ - استخر های پرورشی -----
۱۳	۲ - ۲ - ۴ - تهیه بچه ماهی -----
۱۳	۲ - ۲ - ۵ - نحوه جیره نویسی -----
۱۴	۲ - ۲ - ۶ - نحوه ساخت و آماده سازی جیره های غذایی -----
۱۸	۲ - ۲ - ۷ - نحوه غذا دهی و زیست سنجی ماهی ها -----
۱۸	۲ - ۲ - ۷ - ۱ - مرحله اول آزمایش : پرورش در وانهای پلی اتیلینی -----
۱۸	۲ - ۲ - ۷ - ۲ - مرحله دوم آزمایش : پرورش در شرایط استخر -----
۱۹	۲ - ۲ - ۸ - آنالیز مواد خام -----
۱۹	۲ - ۲ - ۹ - تجزیه لاشه -----
۱۹	۲ - ۲ - ۱۰ - شاخصهای رشد -----

۲۰	اندازه گیری فاکتورهای فیزیک و شیمیایی
۲۱	نرم افزار های مورد استفاده
۲۲	فصل سوم : نتایج
۲۳	۱- انرژی غذایی جیره های مورد استفاده
۲۳	۳-۱-۱ - مرحله اول آزمایش
۲۵	۳-۱-۲ - مرحله دوم آزمایش
۲۷	۳-۲ - مرحله اول آزمایش : پرورش در وانهای پلی اتیلینی
۲۷	۳-۲-۱ پارامترهای فیزیک و شیمیایی آب
۲۷	۳-۲-۱-۱ - دمای آب
۲۷	۳-۲-۲ - مرحله دوم آزمایش : پرورش در استخر
۲۷	۳-۲-۲-۱ - دمای آب استخر های پرورشی.
۲۸	۳-۲-۲-۲ - PH آب استخر های پرورشی
۲۸	۳-۲-۲-۳ - شفافیت آب استخر های پرورشی
۲۹	۳-۳ - نتایج اثر سطوح پروتئین و انرژی بر روی شاخصهای رشد ماهی شیربت
۲۹	۳-۳-۱ - مرحله اول آزمایش : پرورش در وانهای پلی اتیلینی
۳۹	۳-۳-۲ - مرحله دوم آزمایش : پرورش در استخر
۴۸	۳-۴ - نتایج اثر سطوح پروتئین و انرژی بر روی ترکیب بیوشیمیای بدن ماهی شیربت
۴۸	۳-۴-۱ - مرحله اول آزمایش : پرورش در وانهای پلی اتیلینی
۵۲	۳-۴-۲ - مرحله دوم آزمایش : پرورش در استخر
۵۴	فصل چهارم : بحث
۵۵	۴-۱ - شاخصهای رشد ماهی شیربت
۵۵	۴-۱-۱ - مرحله اول آزمایش : پرورش در وانهای پلی اتیلینی
۵۹	۴-۱-۲ - مرحله دوم آزمایش : پرورش در استخر
۶۲	۴-۲ - تجزیه تقریبی لاشه بدن ماهی شیربت
۶۲	۴-۲-۱ - مرحله اول آزمایش : پرورش در وانهای پلی اتیلینی
۶۳	۴-۲-۲ - مرحله دوم آزمایش : پرورش در استخر
۶۶	پیشنهادات

۶۷	منابع و مأخذ
۶۷	منابع فارسی
۶۸	منابع غیر فارسی
۷۴	پیوستها
۸۶	چکیده انگلیسی

فهرست جداول

صفحه

عنوان

- جدول شماره ۱-۲ - مشخصات جیره های آزمایشی: مرحله اول آزمایش ----- ۱۵
- جدول شماره ۲-۲ - مشخصات جیره های آزمایشی: مرحله دوم آزمایش ----- ۱۵
- جدول شماره ۲-۳ - در صد ترکیب جیره های آزمایشی در مرحله اول آزمایش ----- ۱۶
- جدول شماره ۲-۴ - در صد ترکیب جیره های آزمایشی در مرحله اول آزمایش ----- ۱۷
- جدول شماره ۳-۱ - آنالیز مواد خام ----- ۲۳
- جدول شماره ۳-۲ - تجزیه تقریبی و ارزش غذایی جیره های آزمایشی مرحله اول آزمایش -- ۲۴
- جدول شماره ۳-۳ - تجزیه تقریبی و ارزش غذایی جیره های آزمایشی مرحله دوم آزمایش --- ۲۶
- جدول شماره ۳-۴ - مقایسه میانگین شاخصهای رشد ماهی شیربت نسبت به سطوح پروتیین --- ۳۱
- جدول شماره ۳-۵ - مقایسه میانگین شاخصهای رشد ماهی شیربت نسبت به سطوح انرژی ---- ۳۱
- جدول شماره ۳-۶ - مقایسه میانگین شاخصهای رشد ماهی شیربت مرحله اول آزمایش ----- ۳۲
- جدول شماره ۳-۷ - مقایسه میانگین شاخصهای رشد ماهی شیربت مرحله دوم آزمایش ----- ۴۱
- جدول شماره ۳-۸ - مقایسه ترکیب بیوشیمیایی بدن ماهی شیربت نسبت به اثر سطوح پروتیین ۵۰
- جدول ۳-۹ - مقایسه میانگین ترکیب بیوشیمیایی بدن ماهی شیربت نسبت به اثر سطوح انرژی ۵۰
- جدول شماره ۳-۱۰ - ترکیب بیوشیمیایی لاشه شیربت نسبت به اثر متقابل پروتیین به انرژی - ۵۱
- جدول شماره ۳-۱۱ - ترکیب بیوشیمیایی لاشه ماهی شیربت نسبت به اثر ۳ جیره ----- ۵۳
- جدول شماره ۱ پیوست: اجزا تشکیل دهنده مکمل معدنی و مکمل ویتامینی ----- ۸۰
- جدول شماره ۲ پیوست: آنالیز افزایش وزن ماهی شیربت در مرحله دوم آزمایش ----- ۸۱
- جدول شماره ۳ پیوست: آنالیز ضریب تبدیل جیره های ماهی شیربت در مرحله دوم آزمایش ۸۲
- جدول شماره ۴ پیوست: آنالیز ضریب باز دهی غذایی در مرحله دوم آزمایش ----- ۸۳
- جدول شماره ۵ پیوست: آنالیز ضریب باز دهی پروتیین در مرحله دوم آزمایش ----- ۸۴
- جدول شماره ۶ پیوست: آنالیز ضریب رشد ویژه ماهی شیربت در مرحله دوم آزمایش ----- ۸۵

فهرست شکلها

صفحه

عنوان

- شکل ۳-۱ - میانگین تغییرات دمای آب در طول دوره پرورش ماهی شیربت شرایط وان ۲۷
- شکل ۳-۲ - میانگین تغییرات دمای آب در طول دوره پرورش ماهی شیربت در شرایط استخر - ۲۷
- شکل ۳-۳ - میانگین تغییرات PH آب در طول دوره پرورش ماهی شیربت در شرایط استخر -- ۲۸
- شکل ۳-۴ - میانگین تغییرات شفافیت آب طول دوره پرورش ماهی شیربت در شرایط استخر - ۲۸
- شکل ۳-۵ - میانگین افزایش وزن (WG) جیره های غذایی در مرحله اول آزمایش ----- ۳۳
- شکل ۳-۶ - میانگین ضریب رشد ویژه (SGR) جیره های غذایی در مرحله اول آزمایش ---- ۳۴
- شکل ۳-۷ - میانگین ضریب بازده پروتئین (PER) جیره های غذایی در مرحله اول آزمایش - ۳۵
- شکل ۳-۸ - میانگین ضریب تبدیل (FCR) جیره های غذایی در مرحله اول آزمایش ----- ۳۶
- شکل ۳-۹ - میانگین ضریب بازماندگی (SVR) جیره های غذایی در مرحله اول آزمایش ----- ۳۷
- شکل ۳-۱۰ - میانگین ضریب بازدهی غذایی (FER) جیره های غذایی در مرحله اول آزمایش --- ۳۸
- شکل ۳-۱۱ - میانگین افزایش وزن (WG) جیره های غذایی در مرحله دوم آزمایش ----- ۴۲
- شکل ۳-۱۲ - میانگین ضریب رشد ویژه (SGR) جیره های غذایی در مرحله دوم آزمایش --- ۴۳
- شکل ۳-۱۳ - میانگین ضریب بازده پروتئین (PER) جیره های غذایی در مرحله دوم آزمایش - ۴۴
- شکل ۳-۱۴ - میانگین ضریب تبدیل (FCR) جیره های غذایی در مرحله دوم آزمایش ----- ۴۵
- شکل ۳-۱۵ - میانگین ضریب بازماندگی (SVR) جیره های غذایی در مرحله دوم آزمایش ----- ۴۶
- شکل ۳-۱۶ - میانگین ضریب بازدهی غذایی (FER) جیره در مرحله دوم آزمایش ----- ۴۷

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

تشکر و قدردانی:

توفیق روز افزون ، دوام عمر با عزت و سر افزای کلیه همکاران خصوصا پرسنل بخش آبی پروری پژوهشکده که در اجراء ، دفاع و تدوین گزارش نهایی پروژه اینجانب را یاری نموده اند از خداوند بزرگ آرزومندم.

فهرست تصاویر

صفحه

عنوان

-
- تصویر شماره ۱- نمایی از ماهی شیربت ----- ۷۵
- تصویر شماره ۲- نمایی از کارگاه پژوهشکده آبی پروری جنوب کشور ----- ۷۵
- تصویر شماره ۳- نمایی از سالن تکثیر پژوهشکده آبی پروری جنوب (وانهای پلی اتیلنی) ----- ۷۶
- تصویر شماره ۴- ساخت جیره های مختلف ----- ۷۶
- تصویر شماره ۵- توزین ماهیها در مرحله اول آزمایش ----- ۷۷
- تصویر شماره ۶- نمایی از جیره های مورد استفاده در مرحله اول آزمایش (وانهای پلی اتیلنی) ----- ۷۷
- تصویر شماره ۷- اندازه گیری رطوبت غذا ----- ۷۸
- تصویر شماره ۸- جیره های مختلف مورد آزمایش ----- ۷۸
- تصویر شماره ۹- توزین غذا جهت غذا دهی استخرها ----- ۷۹
- تصویر شماره ۱۰- غذا دهی استخرها مرحله دوم آزمایش ----- ۷۹

چکیده:

این مطالعه جهت تعیین سطوح مناسب پروتئین و انرژی مورد نیاز ماهی شیربت (*Barbus grypus*) جهت دست یافتن به حد اکثر رشد این ماهی در مرحله بازاری طراحی و اجراء گردید. و مشتمل بر دو مرحله بود.

مرحله اول: مرحله انگشت قدی (پرورش در وانهای پلی اتیلنی)

۹ جیره غذایی با ۳ تکرار شامل ۳ سطح مختلف پروتئین (۲۵،۳۰،۳۵ درصد) و ۳ سطح مختلف از انرژی قابل هضم (۲۵۰،۳۰۰،۳۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم) تهیه شد و تاثیر جیره های مذکور بر روی رشد ماهی با محاسبه فاکتورهای WG, FER, FCR, PER, SVR, SGR مورد مطالعه قرار گرفت.

عملیات پرورش ماهیان به مدت ۶۰ روز در ۲۷ وان ۳۰۰ لیتری پلی اتیلنی انجام شد. میانگین وزن اولیه ماهیان $29/68 \pm 19$ گرم و تعداد ماهی ۱۵ عدد در هر وان بود.

نتایج نشان دادند که در یک سطح پروتئین ثابت، با افزایش انرژی تا حد ۳۰۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم شاخص های رشد افزایش یافتند و در یک انرژی ثابت در سطح پروتئین (۳۰٪) بیشترین میزان فاکتورهای رشد بدست آمد. نتایج حاصل از آنالیز لاشه ماهیان پرورش یافته نشان داد که با افزایش پروتئین جیره میزان انرژی، پروتئین، فیبر و لپید لاشه ماهیان افزایش یافتند. و با افزایش انرژی جیره، میزان پروتئین و خاکستر افزایش یافتند. از طرف دیگر جیره های مورد آزمایش دارای تاثیر معنی داری بر روی ترکیبات شیمیایی لاشه ماهیان بجز فیبر و پروتئین بودند. ($P \leq 0.05$). برای این گونه بهترین سطح پروتئین ۳۰٪ و سطح مطلوب انرژی ۲۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم بدست آمد.

مرحله دوم آزمایش: مرحله بازاری (پرورش در استخر)

سه جیره برتر در آزمایش مرحله اول به ترتیب پروتئین ۳۰٪ با انرژی ۲۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم، پروتئین ۳۵٪ با انرژی ۳۰۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم و پروتئین ۳۵٪ با انرژی ۳۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم برای آزمایش در مرحله دوم تحقیق انتخاب شدند. این سه جیره در غالب ۳ تیمار و هر تیمار با ۳ تکرار در مرحله دوم پرورش در ۹ استخرهای خاکی ۱۶۰ متر مربعی با میانگین وزن اولیه ماهیان $98/13 \pm 23$ گرم به مدت ۶۰ روز مورد آزمایش قرار گرفت.

آنالیز شاخصهای WG, FER, FCR, PER, SVR, SGR اختلاف معنی داری بین تیمارها را نشان داد ($P \leq 0.05$). همچنین نتایج حاصل از آنالیز لاشه ماهیان در مرحله دوم آزمایش تفاوت معنی داری را بین تیمارها نشان نمی دهد. با افزایش پروتئین جیره میزان انرژی، پروتئین، فیبر و لپید لاشه ماهیان افزایش یافت. در نهایت با توجه به میانگین داده ها سطح پروتئین ۳۰٪ با انرژی ۲۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم برای ماهی شیربت پیشنهاد میگردد.

کلمات کلیدی: شیربت، پروتئین، انرژی، رشد، پرورش بازاری، انگشت قدی، جیره

فصل اول :

مقدمه

۱-۱ مقدمه

امروزه جایگاه تغذیه و کیفیت آن و اهمیت وجود پروتئین حیوانی در غذای روزانه انسان بر کسی پوشیده نیست. و ماهی بعنوان یک ماده پروتئینی با ارزش قلمداد شده که با توجه به شرایط اقلیمی کشورمان، امکان پرورش ماهیان گرم آبی و سرد آبی و تولید انبوه ماده غذایی با ارزش فراهم است. در این میان نقش تغذیه ماهی برای رسیدن به سطح تولید کافی و به خصوص کیفیت گوشت مطلوب بسیار حائز اهمیت است. در سالهای اخیر تولیدات ماهی به طور پیوسته افزایش یافته است بطوریکه در سال ۲۰۰۲ بالغ بر ۱۰۱ میلیون تن تخمین زده شد. بر اساس آمار FAO سهم تکثیر و پرورش در تهیه ماهی، سخت پوستان و نرم تنان رشد بسیار یافته است و از ۳/۹ درصد تولیدات در سال ۱۹۷۰ به ۲۹/۹ درصد در سال ۲۰۰۲ رسیده است. همچنین در این سال فعالیتهای آبی پروری حدود ۱۲ میلیون تن از غذای بشر را تامین کرده است. میزان تولیدات کپور ماهیان بیش از سایر گونه های پرورشی در جهان بوده که ۴۲٪ از تولیدات ماهی، سخت پوستان و نرم تنان را به خود اختصاص داده است (FAO, 2004).

در ایران بر اساس آمار اداره شیلات تولیدات آبی پروری در سال ۸۲ نسبت به سال ۷۲ پیشرفت قابل ملاحظه ای داشته است و مزارع فعال پرورش ماهیان گرمابی در سال ۷۲ بالغ بر ۷۰۹۵ عدد بوده که این رقم به ۸۷۹۸۵ در سال ۸۳ رسیده است (پایگاه اطلاع رسانی شیلات، ۱۳۸۵). تکثیر و پرورش آبزیان به منظور تولید و تامین بخشی از پروتئین مورد نیاز کشور یکی از راههای نیل به خودکفایی اقتصادی است. ماهیان پرورشی که به قصد مصرف انسانی با جیره دستی پرورش می یابند در سراسر جهان افزایش یافته است. قبل از تهیه جیره باید از بیولوژی آبی و نیازهای آن به مواد مختلف آگاهی کامل داشت تا جیره ای مناسب و همسو با نیازهای ماهی ساخته شود تا هم بالاترین تولید را داشته باشیم و هم ماهیان سلامت باشند (Satpathy et al. 2003).

بدون شک شناخت نیازهای تغذیه ای آبزیان در پیشرفت علم تکثیر و پرورش امروزه بسیار مهم است. زیرا کیفیت گوشت ماهی عاملی حیاتی است که مستقیماً متاثر از طبیعت و توازن عناصر غذایی است (Cowey, 1979).

تحقیقات تغذیه ای ماهیان گرمابی تحت شرایط پرورشی کنترل شده، بیشتر در مورد کپور معمولی *Cyprinus carpio*، کپور ماهیان هندی و کارهای محدودی در مورد کپور ماهیان دیگر انجام شده است (Kaushik, 1995).

ماهی شیربت با نام علمی *Barbus grypus* (Heckel, 1843) یکی از گونه های خانواده Cyprinidae است که در حوزه رودخانه فرات، خلیج فارس و هرمز انتشار دارد (Coad, 1979).

این گونه به احتمال زیاد در اکثر منابع آبی ایران انتشار داشته اما آنچه مسلم است در منابع آبی غرب و جنوب غرب کشور به ویژه آبهای خوزستان پراکنش گسترده ای دارد (نجف پور و همکاران ۱۳۷۵). در واقع ماهی شیربت از ماهیان بومی خوزستان با ارزش اقتصادی بالاست که اخیراً تکثیر مصنوعی آن با موفقیت به انجام رسیده و وارد چرخه تولید در سیستم پرورش چند گونه ای در استخر شده است. این ماهی نسبت به تغییرات شرایط محیطی مقاومت نشان داده و در دامنه وسیعی از تغییرات دما و شوری زیست می کند (مرمضی، ۱۳۷۳).

مطالعات بیولوژی این گونه سال ۱۳۷۰ در رودخانه کرخه توسط نیک پی و همکاران صورت گرفت. و این ماهی را همه چیز خوار معرفی کرده اند این ماهی طیف وسیعی از مواد غذایی را استفاده می کند. مطالعه ای در زمینه تولید مثل ماهی شیربت بوسیله Pyka و همکاران ۲۰۰۱ در عراق انجام گردید. لذا جهت پرورش اقتصادی آن شناخت سطوح مناسب اجزای غذایی در جیره و نهایتاً تعیین جیره مناسب آن ضروری است.

یک جیره متعادل که حاوی تمام مواد مغذی ضروری به نسبت‌های مناسب است نه تنها باعث افزایش تولید می شود بلکه زمینه را برای بهبود ماهی پس از بروز بیماریها فراهم می کند. همچنین کمک می کند تا حیوان به اثرات ناشی از استرسهای محیطی فائق آید از اینرو استفاده از جیره های متعادل و کنترل شده در پرورش آبزیان از اهمیت ویژه ای برخوردار است (ستاری، ۱۳۷۵).

پروتئین و انرژی دو جز بسیار مهم در جیره هستند که تعیین آنها اولویت خاصی دارد. پروتئین جیره مهمترین و گرانترین جز جیره آبزیان است (Kaushik, 1995).

در تغذیه ماهی، پروتئین سه نقش مهم را داراست:

- تامین انرژی (ماهی قادر است از پروتئین به عنوان یک منبع انرژی با بازده بالا ۸۴٪ استفاده کند).
 - تامین اسیدهای آمینه
 - تامین احتیاجات بدن برای ساختن پروتئینهای ضروری مثل آنزیمها و هورمونها (هاشمی، ۱۳۷۰).
- پروتئینها در تمام سلولهای بدن آبزیان وجود دارند و رابطه نزدیکی بین آنها و کلیه مراحل اعمال حیاتی مولکول وجود دارد. رشد آبزیان بیش از هر چیز بوسیله میزان پروتئین وسایر مواد مغذی تعیین می گردد. در واقع تنوعی که در رفتار غذایی گونه های مختلف ماهی و میگو در طبیعت مشاهده می شود بازتابی از نیازهای متفاوت آبزیان به پروتئین است (Cowey, 1995).

همچنان که پروتئین ناکافی جیره سبب می شود که حداکثر رشد حاصل نگردد، پروتئین اضافی جیره نیز باعث بالا رفتن هزینه تولید غذا و تولید نیتروژن دفعی اضافی می گردد که خود اثرات زیست محیطی دارد. بنابراین در فرموله کردن جیره فقط حداکثر رشد مطرح نیست بلکه هزینه تولید و اثرات زیست محیطی هم مهم و قابل توجه هستند (Bureau et al 2002، Sa, R et al 2006).

انرژی به عنوان توانایی انجام کار تعریف میشود که جهت انجام امور حیاتی مورد نیاز تمام ارگانهای زنده است. در سیستمهای بیولوژیکی برای فعل و انفعالات شیمیایی که به ساخت بافت منجر میشود، حفظ تعادل آب و نمک، حرکت غذا در طول روده گوارش، هضم و جذب، تنفس، تولید مثل و حرکت ماهیچه ها برای تحرک همه نیازمند انرژی هستند (Desilva and Anderson, 1995).

یکی از اهداف تغذیه تامین انرژی است. رشد تنها زمانی حاصل میشود که انرژی جذب شده از طریق غذا بیشتر از انرژی مصرف شده برای انجام فعالیتهای فیزیکی و پایه ای بدن باشد (علیزاده، ۱۳۸۰).

همچنین اگر میزان انرژی جیره زیاد باشد میتواند مصرف غذا را محدود کند و بنابراین بدن ماهی با کمبود مواد مورد نیاز و پروتئین برای رسیدن به حداکثر رشد مواجه میگردد همچنین باعث افزایش چربی بدن و چاقی ماهی میشود. (Page & Andrew. 1973, Prather & Lovell. 1973, Takeda et al, 1975, Cho.

& Kaushik. 1985, New. 1987, Tom Lovell. 1988, NCR. 1993)

نسبت نرمال و مطلوب DP/DE (به پیشنهاد Cowey (1995) نسبت پروتئین به انرژی جیره به صورت DP (Digestible Protein) و DE (Digestible Energy) بیان شود). در جیره میزان انرژی مورد نیاز برای ماهی و میزان مطلوب پروتئین برای رشد را فراهم میکند. لذا تعیین حد مطلوب نسبت پروتئین به انرژی در جیره جهت رشد بهینه و حفظ کیفیت آبرزی و نیز کاهش هزینه، بسیار مهم است.

۱- ۲ اهداف مطالعه

از آنجائیکه هدف از پرورش ماهی افزایش وزن ماهی در کوتاهترین زمان ممکن تحت شرایط اقتصادی قابل قبول است، لذا انجام تحقیقات جامع در تمام زمینه های فیزیولوژیکی و نیازهای غذایی ماهی ضروری میباشد.

در این مطالعه اهداف زیر مد نظر بوده است:

- ۱) تعیین سطح مناسب پروتئین در جیره ماهی شیربت در مرحله بازاری جهت دستیابی به رشد مطلوب
- ۲) تعیین سطح مناسب انرژی در جیره ماهی شیربت در مرحله بازاری جهت دستیابی به رشد مطلوب
- ۳) تعیین تاثیر متقابل دو عامل پروتئین و انرژی بر رشد ماهی شیربت در مرحله بازاری

۳-۱ پیشینه تحقیق

احمدی و عزیزاده در سال ۱۳۸۳ تاثیر سطوح مختلف پروتئین و انرژی جیره بر رشد بچه ماهی قزل آلی رنگین کمان را در آب لب شور مورد مطالعه قرار دادند. ایشان جیره حاوی سطح پروتئین ۳۵٪ و انرژی قابل هضم ۴۳۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم را برای حداکثر رشد این ماهی مناسب تشخیص دادند.

صابر و همکاران در سال ۱۳۸۵ تاثیر سطوح مختلف پروتئین و انرژی جیره غذایی را بر رشد و ترکیب بدنی لارو ماهی *Salmo trutta caspicus* بررسی کردند و سطح پروتئین ۵۰٪ و انرژی ۴۶۰۰ کالری در گرم را برای رشد این ماهی مناسب دانستند.

محسنی و همکاران سال ۱۳۸۵ طی مطالعه ای بر روی تاسماهی ایران (*Acipenser persicus*) سطح پروتئین ۴۰٪ و نسبت P/E در محدوده ۱۸/۳-۱۹/۲ را برای این ماهی پیشنهاد دادند.

در رابطه با تغذیه آبزیان اولین بار درباره نیازهای ماهی *Oncorhynchus tshawytscha* به پروتئین بوسیله DeLong et al در سال ۱۹۵۸ انجام شد. در این مطالعه ماهیان با جیره محتوی پروتئین بالا تغذیه شدند و بعد از ۱۰ هفته مشخص شد تغذیه با سطوح بالای پروتئین رشد را بسیار بهبود می بخشد.

در سال ۱۹۷۲ توسط Kirk و همکاران رشد را در ماهیان پهن جوان *Pleuronectes platessa*، تغذیه شده با غذای مصنوعی و طبیعی مورد بررسی و مقایسه قرار گرفت. در نهایت به این نتیجه رسیدند که ماهیان تغذیه شده با غذای طبیعی رشد سریعتری دارند نسبت به ماهیانی که از غذای مصنوعی استفاده کرده اند، دارند.

تاثیر سطوح و منابع پروتئین بر رشد میگوی آب شیرین (*Macrobrachium rosenbergii*) بوسیله Balaz و همکاران در سال ۱۹۷۵ مورد مطالعه قرار گرفت. در نهایت با توجه به میانگین طول میگوها جیره حاوی ۳۵٪ پروتئین با منبع سویا و پودر ماهی تن را برای این گونه پیشنهاد نمودند. به منظور تعیین پروتئین و کربوهیدرات مورد نیاز ماهی کپور Sen و همکاران در سال ۱۹۷۷ مطالعه ای انجام دادند و در نهایت سطح پروتئین مطلوب برای مرحله Fry این ماهیان ۴۵٪ (کازئین) و کربوهیدرات ۲۶٪ (دکستروزین) تعیین شد.

مطالعه ای بر روی پروتئین مورد نیاز خامه ماهی (*Chanos chanos*) در مرحله Fry و شرایط کنترل شده Lim و همکارانش در سال ۱۹۷۹ انجام دادند. نتایج این تحقیق نشان داد که سطح پروتئین ۴۰٪ برای حداکثر $WG^{(1)}$ ، $SVR^{(2)}$ و $FCR^{(3)}$ این ماهی مطلوب می باشد.

در سال ۱۹۸۱ تاثیر سطوح مختلف پروتئین را بر رشد و پارامترهای تغذیه ای ماهی توربوت، Jauncey،

1- Weight Gain

2-Survial rate

3-Feed conversion rate

مورد بررسی قرار داد. در این مطالعه FCR⁽¹⁾، PER⁽¹⁾، FER⁽²⁾ با افزایش پروتئین جیره کاهش می یافت. SGR⁽³⁾ در سطح پروتئین ۴۰٪ بیشترین مقدار را داشت.

در سال ۱۹۸۲ نیز Santiago و همکاران تاثیر جیره مصنوعی بر رشد و بقا خامه ماهی در آبهای شیرین را مورد تحقیق قرار دادند. در این تحقیق نرخ بازماندگی ماهیان تغذیه شده با غذای مصنوعی در دامنه ۹۵-۸۳٪ بود. ماهیانی که با غذای طبیعی Monia و گیاه Hyacinth تغذیه شده بودند، بقا و افزایش وزن کمتری داشتند. در نهایت جیره با سطح پروتئین ۴۰٪ برای مرحله Fry این ماهی مناسب تشخیص داده شد.

تاثیر سطوح مختلف پروتئین و انرژی بر ترکیب بدنی ماهی کپور *Cyprinus carpio* را Zeitler و همکاران در سال ۱۹۸۳ مورد مطالعه قرار دادند. در این مطالعه معلوم گردید که افزایش سطح پروتئین بر محتوای لاشه این ماهیان تاثیری نداشت اما کاهش آن باعث کاهش پروتئین و رطوبت لاشه می گردد. و با افزایش سطح انرژی، میزان چربی لاشه زیاد آب، خاکسترو محتوای پروتئین لاشه کاهش می یابد.

Papoutsoglou و Alexis در سال ۱۹۸۵ پروتئین مورد نیاز کفال خاکستری *Mugil capito* را طی تحقیقی مورد بررسی قرار دادند. سطوح پروتئین از ۱۲ تا ۶۰٪ بود. در این تحقیق نتایج نشان داد که FCR با افزایش سطح پروتئین جیره کاهش می یابد. SGR تا سطح ۲۴٪ کاهش می یافت و در بالای این سطح تفاوت معنی داری با هم نداشتند. PER با افزایش سطح پروتئین جیره کاهش می یافت. ترکیب لاشه از سطح پروتئین جیره تاثیر بسیار اندکی پذیرفته بود. در نهایت سطح پروتئین ۲۴٪ برای حداکثر رشد این ماهی در دمای ۲۳ درجه سانتیگراد پیشنهاد شد.

در سال ۱۹۸۶ میزان نیاز پروتئینی گربه ماهی *Calrias batrachus* را طی تحقیقی Chuapeohuk تعیین کرد. با توجه به نتایج این تحقیق در سطح پروتئینی ۳۰٪ بهترین رشد، PER و FCR به دست آمد.

بوسیله Siddiqui و همکاران در سال ۱۹۸۸ تاثیر سطوح مختلف پروتئین را بر رشد، FCR و PER در ماهی تیلاپیا نیل *Oreochromis niloticus* در دو مرحله Fry و جوانی مورد تحقیق قرار دادند. جیره هایی با چهار سطح پروتئینی از ۲۰ تا ۵۰٪ آماده شد. برای مرحله Fry بهترین رشد در سطح پروتئینی ۴۰٪ به دست آمد. FCR تا سطح ۴۰٪ با افزایش سطح پروتئین زیاد شد و در سطح ۵۰٪ کاهش یافت. برای ماهیان جوان بهترین رشد در سطح ۳۰٪ به دست آمد. FCR از سطح ۲۰ تا ۳۰٪ زیاد شد ولی از سطح ۴۰ به ۵۰٪ پروتئین کاهش یافت. PER برای هر دو گروه ماهیان با افزایش سطح پروتئین جیره کاهش یافت.

1- protein efficiency rate

2- Feed efficiency rate

3- specific Growth Rate

در سال ۱۹۸۹ سطح مطلوب پروتئین توسط Shiau و Huang برای نوعی هیبرید تیلاپیا که در آب شور پرورش داده میشد را طی مطالعه ای بررسی کردند. نتایج نشان داد که برای این ماهی بهترین سطح پروتئین ۲۴٪ می باشد، همچنین با افزایش سطح پروتئین میزان PER کاهش می یابد.

تاثیر پروتئین و انرژی جیره را Parazo در سال ۱۹۹۰ بر رشد و ترکیب لاشه خرگوش ماهی (*Siganus guttatus*) مورد بررسی قرار دادند. نتایج حاکی از آن بود که با افزایش پروتئین جیره رشد افزایش می یابد اما PER با افزایش نسبت $P/E^{(1)}$ کاهش می یافت. بهترین نتایج در سطح پروتئین ۳۵٪ و انرژی ۳۸۳۲ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم به دست آمد. درصد پروتئین و خاکستر لاشه تغییری نکرد.

سطح مطلوب پروتئین برای رشد ماهی کپور سرگنده (*Aristichthys nobilis*) را Santiago و Reyes در سال ۱۹۹۱ مورد مطالعه قرار دادند. سطوح پروتئین جیره ها از ۲۰ تا ۵۰٪ بود. زمانیکه سطح پروتئین از ۲۰ تا ۳۰٪ زیاد می گردید اضافه وزن قابل ملاحظه بود نسبت به افزایش سطح از ۴۰ به ۵۰٪. در نهایت سطح مطلوب پروتئین برای Fry این ماهی ۳۰٪ پیشنهاد شد.

در سال ۱۹۹۲ طی تحقیقی بوسیله El-sayed پروتئین و انرژی مورد نیاز ماهی تیلایای نیل (*Oreochromis niloticu*) را در مرحله Fry مشخص نمودند. در تمام گروههای پروتئینی که دارای انرژی پایین بودند رشد کم اما FCR و میزان مرگ و میر بالا بود. در جیره با سطح پروتئین ۴۵٪ و انرژی ۴۰۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم بهترین نتایج به دست آمد. رطوبت و خاکستر با سطوح انرژی رابطه ای عکس دارند. PER در ماهیان تغذیه شده با سطح پروتئین ۴۵ و ۵۰٪ و انرژی ۵۰۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم کاهش یافت.

Chen و Tsia در سال ۱۹۹۴ سطح پروتئین مطلوب برای رشد ماهی هامور (*Epinephelus malabaricus*) در مرحله Juvenile را بررسی کردند. بیشترین رشد در سطح پروتئین ۴۷/۸٪ به دست آمد. از آنالیز لاشه نیز مشخص شد که محتوای لیپید بدن در سطح پروتئین ۴۲٪ کمترین میزان را دارد.

Devaraj و See nappa در سال ۱۹۹۵ تاثیر سطوح پروتئین، لیپید و کربوهیدرات را بر رشد و ترکیب بدنی ماهی *Catla catla* در مرحله انگشت قدی مطالعه نمودند. بیشترین میزان افزایش وزن در سطح پروتئینی ۳۰ و ۳۵٪ با سطح لیپید ۴٪ و کربوهیدرات ۳۵٪ مشاهده شد. FCR و PER رابطه مشخص و واضحی با سطوح مواد غذایی نداشتند. همچنین با افزایش رشد ماهی میزان خاکستر و چربی لاشه نیز بیشتر می شد.

Tibaldi در سال ۱۹۹۶ رشد را در ماهی Dentex dentex در مرحله Juvenile با استفاده از سطوح

مختلف پروتئین و نسبت‌های پروتئین به لیپید مورد تحقیق قرار دادند. در نهایت پیشنهاد شد که جیره های با سطح پروتئین ۳/۴۴٪ و لیپید ۲/۱۷٪ برای این ماهی در این مرحله استفاده گردد.

Tibbetts و همکاران در سال ۲۰۰۰ پروتئین مورد نیاز مارماهی امریکایی (*Anguilla rostrata*) را در مرحله Juvenile مطالعه کردند. بیشترین اضافه وزن و SGR در سطح پروتئینی ۴۷٪ و ۵۱٪ و بهترین FCR در سطح ۴۷٪ به دست آمد. در نهایت سطح پروتئین ۴۷٪ برای این گونه پیشنهاد شد.

Alvarez و همکاران در سال ۲۰۰۱ تاثیر پروتئین جیره را بر رشد و ترکیب بدنی ماهی *Paralabrax maculatofoscatus* در مرحله Juvenile بررسی کردند. بر اساس دادهای به دست آمده جیره ای با سطح پروتئین ۴۵٪ برای این گونه توصیه شده است. پس از پایان آزمایش با آنالیز لاشه مشخص شد که ترکیب لاشه تغییری نکرده است.

Satpathy و همکاران در سال ۲۰۰۳ اثر سطوح پروتئین و لیپید جیره را بر رشد و ترکیب بدنی ماهی Rohu (*Labeo rohita*) در مرحله انگشت قدی بررسی کردند. طبق نتایج درصد اضافه وزن و SGR در ماهیان تغذیه شده با سطح پروتئینی ۴۵٪ و چربی ۱۰-۱۵٪ بهتر از بقیه سطوح بود.

Burford و همکاران در سال ۲۰۰۴ اثر سطوح پروتئین را بر رشد و بقا میگوی بیری *Penaeus monodon* در شرایط Outdoor مورد تحقیق قرار دادند. نتایج نشان داد که میگوهای که از جیره های با سطح پروتئین بالا (۳۵-۴۰٪) تغذیه کرده اند، رشد بهتری داشتند. اختلاف معنی داری بین سطوح پروتئین از نظر رشد و بقا وجود نداشت.

Kalla و همکاران در سال ۲۰۰۴ مطالعه ای با عنوان تعیین نیاز پروتئینی برای رشد در کپور ماهیان هندی تحت شرایط پرورشی انجام دادند. این مطالعه در نهایت سطح پروتئین ۴۰٪ را برای حد اکثر رشد این ماهیان در مرحله Fry پیشنهاد نمودند.

Cho و همکاران در سال ۲۰۰۵ طی مطالعه ای تاثیر سطوح پروتئین و لیپید را بر رشد و ترکیب بدنی ماهی توربوت (*Scaphthalmus maximus*) در مرحله Juvenile، پرورش یافته تحت شرایط نرمال دما و شوری بررسی کردند. با افزایش سطح چربی افزایش SGR و وزن نیز مشاهده شد. آنالیز لاشه نشان داد که محتوای لیپید و رطوبت بدن تحت تاثیر لیپید جیره است. در نهایت سطح پروتئین مناسب برای این گونه ۵۵٪ و سطح چربی ۸/۱۶٪ پیشنهاد شد.

در سال ۲۰۰۵ تاثیر سطوح مختلف پروتئین را Afzal Khan و همکاران بر رشد، قابلیت تولید مثل، ترکیبات بدن و تخم ماهی *Labeo rohita* بررسی کردند. در این مطالعه مشخص شد سطوح مختلف پروتئین بر شاخص های تولید مثلی اثری نداشتند. در صد قابلیت هج و Relative fecundity در سطح

پروتئین ۳۰٪ بیشترین میزان را داشت. محتوای ماهیچه بدن ماهیان با سطح پروتئین ارتباط مستقیم داشت . در نهایت جیره با سطح پروتئین ۲۵٪ به عنوان سطح مطلوب معرفی شد.

Jana و همکاران در سال ۲۰۰۶ اثر سطوح مختلف پروتئین را بر رشد خامه ماهی (Chanos chanos) در آبهای شور زیرزمینی داخلی در دو فاز آزمایشگاه و میدانی مورد مطالعه قرار دادند. در فاز آزمایشگاهی ماهیان بالاترین وزن، SGR و کمترین میزان FCR را در سطح پروتئین ۴۰٪ نشان دادند و در استخر نیز در همین سطح بهترین نتایج به دست آمد.

رشد و متابولیسم را با نسبتهای متفاوت پروتئین به کربوهیدرات را در ماهی Sea bream در مرحله Sa, Juvenile و همکاران در سال ۲۰۰۷ بررسی کردند. در پایان آزمایش تفاوت معنی داری میان گروه ها در ترکیب کل بدن وجود نداشت و سطح پروتئین ۳۸٪ را برای این ماهی پیشنهاد نمودند.

فصل دوم :

مواد و روشها

۲-۱ مواد

این تحقیق شامل دو مرحله بود.

مرحله اول: پرورش در وانهای پلی اتیلنی ۳۰۰ لیتری

مرحله دوم: پرورش در شرایط استخر

موادی که در این پروژه مورد استفاده قرار گرفتند در مرحله اول پروژه وهم در مرحله دوم شامل مواد مصرفی و غیر مصرفی به شرح ذیل بودند.

۲-۱-۱ مواد مصرفی و غیر مصرفی:

مواد مصرفی مورد استفاده بیشتر مربوط به مواد غذایی اولیه در تهیه جیره های غذایی شامل پودر ماهی کیلکا، کنجاله سویا، ذرت، جو، سبوس گندم، سبوس برنج، آرد گندم، روغن سویا، مکملهای معدنی و ویتامین بود که تمام مواد در منطقه تهیه شد.

مواد غیر مصرفی عمدتاً شامل ابزار ساخت غذا بودند که عبارت بودند از آسیاب برقی، الک با قطر ۵۰۰ میکرون، ترازوی دیجیتال با دقت ۰/۰۰۱ گرم، مخلوط کن، چرخ گوشت، خشک کن و دماسنج. همچنین در این آزمایش از مخازن فایبر گلاس ۳۰۰ لیتری جهت پرورش در سالن، استخرهای پرورشی خاکی ۱۶۰ متر مربعی و سینی های غذا دهی، دستگاه هواده با قدرت ۱۱ اسب بخار برای هوادهی تانکها و پمپ های آبیگری استفاده شد.

دستگاههای که در آزمایشگاه برای سنجش مورد استفاده قرار می گرفتند عبارتند از:

Kjettec Auto Analysis	دستگاه سنجش پروتئین
Soxtec System HT	دستگاه سنجش چربی
Fibertec System	دستگاه سنجش الیاف

کوره

الکتریکی (Muffle Furnances) برای سنجش خاکستر

-آون برای سنجش رطوبت با ۱۰۵ درجه سانتیگراد

-ترازوی حساس با دقت ۰/۰۰۱ گرم برای توزین مواد خوراک

۲-۲ روش ها

۲-۲-۱ محل اجرای آزمایش:

مرحله اول و دوم این آزمایش، در کارگاه تکثیر و پرورش پژوهشکده آبی پروری جنوب کشور واقع در اهواز (شیان) انجام شد.

۲-۲-۲ مخازن پرورشی:

در این آزمایش ۲۷ مخزن پلی اتیلن مدور مورد استفاده قرار گرفت. حجم هریک از مخازن ۳۰۰ لیتر بود که با ۲۰۰ لیتر آب پر شدند (تصویر ۳ پیوست). وضعیت آب در این آزمایش جریان دار بود که بطور دائم آب از طریق لوله هایی که در بالای هر تانک تعبیه شده بود وارد تانکها و آب اضافی از لوله های خروجی تانک سرریز میشد. در داخل هر مخزن یک سنگ هوا کار گذاشته شد تا اکسیژن لازم تامین شود. سنگ هوا به ۲ هواده با قدرت ۱۱ اسب بخار متصل بود که در هر شبانه روز یک عدد مورد استفاده قرار می گرفت. دهانه هر مخزن با توری به منظور جلوگیری از خروج ماهی ها پوشیده شد.

۳-۲-۲ استخرهای پرورشی :

در این آزمایش ۹ استخر خاکی مورد استفاده قرار گرفت. استخرها با شرایط کاملا یکسان (از نظر اندازه ، شکل ورودی، خروجی، حجم، ارتفاع آبگیری) از استخرهای کارگاه پرورشی پژوهشکده آبی پروری انتخاب شد. هریک از استخرها دارای مساحت مفید ۱۶۰ متر مربع و عمق ۱۸۰ سانتی متر بوده که برای اجرای این آزمایش به کار گرفته شد.

۴-۲-۲ تهیه بچه ماهی ها :

بچه ماهی ها توسط بخش آبی پروری ، پژوهشکده آبی پروری جنوب کشور تولید شد و برای مرحله اول آزمایش حدود یک هفته قبل از شروع آن بچه ماهی ها صید و در تانک های بزرگی با حجم ۴۰۰۰ لیتر در سالن نگهداری شدند و در این مدت سازگاری ماهی ها نسبت به غذای دستی و شرایط جدید انجام گردید.

پس از پایان دوره سازگاری ، ماهیها وزن شدند و در هر تانک ۱۵ عدد ماهی (متوسط وزن ۰/۱۹ ± ۲۹/۶۸ گرم) قرار داده شد.

بچه ماهیهای مورد نیاز مرحله دوم آزمایش نیز توسط بخش آبی پروری پژوهشکده تامین شد. ماهیها وزن شدند و در هر استخر ۵۰ عدد با متوسط وزن (۲۳ ± ۹۸/۱۳ گرم) پرورش داده شد.

۵-۲-۲ نحوه جیره نویسی:

فرمولاسیون جیره یک عمل اختصاصی است. بهترین فرمولها آنهایی هستند که با استفاده از کامپیوتر طراحی میشوند. روشهای کامپیوتری امکان بکارگیری طیف وسیعی از اجزای مختلف و افزودنی ها را برای دستیابی به تعادل غذایی با حداقل هزینه فراهم می سازد. این برنامه ها به صورتی طراحی شده اند که قادرند صدها متغیر را بطور همزمان مقایسه کنند و بهترین مواد را بر اساس محدودیتها و استانداردهای تغذیه ای که برای آبزیان مختلف وجود دارد تنظیم و آماده کنند.

جیره نویسی با توجه به نتایج حاصل از آنالیز مواد خام و لاشه ماهی بوسیله نرم افزار Lindo (Scharge, 1991) انجام شد که به کمک آن ۹ جیره غذایی با درصدهای مختلف از پروتئین و انرژی فرموله و تنظیم شدند.

سطوح پروتئین ۲۵٪، ۳۰٪ و ۳۵٪ و سطوح انرژی ۲۵۰، ۳۰۰ و ۳۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم از جیره بودند.

۲-۲-۶ نحوه ساخت و آماده سازی جیره های غذایی:

در مرحله اول آزمایش ۹ جیره غذایی با سطوح پروتئین ۲۵٪، ۳۰٪ و ۳۵٪ و انرژی کل ۲۵۰، ۳۰۰ و ۳۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم ساخته شدند.

در مرحله دوم تحقیق سه جیره برتر در آزمایش مرحله اول به ترتیب با پروتئین ۳۰٪ با انرژی ۲۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم، پروتئین ۳۵٪ با انرژی ۳۰۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم و پروتئین ۳۵٪ با انرژی ۳۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم برای آزمایش در مرحله دوم تحقیق انتخاب شدند. جیره ها با استفاده از موادی که امکان تهیه آنها در منطقه براحتی وجود داشت تهیه گردید.

برای تهیه جیره ها ابتدا مواد اولیه خشک شامل ذرت، سویا، سبوس برنج، سبوس گندم و جو با آسیاب برقی کاملاً آسیاب شدند و سپس هر کدام بطور جداگانه از الک ۵۰۰ میکرون گذشتند تا نمونه ای یکدست حاصل شود.

مواد اولیه بعد از آماده شدن بر طبق فرمول بوسیله ترازوی دیجیتال با دقت ۰/۰۰۱ گرم توزین شده و پس از مخلوط کردن ابتدایی با دست، در همزن برقی کاملاً مخلوط گردیدند. مکمل مواد معدنی و ویتامین نیز پس از آسیاب کردن و الک کردن در روغن سویای اضافه و با جیره ترکیب شدند. سپس آب تا جایی که مخلوط مواد حالت خمیری به خود گیرد اضافه گردید (حدود ۱۰٪ جیره).

خمیر حاصل از یک چرخ گوشت با قطر صفحه ۲ mm میلیمتر برای مرحله اول و ۶ mm عبور داده شده که شبیه رشته های ماکارانی شدند.

سپس جیره ها در خشک کن با دمای ۶۵ درجه سانتیگراد به مدت ۲۴ ساعت قرار داده شدند (عابدیان، ۱۳۸۰) و بعد از یک روز جیره ها شکسته شده و در آزمایشگاه کارگاه که مجهز به کولر بود نگهداری شد. مشخصات جیره های مورد نیاز در جدول ۲-۱ و ۲-۲ و درصد ترکیبات جیره ها در جدول ۲-۳ و ۲-۴ آورده شده است.

جدول ۱-۲: مشخصات جیره های آزمایشی مرحله اول (پرورش در وانهای پلی اتیلینی)
(تغذیه شیربت سال ۱۳۸۶)

مشخصات جیره ها		شماره جیره
انرژی قابل هضم Kcal/100g	درصد پروتئین	
۲۵۰	۲۵	۱
۳۰۰	۲۵	۲
۳۵۰	۲۵	۳
۲۵۰	۳۰	۴
۳۰۰	۳۰	۵
۳۵۰	۳۰	۶
۲۵۰	۳۵	۷
۳۰۰	۳۵	۸
۳۵۰	۳۵	۹

جدول ۲-۲: مشخصات جیره های آزمایشی مرحله دوم آزمایش (پرورش در استخر)
(تغذیه شیربت سال ۱۳۸۶)

مشخصات جیره ها		شماره جیره
انرژی قابل هضم Kcal/100g	درصد پروتئین	
۲۵۰	۳۰	۱
۳۰۰	۳۵	۲
۳۵۰	۳۵	۳

جدول ۲ - ۳ در صد ترکیب جیره های آزمایشی مرحله اول آزمایش (پرورش در وانهای پلی اتیلینی)
(تغذیه شیربت سال ۱۳۸۶)

جیره	۱	۲	۳	۴	۵	۶	۷	۸	۹
مواد اولیه									
پودر کیلکا	۱۷	۱۹	۲۶/۲۵	۳۷	۳۸/۳۵	۳۸/۷۵	۵۱/۲۵	۵۱/۲۵	۵۱/۲۵
پودر کنجاله سویا	۳۱/۹۹	۳۲/۶۳	۲۴/۶۵	۲۲/۵۲	۲۳/۱۴	۲۵/۵۲	۲۱/۶۳	۲۴/۵۸	۲۶/۹۴
ذرت	۱۶	۱۷	۱۲	۱۴	۱۲	۳/۳۴	۸	۸/۱۱	۰
جو	۱۴	۹/۰۴	۴/۱۸	۵/۷۳	۲/۳۲	۰	۷	۰	۰
آرد گندم	۳	۱۰	۴	۱۰	۵	۵	۵	۵	۵
سبوس برنج	۱	۵	۲	۳	۳	۳	۳	۳	۰/۲۴
سبوس گندم	۱۴/۶	۰	۱۰	۷	۷	۷	۳/۲۶	۰	۰
روغن سویا	۲	۷	۱۶/۵۱	۰/۳۴	۸/۳۸	۱۶/۹۹	۰/۵۶	۷/۷۶	۱۶/۲۷
مخلوط ویتامین	۰/۱۵	۰/۰۷	۰/۱۵	۰/۱۵	۰/۱۵	۰/۱۵	۰/۱۵	۰/۱۵	۰/۱۵
مخلوط مواد معدنی	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۱۵	۰/۱۵	۰/۱۵
پروتیین (%)	۲۴/۵۵ ± ۰/۲۵	۲۴/۷۵ ± ۰/۱۶	۲۴/۲۴ ± ۰/۸۱	۲۹/۱۱ ± ۰/۰۷	۲۹/۳۲ ± ۰/۱	۲۹/۷۸ ± ۰/۱	۳۵/۰۳ ± ۰/۰۴	۳۴/۴۴ ± ۰/۱۵	۳۴/۷۵ ± ۰/۲۳
چربی (%)	۲۱/۵۵ ± ۲/۵	۲۱/۴۷ ± ۱/۹	۲۳/۸۲ ± ۳/۸	۱۷/۴۳ ± ۱/۲۵	۱۷/۴ ± ۰/۲۲	۲۳/۱ ± ۰/۰۸	۲۲/۲۶ ± ۲/۶	۲۸/۱۶ ± ۰/۳۲	۲۸/۱۳ ± ۰/۱۷
خاکستر (%)	۴/۷۳ ± ۰/۴۱	۴/۹۳ ± ۰/۳۴	۴/۸۳ ± ۰/۵	۴/۷۸ ± ۰/۳۴	۴/۶۷ ± ۰/۲۳	۴/۳۴ ± ۰/۲۴	۴/۸۶ ± ۰/۶۵	۵/۰۱ ± ۰/۵۵	۴/۸۵ ± ۰/۴
رطوبت (%)	۷/۶ ± ۰/۱۶	۷/۷۳ ± ۰/۱۷	۷/۱۸ ± ۰/۱۲	۶/۸۲ ± ۰/۰۷	۷/۵۷ ± ۰/۴۲	۷/۸۳ ± ۰/۰۷	۸/۳۱ ± ۰/۰۹	۸/۵۶ ± ۰/۱۶	۸/۸۲ ± ۰/۳۵
انرژی (Kcal/100g)	۲۴۸/۳۱ ± ۲/۳۹	۲۹۷/۴۸ ± ۰/۵۹	۳۴۶/۷۹ ± ۱/۵	۲۴۹/۰۴ ± ۰/۵	۲۹۵/۵ ± ۰/۷	۳۵۰/۰۳ ± ۰/۲	۲۴۹/۷۴ ± ۰/۳	۲۹۶/۵ ± ۴/۷۹	۳۴۸/۲۳ ± ۹۱
الیاف (%)	۳/۶۴ ± ۰/۳۵	۵/۴۲ ± ۰/۲۴	۵/۴ ± ۰/۱۷	۸/۳۸ ± ۰/۰۲	۵/۳۳ ± ۰/۱۹	۵/۱۴ ± ۰/۱۲	۳/۲۵ ± ۰/۰۵	۴/۲۱ ± ۰/۹۳	۴/۱۱ ± ۰/۵۹
نسبت P/E	۱۰۰	۸۳/۳	۷۱/۴	۱۲۰	۱۰۰	۸۵/۷	۱۴۰	۱۱۶/۶	۱۰۰

جدول ۲-۴ در صد ترکیب جیره های آزمایشی در مرحله دوم آزمایش (پرورش در استخر)
(تغذیه شیربت سال ۱۳۸۶)

جیره	۱	۲	۳
مواد اولیه			
پودر کیلکا	۱۷	۵۱/۲۵	۵۱/۲۵
پودر کنجاله سویا	۳۱/۹۹	۲۴/۵۸	۲۶/۹۴
ذرت	۱۶	۸/۱۱	۰
جو	۱۴	۰	۰
آرد گندم	۳	۵	۵
سبوس برنج	۱	۳	۰/۲۴
سبوس گندم	۱۴/۶	۰	۰
روغن سویا	۲	۷/۷۶	۱۶/۲۷
مخلوط ویتامین	۰/۱۵	۰/۱۵	۰/۱۵
مخلوط مواد معدنی	۰/۲۵	۰/۱۵	۰/۱۵
پروتیین (%)	۲۴/۵۵ ± ۰/۲۵	۳۴/۴۴ ± ۰/۱۵	۳۴/۷۵ ± ۰/۲۳
چربی (%)	۲۱/۵۵ ± ۲/۵	۲۸/۱۶ ± ۰/۳۲	۲۸/۱۳ ± ۰/۱۷
خاکستر (%)	۴/۷۳ ± ۰/۴۱	۵/۰۱ ± ۰/۵۵	۴/۸۵ ± ۰/۴
رطوبت (%)	۷/۶ ± ۰/۱۶	۸/۵۶ ± ۰/۱۶	۸/۸۲ ± ۰/۳۵
انرژی (Kcal/100g)	۲۴۸/۳۱ ± ۲/۳۹	۲۹۶/۵ ± ۴/۷۹	۳۴۸/۲۳ ± ۹۱
الیاف (%)	۳/۶۴ ± ۰/۳۵	۴/۲۱ ± ۰/۹۳	۴/۱۱ ± ۰/۵۹
نسبت P/E	۱۰۰	۱۱۶/۶	۱۰۰

۲-۲-۷ نحوه غذادهی و زیست سنجی ماهی ها:

۲-۲-۷-۱ مرحله اول آزمایش:

در این آزمایش توزیع جیره ها بین تانکها بر اساس طرح کاملاً تصادفی CRD پیروی کرده و شامل ۹ تیمار که هر کدام ۳ تکرار را دارا بود که در کل ۲۷ تانک جهت این آزمایش تهیه گردید. غذا سه نوبت در روز ساعت‌های ۸، ۱۴ و ۲۰ به ماهیان با نسبت ۴۰٪، ۳۰٪ و ۳۰٪ وزن غذای محاسبه شده برای هر روز، به ماهیان داده می شد و در هر مرحله پس از گذشت ۲۰ دقیقه و یکساعت تمام تانکها بررسی شده و وزن تقریبی غذای خورده نشده (با شمارش دانه های غذای باقیمانده) در صورت عدم مصرف یادداشت می گردید.

غذا دهی اولیه بر حسب ۳٪ وزن زی توده (Biomass) شروع شده و سپس با بررسی وضعیت و میزان غذای مصرفی به صورت اشباع انجام شد (Santiago, 1990).

زیست سنجی ماهی ها هر دو هفته یکبار انجام می گرفت که ابتدا تانکها کاملاً خالی شده و ماهیان با دوز (۳۰۰ ppm) از ماده بیهوشی اتیلن گلیکول منو فنل اتر بیهوش شده (بساک کاهکش، ۱۳۸۶). بی هوشی بصورت محلول در آب باعث کاهش صدمات احتمالی در حین دستکاری می شود.

و با ترازوی دیجیتال با دقت ۰/۰۱ گرم وزن می شدند. در حین وزن کردن ماهیان جداره داخلی تانک، سنگ هوا و پارچه ای که بر روی تانک قرار داشت شسته می شدند. سپس مخازن آبگیری و ماهیان در تانک رها شده و اوزان جدید در فرمهای ویژه ثبت می گردید. غذادهی بر اساس وزن جدید هر تانک صورت می گرفت.

در ضمن دمای آب تانکها روزانه در ۳ نوبت همزمان با غذا دهی اندازه گیری و یادداشت میگردید.

۲-۲-۷-۲ مرحله دوم آزمایش در استخر:

در این آزمایش توزیع جیره ها بین استخرها بر اساس طرح کاملاً تصادفی CRD پیروی کرده و شامل ۳ تیمار که هر کدام ۳ تکرار را دارا بود که در کل ۹ استخر جهت این آزمایش تهیه گردید.

غذا در دو وعده در روز ساعت‌های ۹ و ۱۷ به ماهیان با نسبت ۶۰٪ و ۴۰٪ وزن غذای محاسبه شده برای هر روز، به ماهیان داده می شد. شروع غذا دهی اولیه بر حسب ۳٪ وزن زی توده (Biomass) شروع شده و سپس با بررسی وضعیت و میزان غذای مصرفی به صورت اشباع انجام شد (Santiago, 1990).

و در هر مرحله پس از گذشت ۲۰ دقیقه و یکساعت تمام سینی های غذای بررسی شده و وزن تقریبی غذای خورده نشده (با شمارش دانه های غذای باقیمانده) در صورت وجود یادداشت میگردید. غذا نیز در حد سیری به ماهیان داده می شد. زیست سنجی ماهی ها در طول دوره پرورش سه بار یک زیست

سنجی در ابتدای دوره و یکی در وسط دوره و یک مرحله نیز در پایان دوره انجام گرفت. امکان نمونه برداری بیشتر وجود نداشت. زیرا برای زیست سنجی ماهیان در استخر و گرفتن تعداد کافی نمونه نیازمند تخلیه آب استخر در حد ۲۵ درصد ارتفاع و دستکاری بیش از حد در شرایط گرمای زمان آزمایش بودیم. به همین دلیل که ابتدا ماهیان بوسیله تور پره صید شده و با دوز (۳۰۰ ppm) از ماده بیهوشی اتیلن گلیکول منو فنل اتر بیهوش شده و با ترازوی دیجیتال با دقت ۰/۰۱ گرم وزن می شدند. و اوزان جدید در فرمهای ویژه ثبت می گردید. غذادهی بر اساس وزن جدید هر استخر صورت می گرفت. فاکتورهای درجه حرارت آب استخرها، PH و شفافیت بصورت روزانه اندازه گیری و ثبت گردید. برای اینکه تنها متغیر بین تیمارها، جیره های غذایی باشد و هیچگونه غذای طبیعی در استخر تولید نشود به این منظور زمان آبگیری و در طی دوره پرورش هیچ کودی به استخرها داده نشده و استخرها نیز برای اولین بار مورد استفاده قرار گرفته و فاقد خاک حاصلخیز جهت تولیدات اولیه بوده. نتایج اندازه گیری شفافیت آب استخرها بیانگر این موضوع است.

۲-۲-۸ آنالیز مواد خام:

مواد خام مصرفی از طریق روش AOAC، تجزیه تقریبی (Proximate analysis) شده و میزان پروتئین خام (CP%)، فیبر خام (CF%)، درصد رطوبت (Moisture) و درصد خاکستر (Ash) هریک مشخص گردید. درصد چربی خام (EE%) آنها بر اساس روش Bligh and dyer, 1959 تعیین گردید.

۲-۲-۹ تجزیه لاشه:

در ابتدا و پایان دوره آزمایش های مرحله اول و مرحله دوم، تعدادی از ماهیان جهت تجزیه لاشه انتخاب و در خشک کن در دمای ۱۰۵ درجه سانتیگراد (۴۸ ساعت) کاملاً خشک و سپس با میکسر پودر شدند. دستگاه گوارش ماهیان کاملاً خالی بوده و کل لاشه بعد از خشک شدن آسیاب و مقداری از آن جهت آنالیز استفاده گردید. نتایج آنالیز اولیه و آنالیز نهایی لاشه ماهی شیرت در فصل ۳ (جدول ۸-۳ و ۹-۳) آورده شده است (Lovell, 1976).

۲-۲-۱۰ شاخص های رشد:

جهت ارزیابی نتایج آزمایش فوق، شاخص های رشد (Growth parameters) شامل افزایش رشد یا وزن به دست آمده (WG)، نرخ رشد ویژه (SGR)، بازدهی جیره (FER)، ضریب تبدیل غذایی (FCR)، بازدهی پروتئین (PER) و بازماندگی (SVR) برای تیمارها محاسبه و با هم مقایسه شدند.

فرمول های مورد استفاده برای شاخص های فوق به قرار زیر است (Coad,1979).

$$SGR = \frac{\ln w_2 - \ln w_1}{T_2 - T_1} \times 100$$

وزن اولیه = w_1 وزن ثانویه = w_2

$$WG = \text{وزن اولیه} - \text{وزن نهایی} \quad (\text{گرم})$$

$$SVR = \frac{\text{تعداد ماهی در انتهای مرحله پرورش}}{\text{تعداد ماهی در ابتدای مرحله پرورش}} \times 100 \quad (\text{درصد})$$

$$FCR = \frac{\text{غذای مصرف شده}}{\text{افزایش وزن}}$$

$$PER = \frac{\text{افزایش وزن}}{\text{میزان پروتئین مصرف شده}}$$

$$FER = \frac{\text{افزایش وزن محصول}}{\text{میزان غذای مصرف شده}}$$

۲-۱۱ - اندازه گیری فاکتورهای فیزیک و شیمیایی

در طول دوره پرورش در مرحله اول آزمایش روزانه درجه حرارت آب تانکهای پرورشی اندازه گیری گردید.

در مرحله دوم آزمایش نیز فاکتورهای درجه حرارت، شفافیت و PH بصورت روزانه اندازه گیری می شد میزان PH و درجه حرارت با دستگاه مولتی پارامتر مدل HACH و شفافیت توسط سی شی دیسک در محل اندازه گیری می گردید

۲-۲-۱۲ نرم افزارهای مورد استفاده:

در این آزمایش از دو متغیر پروتئین و انرژی استفاده شد. مقادیر متغیرها شامل سه سطح مختلف از پروتئین (۲۵،۳۰ و ۳۵٪) و سه سطح مختلف از انرژی قابل هضم (۲۵۰،۳۰۰ و ۳۵۰ کیلوکالری در ۱۰۰ گرم) بودند. بنابراین آزمایش فوق با دو متغیر به روش فاکتوریل ۳×۳ انجام شد. ۳ جیره برتر در آزمایش اول که نتایج بهتری نسبت به بقیه جیره ها داشتند. انتخاب و در آزمایش دوم جهت صحت آزمایش اول بکار گرفته شد.

تجزیه و تحلیل داده ها با استفاده از بسته های نرم افزاری SPSS و Excel انجام شد. مقایسه میانگین تیمارها با کمک آزمون تست Tukey صورت گرفت و وجود یا عدم وجود اختلاف معنی دار در سطح ۵ درصد تعیین گردید.

فصل سوم :

نتایج

۳-۱ ارزش غذایی جیره های مورد استفاده

همانگونه که قبلا ذکر شد در این آزمایش از غذای خشک استفاده شد و با تغییر مقادیر مواد اولیه میزان پروتئین و انرژی مورد نظر به دست آمد.

جدول ۱-۳ آنالیز مواد خام (تغذیه شیرت سال ۱۳۸۶)

سبوس گندم	سبوس برنج	آرد گندم	آرد جو	آرد ذرت	پودر ماهی	پودر سویا	فاکتور
۱۳/۶	۹/۹۴	۱۱/۷	۹/۵۴	۷/۷	۴۷/۵	۳۷/۳	پروتئین (%)
۱۵۰۰	۲۴۰۰	۲۸۰۰	۲۵۰۰	۳۲۰۰	۲۵۰۰	۲۲۰۰	انرژی قابل هضم (Kcal)
۸/۹	۱۱	۲/۴	۶	۲	۵/۴	۵/۲	فیبر خام (%)
۰/۷	۰/۶	۰/۸۴	۰/۸۸	۱/۸۳	۲/۱	۰/۸۳	چربی خام (%)
۶۲/۶	۶۴/۸۶	۷۴/۴	۷۴/۶۷	۷۷/۶۸	۲۹/۷	۴۵/۲۶	کربوهیدرات (%)

۳-۱-۱ مرحله اول آزمایش:

جدول ۱-۳ ارزش غذایی جیره ها را نشان میدهد. مقادیر مربوط به پروتئین و انرژی تقریباً نزدیک به همان مقادیری هستند که به هنگام جیره نویسی در نظر گرفته شده بود.

برای پروتئین ۲۵٪ نتیجه به دست آمده $۰/۲۵ \pm ۲۴/۵۱$ درصد بود. برای پروتئین ۳۰٪ نتیجه آن $۰/۳۴ \pm ۲۹/۴$ درصد و برای پروتئین ۳۵٪ نیز نتیجه به دست آمده $۰/۲۹ \pm ۳۴/۷۴$ درصد بود.

همچنین برای انرژی ۲۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم نتیجه حاصله $۰/۷۱ \pm ۲۴۹/۰۳$ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم، برای انرژی ۳۰۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم نتیجه حاصله $۰/۹۴ \pm ۲۹۶/۵۳$ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم و انرژی ۳۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم نتیجه به دست آمده $۱/۶۲ \pm ۳۴۸/۳۵$ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم بود. کمترین نسبت پروتئین به انرژی (میلی گرم پروتئین در کیلو کالری انرژی) مربوط به جیره شماره ۳ ($۷۱/۴$ میلی گرم پروتئین بر کیلو کالری انرژی) با پروتئین ۲۵٪ و انرژی ۳۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم بود.

و بیشترین نسبت پروتئین به انرژی مربوط به جیره شماره ۷ (۱۴۰ میلی گرم پروتئین در کیلوکالری انرژی) با پروتئین ۳۵٪ و انرژی ۲۵۰ کیلوکالری در ۱۰۰ گرم بود.

جدول ۲-۳: تجزیه تقریبی و ارزش غذایی جیره های آزمایشی مرحله اول آزمایش (پرورش در وانهای پلی اتیلینی) تغذیه شیریت سال ۱۳۸۶

جیره	۱	۲	۳	۴	۵	۶	۷	۸	۹
تجزیه تقریبی									
پروتئین (%)	۲۴/۵۵ ± ۰/۲۵	۲۴/۷۵ ± ۰/۱۶	۲۴/۲۴ ± ۰/۸۱	۲۹/۱۱ ± ۰/۰۷	۲۹/۳۲ ± ۰/۱	۲۹/۷۸ ± ۰/۱	۳۵/۰۳ ± ۰/۰۴	۳۴/۴۴ ± ۰/۱۵	۳۴/۷۵ ± ۰/۲۳
چربی (%)	۲۱/۵۵ ± ۲/۵	۲۱/۴۷ ± ۱/۹	۲۳/۸۲ ± ۳/۸	۱۷/۴۳ ± ۱/۲۵	۱۷/۴ ± ۰/۲۲	۲۳/۱ ± ۰/۰۸	۲۲/۲۶ ± ۲/۶	۲۸/۱۶ ± ۰/۳۲	۲۸/۱۳ ± ۰/۱۷
خاکستر (%)	۴/۷۳ ± ۰/۴۱	۴/۹۳ ± ۰/۳۴	۴/۸۳ ± ۰/۵	۴/۷۸ ± ۰/۳۴	۴/۶۷ ± ۰/۲۳	۴/۳۴ ± ۰/۲۴	۴/۸۶ ± ۰/۶۵	۵/۰۱ ± ۰/۵۵	۴/۸۵ ± ۰/۴
رطوبت (%)	۷/۶ ± ۰/۱۶	۷/۷۳ ± ۰/۱۷	۷/۱۸ ± ۰/۱۲	۶/۸۲ ± ۰/۰۷	۷/۵۷ ± ۰/۴۲	۷/۸۳ ± ۰/۰۷	۸/۳۱ ± ۰/۰۹	۸/۵۶ ± ۰/۱۶	۸/۸۲ ± ۰/۳۵
انرژی (kcal/100g)	۲۴۸/۳۱ ± ۲/۳۹	۲۹۷/۴۸ ± ۰/۵۹	۳۴۶/۷۹ ± ۱/۵	۲۴۹/۰۴ ± ۰/۵	۲۹۵/۵ ± ۰/۷	۳۵۰/۰۳ ± ۰/۲	۲۴۹/۷۴ ± ۰/۳	۲۹۶/۵ ± ۴/۷۹	۳۴۸/۲۳ ± ۹۱
الیاف (%)	۳/۶۴ ± ۰/۳۵	۵/۴۲ ± ۰/۲۴	۵/۴ ± ۰/۱۷	۸/۳۸ ± ۰/۰۲	۵/۳۳ ± ۰/۱۹	۵/۱۴ ± ۰/۱۲	۳/۲۵ ± ۰/۰۵	۴/۲۱ ± ۰/۹۳	۴/۱۱ ± ۰/۵۹
نسبت P/E	۱۰۰	۸۳/۳	۷۱/۴	۱۲۰	۱۰۰	۸۵/۷	۱۴۰	۱۱۶/۶	۱۰۰

مقادیر نشان دهنده میانگین \pm S.D جیره ها هستند.

P/E = نسبت پروتئین به انرژی (میلی گرم پروتئین به کیلو کالری انرژی)

۳- ۱- ۲ مرحله دوم آزمایش (پرورش در استخر):

جدول ۳-۲ ارزش غذایی جیره ها را نشان می‌دهد. مقادیر مربوط به پروتئین و انرژی تقریباً نزدیک به همان مقادیری هستند که به هنگام جیره نویسی در نظر گرفته شده بود.

پروتئین ۳۰٪ برای (جیره یک) نتیجه به دست آمده $۰/۵۲ \pm ۲۹/۷۲$ درصد بود. برای پروتئین ۳۵٪ (جیره دو) نتیجه آن $۰/۹۷ \pm ۳۴/۸۳$ درصد و برای پروتئین ۳۰٪ (جیره سه) نیز نتیجه به دست آمده $۰/۲۱ \pm ۳۴/۹۳$ درصد بود.

همچنین برای انرژی ۲۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم نتیجه حاصله $۰/۴۷ \pm ۲۵۰/۳۶$ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم، برای انرژی ۳۰۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم نتیجه حاصله $۴/۴۱ \pm ۲۹۳/۷$ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم و انرژی ۳۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم نتیجه به دست آمده $۳/۶۸ \pm ۳۴۴/۳۳$ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم بود.

کمترین نسبت پروتئین به انرژی (میلی گرم پروتئین در کیلو کالری انرژی) مربوط به جیره شماره ۳ (۱۰۱ میلی گرم پروتئین بر کیلو کالری انرژی) با پروتئین ۳۰٪ و انرژی ۳۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم بود و بیشترین نسبت پروتئین به انرژی مربوط به جیره شماره ۲ (۱۱۸ میلی گرم پروتئین در کیلو کالری انرژی) با پروتئین ۳۵٪ و انرژی ۳۰۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم بود.

جدول ۳-۳: تجزیه تقریبی و ارزش غذایی جیره های مرحله دوم آزمایش (پرورش در استخر

(

تغذیه ماهی شیربت (*arbus grypus*) سال ۱۳۸۶

جیره	۱	۲	۳
تجزیه تقریبی			
پروتئین (%)	۲۹/۷۲ ± ۰,۵۲	۳۴/۸۳ ± ۰/۹۷	۳۴/۹۳ ± ۰/۲۱
چربی (%)	۴/۱۴ ± ۰/۰۴	۱۶/۰۹ ± ۱/۱	۲۲/۳۹ ± ۰/۴۱
خاکستر (%)	۵/۲۱ ± ۰/۰۸	۵/۹ ± ۰/۱۷	۵/۸ ± ۰/۰۵
رطوبت (%)	۳/۶۱ ± ۰/۰۳	۲/۴۲ ± ۰/۰۳	۲/۴ ± ۰/۰۲
انرژی قابل هضم (kcal/100g)	۲۵۰/۳۶ ± ۰/۴۷	۲۹۳/۷ ± ۴/۴۱	۳۴۴/۳۳ ± ۳/۶۸
الیاف (%)	۲۷/۳ ± ۰/۲۸	۲/۰۸ ± ۰/۰۴	۲/۰۸ ± ۰/۰۲
نسبت P/E	۱۱۰	۱۱۸	۱۰۱

نشان

مقادیر

دهنده میانگین \pm S.D جیره ها هستند. P/E = نسبت پروتئین به انرژی (میلی گرم پروتئین به کیلو کالری

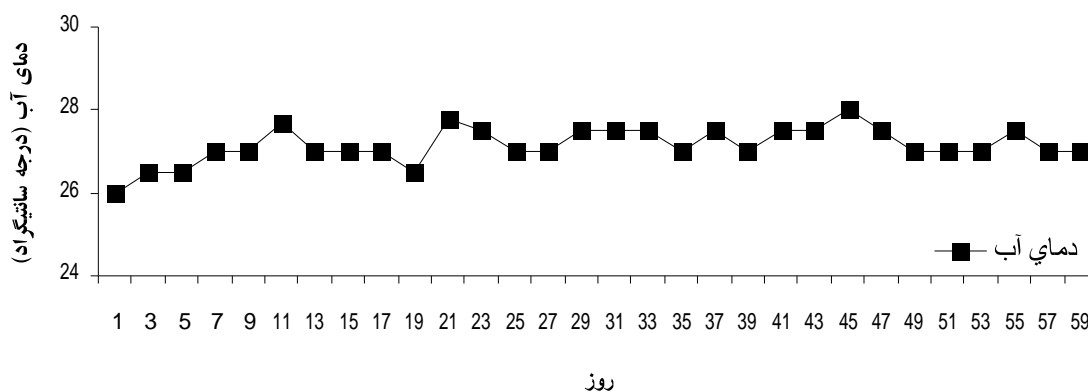
انرژی)

۲-۳ مرحله اول آزمایش: پرورش در وانهای پلی اتیلنی

۳-۲-۱ پارامترهای فیزیک و شیمیایی آب

۳-۲-۱-۱ دمای آب

نتایج اندازه گیریهای دما در نمودار ۱-۳ نشان داده شده است. دامنه تغییرات دما در طول مدت انجام پروژه اندک بود و میانگین دمای آب $27/78 \pm 1/68$ درجه سانتی گراد بود.



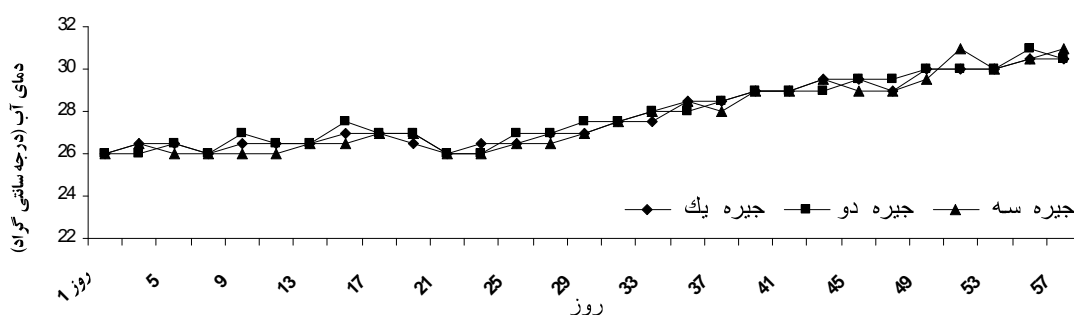
شکل ۱-۳: میانگین تغییرات دمای آب طی دوره پرورش ماهی شیربت در مرحله اول

آزمایش پرورش در وانهای پلی اتیلنی (تغذیه شیربت سال ۱۳۸۶)

۳-۲-۲ مرحله دوم آزمایش: پرورش در استخر

۳-۲-۲-۱ دمای آب استخرهای پرورش

نتایج اندازه گیریهای دما در نمودار ۲-۳ نشان داده شده است. دامنه تغییرات دما در طول مدت انجام پروژه اندک بود و میانگین دمای آب برای هر سه تیمار $27/82 \pm 1/161$ درجه سانتی گراد بود.

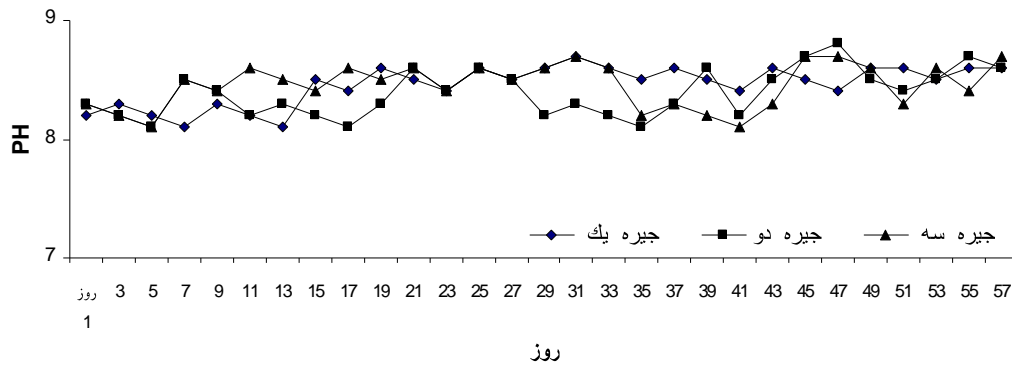


شکل ۲-۳: میانگین تغییرات دمای آب در طول مدت پرورش ماهی شیربت در استخر

(تغذیه شیربت سال ۱۳۸۶)

۲-۱-۲-۳ PH آب استخرهای پرورش

نتایج اندازه گیریهای PH در نمودار ۳-۳ نشان داده شده است. دامنه تغییرات PH در طول مدت انجام پروژه اندک بود و میانگین PH آب برای هر سه تیمار $8/43 \pm 0/18$ درجه سانتی گراد بود.

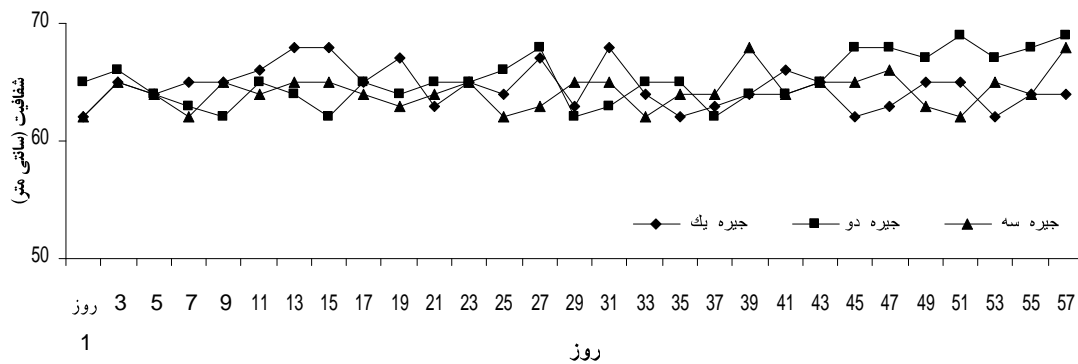


شکل ۳-۳: میانگین تغییرات PH آب در طول مدت پرورش ماهی شیربت در استخر

(تغذیه شیربت سال ۱۳۸۶)

۳-۱-۲-۳ شفافیت آب استخرهای پرورش

نتایج اندازه گیریهای شفافیت در نمودار ۴-۳ نشان داده شده است. دامنه تغییرات شفافیت در طول مدت انجام پروژه اندک بود و میانگین شفافیت آب برای هر سه تیمار $64/67 \pm 1/82$ درجه سانتی گراد بود.



شکل ۴-۳: میانگین تغییرات شفافیت آب استخرهای در طول مدت پرورش ماهی شیربت

(تغذیه شیربت سال ۱۳۸۶)

۳-۳ نتایج اثر سطوح پروتئین و انرژی بر روی شاخص های رشد ماهی شیربت

۳-۳-۱ مرحله اول آزمایش: (پرورش در وانهای پلی اتیلینی)

جدول ۳-۳ نتایج اثر سطوح مختلف پروتئین را بر روی رشد ماهی شیربت در مرحله اول آزمایش (پرورش در وانهای پلی اتیلینی) نشان می دهد. با افزایش میزان پروتئین از ۲۵٪ به ۳۰٪ شاخص WG و FER افزایش یافتند ولی از سطح ۳۰٪ به ۳۵٪ این فاکتورها کاهش یافتند.

همچنین میزان FCR از سطح ۲۵٪ به ۳۰٪ کاهش نشان داد و سطح ۳۰٪ به ۳۵٪ افزایش یافت.

شاخص های SGR و PER با افزایش سطح پروتئین از ۲۵٪ به ۳۵٪ کاهش یافتند.

شاخص SVR در دو سطح ۳۰٪ و ۳۵٪ مشابه (۱۰۰٪) بود و سطح ۲۵٪ به میزان ۹۹/۲۵٪ به دست آمد.

نتایج اثر سطوح انرژی بر روی شاخص های رشد ماهی شیربت در جدول ۳-۳ نشان داده شده است.

نتایج نشان دادند که با افزایش سطح انرژی از ۲۵۰ به ۳۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم میزان WG و SGR

کاهش یافتند، البته در دو سطح انرژی ۲۵۰ و ۳۰۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم میزان SGR برابر بود.

فاکتور FCR از سطح ۲۵۰ کیلو کالری به ۳۰۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم افزایش نشان داد اما از سطح

۳۰۰ به ۳۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم کاهش داشت. روند تغییرات FER بالعکس فاکتور FCR بود.

فاکتور PER از سطح ۲۵۰ به ۳۰۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم افزایش نشان داد و از سطح ۳۰۰ به ۳۵۰ این

فاکتور کاهش یافت.

در مورد شاخص SVR در دو سطح ۳۰۰ و ۳۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم مشابه (۱۰۰٪) در سطح ۲۵۰

۹۹/۲۵٪ بود.

در هیچ کدام از شاخص ها بین داده های پروتئین و انرژی اختلاف معنی دار ($p > 0.05$) وجود نداشت.

جدول ۳-۵ میانگین شاخص های رشد نسبت به اثر سطوح پروتئین و انرژی را نشان می دهد همچنین در

شکلهای ستونی ۳-۷ الی ۳-۱۲ میانگین هر کدام از شاخص های مورد بررسی در هر جیره به تفکیک

نشان داده میشود.

جیره شماره ۴ حاوی پروتئین ۳۰٪ و انرژی ۲۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم بیشترین افزایش وزن و جیره

شماره ۶ با پروتئین ۳۰٪ و انرژی ۳۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم کمترین میزان افزایش وزن را داشتند. جیره

شماره ۴ با جیره های ۶ و ۹ حاوی سطح پروتئین ۳۵٪ و انرژی ۳۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم دارای

اختلاف معنی داری ($p < 0.05$) بوده است (Sig 0.03 و Sig 0.02).

بیشترین میزان SGR در جیره شماره ۲ حاوی پروتئین ۲۵٪ و انرژی ۳۰۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم و کمترین

رقم مربوط به جیره های شماره ۵ و ۶ حاوی پروتئین ۳۰٪ و انرژی ۳۰۰ و ۳۵۰ و جیره های شماره ۸ و ۹

حاوی پروتئین ۳۵٪ و انرژی ۳۰۰ و ۳۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم بود. میان جیره ها اختلاف معنی داری وجود نداشت ($p>0.05$).

در مورد شاخص PER بیشترین میزان را جیره شماره ۲ حاوی پروتئین ۲۵٪ و انرژی ۳۰۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم و کمترین میزان را جیره شماره ۹ با سطح پروتئین ۳۵٪ و انرژی ۳۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم نشان دادند.

جیره شماره ۲ با جیره های ۶ حاوی پروتئین ۳۰٪ و انرژی ۳۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم، جیره های ۷، ۸ و ۹ حاوی پروتئین ۳۵٪ و انرژی ۲۵۰، ۳۰۰ و ۳۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم دارای اختلاف معنی دار است ($p<0.05$) (Sig 0.03، Sig 0.03، Sig 0.01 و Sig 0.01).

در مورد FCR کمترین میزان در جیره شماره ۴ حاوی پروتئین ۳۰٪ و انرژی ۲۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم و بیشترین میزان در جیره ۲ با پروتئین ۲۵٪ و انرژی ۳۰۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم به دست آمد. تمام جیره ها بازماندگی ۱۰۰٪ داشتند بجز جیره شماره ۱ حاوی پروتئین ۲۵٪ و انرژی ۲۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم که میزان SVR آن ۹۷/۷۷٪ به دست آمد.

بیشترین میزان FER در جیره شماره ۴ حاوی پروتئین ۳۰٪ و انرژی ۲۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم و کمترین میزان در جیره شماره ۲ حاوی پروتئین ۲۵٪ و انرژی ۳۰۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم به دست آمد. اثر متقابل بین پروتئین و انرژی تفاوت معنی داری از نظر شاخص های FER، FCR و SVR نداشت ($p>0.05$).

جدول ۴-۳: مقایسه میانگین شاخص های رشد ماهی شیربت (*Barbus grypus*) نسبت به اثر سطوح پروتئین (پرورش در وانهای پلی اتیلینی) سال ۱۳۸۶

شاخص ها	درصد پروتئین	WG (gr)	SGR ± SD	FCR ± SD	PER ± SD	SVR ± SD (%)	FER ± SD
	۲۵	۲۵۷/۷۸ ± ۱۱/۰۱ ^a	۰/۷۶ ± ۰/۰۴ ^a	۳/۷۱ ± ۰/۳۹ ^a	۱/۹۰ ± ۰/۱۳ ^a	۹۹/۲۵ ± ۱/۲۸ ^a	۰/۲۶ ± ۰/۰۲ ^a
	۳۰	۲۷۳/۵۵ ± ۱۱/۰۱ ^a	۰/۷۹ ± ۰/۰۴ ^a	۳/۱۷ ± ۰/۳۹ ^a	۱/۳۹ ± ۰/۱۳ ^a	۱۰۰ ^a	۰/۳۲ ± ۰/۰۲ ^a
	۳۵	۲۶۶/۱۱ ± ۱۱/۰۱ ^a	۰/۷۸ ± ۰/۰۴ ^a	۳/۳۶ ± ۰/۳۹ ^a	۱/۲۰ ± ۰/۱۳ ^a	۱۰۰ ^a	۰/۲۹ ± ۰/۰۲ ^a

جدول ۵-۳: مقایسه میانگین شاخص های رشد ماهی شیربت (*Barbus grypus*) نسبت به اثر سطوح انرژی (پرورش در وانهای پلی اتیلینی) سال ۱۳۸۶

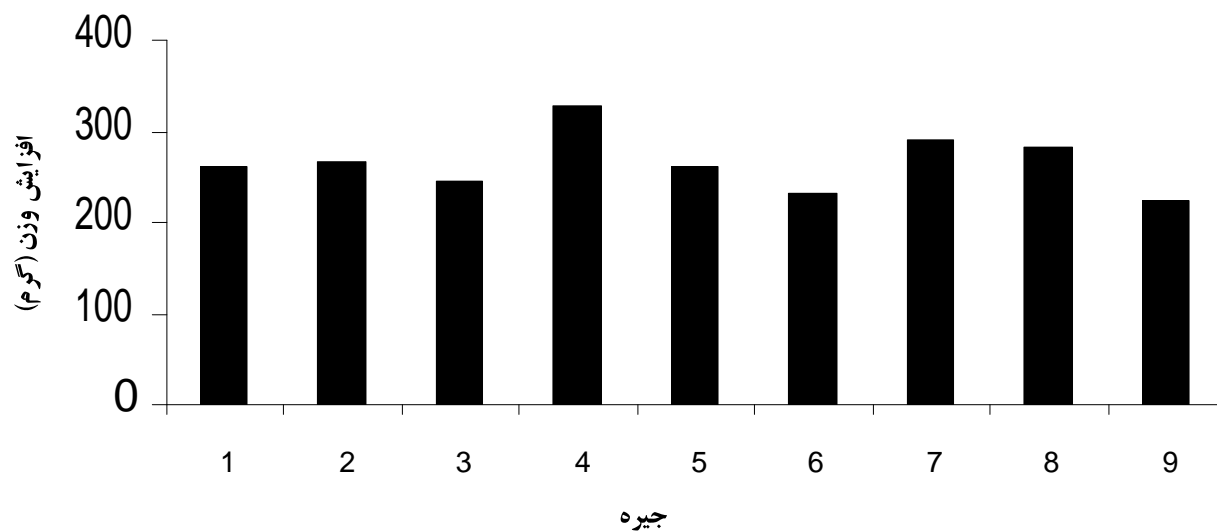
شاخص ها	میزان انرژی (Kcal/100g)	WG (gr)	SGR ± SD	FCR ± SD	PER ± SD	SVR ± SD (%)	FER ± SD
	۲۵۰	۲۹۴/۲۲ ± ۱۱/۰۱ ^a	۰/۸۴ ± ۰/۰۴ ^a	۳/۱۳ ± ۰/۳۹ ^a	۱/۵۰ ± ۰/۱۳ ^a	۹۹/۲۵ ± ۱/۲۸ ^a	۰/۳۲ ± ۰/۰۲ ^a
	۳۰۰	۲۶۹/۷۸ ± ۱۱/۰۱ ^{ab}	۰/۷۹ ± ۰/۰۴ ^{ab}	۳/۷۴ ± ۰/۳۹ ^a	۱/۶۸ ± ۰/۱۳ ^a	۱۰۰ ^a	۰/۲۶ ± ۰/۰۲ ^a
	۳۵۰	۲۳۳/۴۴ ± ۱۱/۰۱ ^b	۰/۷۰ ± ۰/۰۴ ^b	۳/۳۷ ± ۰/۳۹ ^a	۱/۳۱ ± ۰/۱۳ ^a	۱۰۰ ^a	۰/۲۹ ± ۰/۰۲ ^a

میانگین \pm SD سه تکرار. اعداد در یک ستون با حروف متفاوت دارای اختلاف معنی دار هستند ($p < 0.05$).

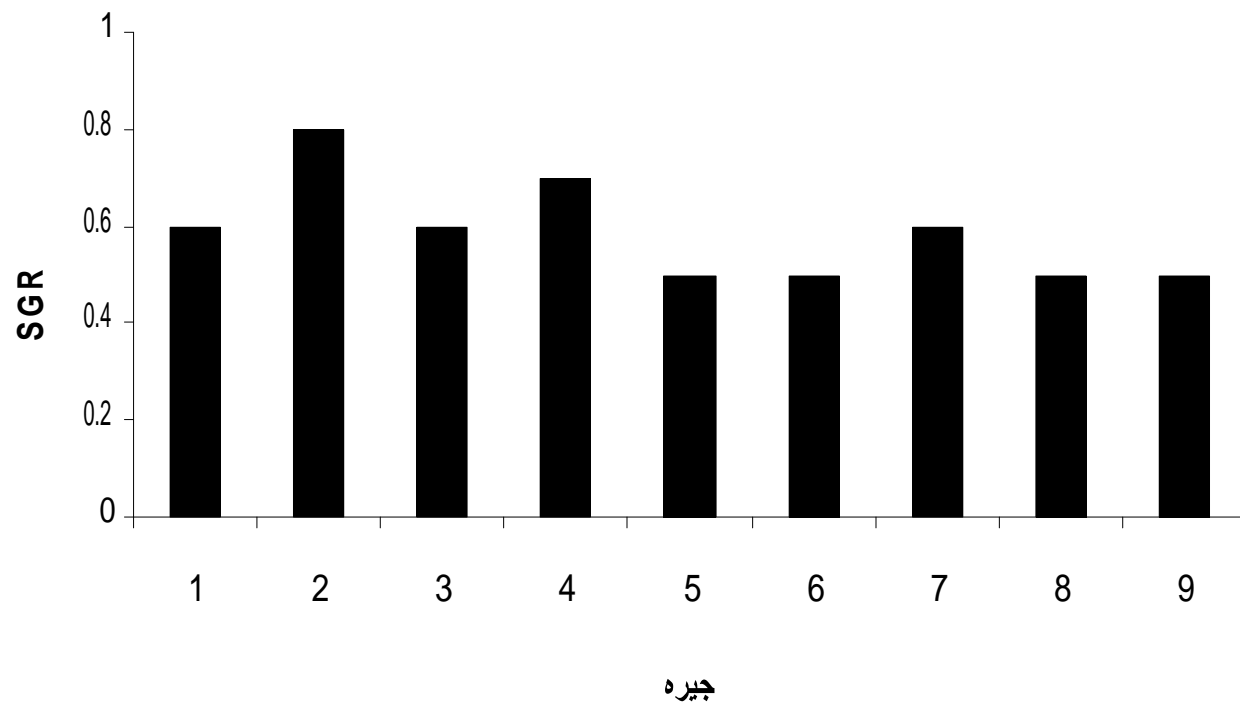
جدول ۶-۳: مقایسه میانگین شاخصهای رشد ماهی شیربت (*Barbus grypus*) نسبت به اثر متقابل پروتئین و انرژی مرحله اول آزمایش (پرورش در وانهای پلی اتیلنی) سال ۱۳۸۶

جیره	شاخص ها	FCR	FER	PER	SGR	SVR (%)	WG (gr)
۱	۲۵:۲۵۰	۳/۴ ± ۰/۸ ^a	۰/۲۹ ± ۰/۱۱ ^a	۱/۷ ± ۰/۵ ^{ab}	۰/۶ ± ۰/۱ ^a	۹۷/۷۷ ± ۳/۵۸ ^a	۲۶۲/۳ ± ۴۱/۵ ^{ab}
۲	۲۵:۳۰۰	۴ ± ۲ ^a	۰/۲۵ ± ۰/۰۶ ^a	۲/۴ ± ۰/۹ ^a	۰/۸ ± ۰/۱ ^a	۱۰۰ ^a	۲۶۶ ± ۳۱/۲ ^{ab}
۳	۲۵:۳۵۰	۳/۸ ± ۱/۶ ^a	۰/۲۶ ± ۰/۰۷ ^a	۱/۶ ± ۰/۲ ^{ab}	۰/۶ ± ۰/۰ ^a	۱۰۰ ^a	۲۴۵ ± ۵۰/۳ ^{ab}
۴	۳۰:۲۵۰	۲/۶ ± ۰/۲ ^a	۰/۳۹ ± ۰/۰۳ ^a	۱/۵ ± ۰/۱ ^{ab}	۰/۷ ± ۰/۱ ^a	۱۰۰ ^a	۳۲۹/۳ ± ۲۰/۶ ^a
۵	۳۰:۳۰۰	۳/۷ ± ۰/۵ ^a	۰/۲۷ ± ۰/۱ ^a	۱/۴ ± ۰/۳ ^{ab}	۰/۵ ± ۰/۰۵ ^a	۱۰۰ ^a	۲۶۰/۷ ± ۲۷ ^{ab}
۶	۳۰:۳۵۰	۳/۳ ± ۰/۶ ^a	۰/۳ ± ۰/۰۳ ^a	۱/۳ ± ۰/۱ ^b	۰/۵ ± ۰/۰۵ ^a	۱۰۰ ^a	۲۳۰/۷ ± ۱۸/۲ ^b
۷	۳۵:۲۵۰	۳/۵ ± ۲/۱ ^a	۰/۲۸ ± ۰/۰۴ ^a	۱/۳ ± ۰/۱ ^b	۰/۶ ± ۰/۱ ^a	۱۰۰ ^a	۲۹۱ ± ۲۰/۶ ^{ab}
۸	۳۵:۳۰۰	۳/۶ ± ۰/۴ ^a	۰/۲۷ ± ۰/۰۵ ^a	۱/۲ ± ۰/۲ ^b	۰/۵ ± ۰/۰۵ ^a	۱۰۰ ^a	۲۸۲/۷ ± ۴۱/۹ ^{ab}
۹	۳۵:۳۵۰	۲/۸۹ ± ۰/۱۹ ^a	۰/۳۳ ± ۰ ^a	۱/۱ ± ۰/۱ ^b	۰/۵ ± ۰/۱ ^a	۱۰۰ ^a	۲۲۴/۷ ± ۳۰/۲ ^b

میانگین \pm SD سه تکرار. اعداد در یک ستون با حروف متفاوت دارای اختلاف معنی دار هستند ($p < 0.05$).

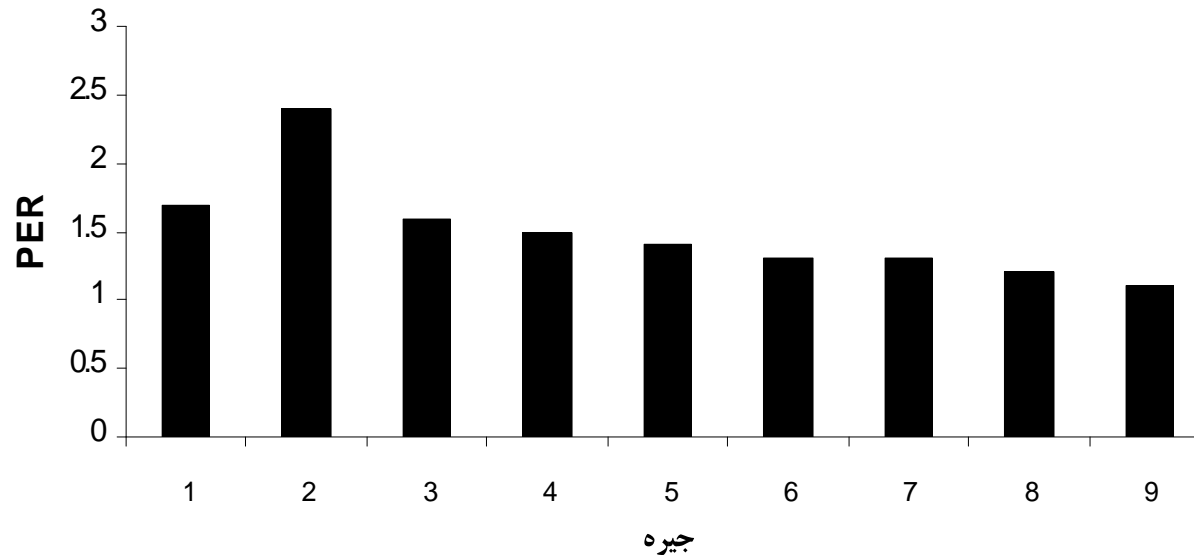


شکل ۳-۵ میانگین افزایش وزن (WG) جیره های غذایی در مرحله اول آزمایش (پرورش در وانهای پلی اتیلینی) تغذیه شیربت سال ۱۳۸۶



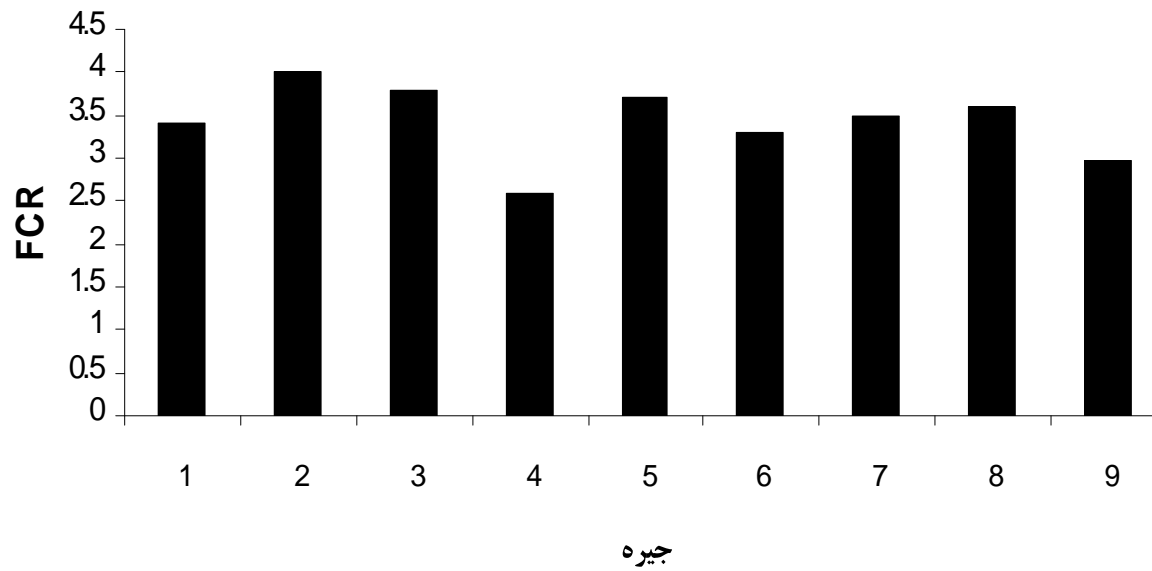
شکل ۳-۶: میانگین ضریب رشد ویژه (SGR) جیره های غذایی در مرحله اول آزمایش (پرورش در وانهای پلی اتیلینی)

تغذیه شیربت سال ۱۳۸۶

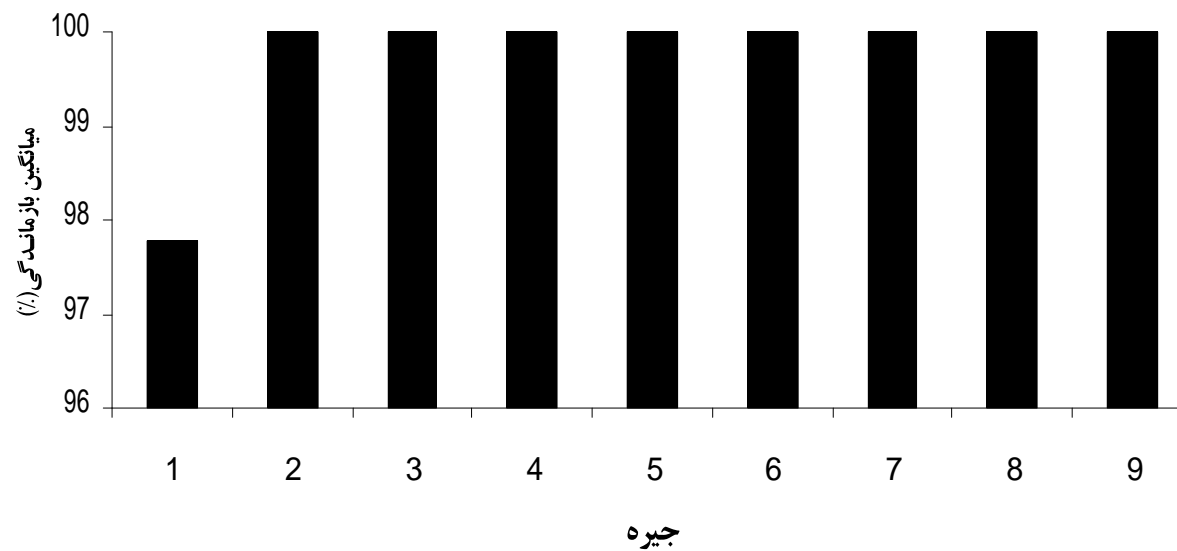


شکل ۳-۷: میانگین ضریب بازده پروتئین (PER) جیره های غذایی در مرحله اول آزمایش (پرورش در وانهای پلی اتیلینی)

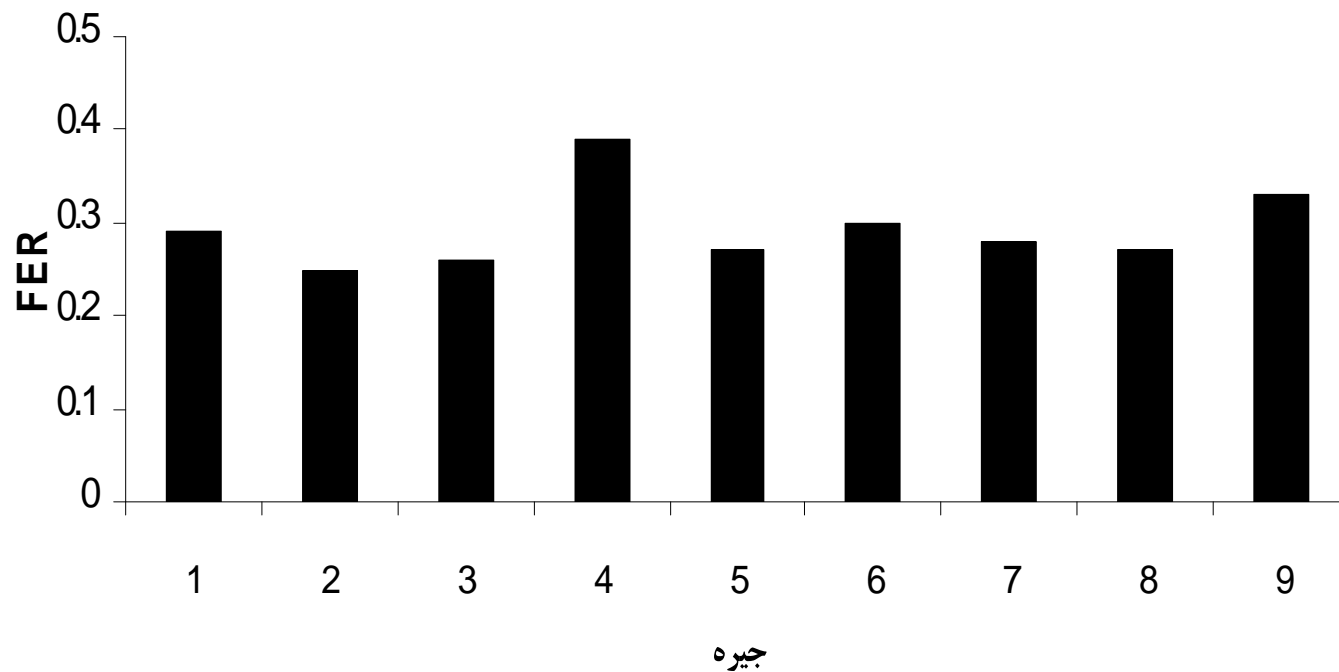
تغذیه شیربت سال ۱۳۸۶



شکل ۳-۸: میانگین ضریب تبدیل غذایی (FCR) جیره های غذایی در مرحله اول آزمایش (پرورش در وانهای پلی اتیلنی) تغذیه شیربت سال ۱۳۸۶



شکل ۳-۹: میانگین ضریب بازماندگی (SVR) جیره های غذایی در مرحله اول آزمایش (پرورش در وانهای پلی اتیلینی) تغذیه شیربت سال ۱۳۸۶



شکل ۳-۱۰: میانگین ضریب بازدهی غذایی (FER) جیره های غذایی در مرحله اول آزمایش (پرورش در وانهای پلی اتیلنی) تغذیه شیربت سال ۱۳۸۶

۳-۴-۱ مرحله دوم آزمایش: پرورش در استخر خاکی

جدول ۳-۶ نتایج اثر سه جیره مختلف انتخاب شده از مرحله اول آزمایش را بر روی رشد ماهی شیربت در شرایط پرورش در استخر نشان می‌دهد.

شاخص FCR از جیره ۳ به جیره ۱ (تیمار یک) کاهش زیادی را نشان داد و این تفاوت در حد معنی دار بوده است ($p > 0.05$).

شاخص های SGR، PER، WG و FER در جیره یک (تیمار ۱) نسبت به جیره های دو و سه رشد قابل ملاحظه ای داشتند و این افزایش در حد معنی داری محاسبه گردید ($p > 0.05$).

شاخص SVR در هر سه جیره مشابه (۱۰۰٪) بود و در ارتباط با این شاخص اختلاف معنی داری بین تیمارها وجود ندارد.

۳-۸ میانگین هر کدام از شاخص های مورد بررسی در هر جیره به تفکیک نشان داده میشود.

جیره شماره ۱ حاوی پروتئین ۳۰٪ و انرژی ۲۵۰ بیشترین افزایش وزن جیره شماره ۳ با پروتئین ۳۵٪ و انرژی ۳۵۰ کمترین میزان افزایش وزن را داشتند. جیره شماره ۱ با جیره های ۲ و ۳ حاوی سطح پروتئین ۳۵٪ و انرژی ۳۵۰ و ۳۰۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم و دارای اختلاف معنی داری ($p < 0.05$) بوده است ($p > 0.05$).

بیشترین میزان SGR در جیره شماره ۱ حاوی پروتئین ۳۰٪ و انرژی ۲۵۰ و کمترین رقم مربوط به جیره های شماره ۲ و ۳ حاوی پروتئین ۳۵٪ و انرژی ۳۰۰ و ۳۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم بود. میان جیره ها اختلاف معنی داری وجود داشت ($p > 0.05$).

در مورد شاخص PER بیشترین میزان را جیره شماره ۱ حاوی پروتئین ۳۰٪ و انرژی ۲۵۰ و کمترین میزان را جیره شماره ۳ با سطح پروتئین ۳۵٪ و انرژی ۳۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم نشان دادند. و این اختلاف در حد معنی دار بود ($p > 0.05$).

در مورد FCR کمترین میزان در جیره شماره ۱ حاوی پروتئین ۳۰٪ و انرژی ۲۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم و بیشترین میزان در جیره ۳ با پروتئین ۳۵٪ و انرژی ۳۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم به دست آمد. و این اختلاف در حد معنی دار بود ($p > 0.05$).

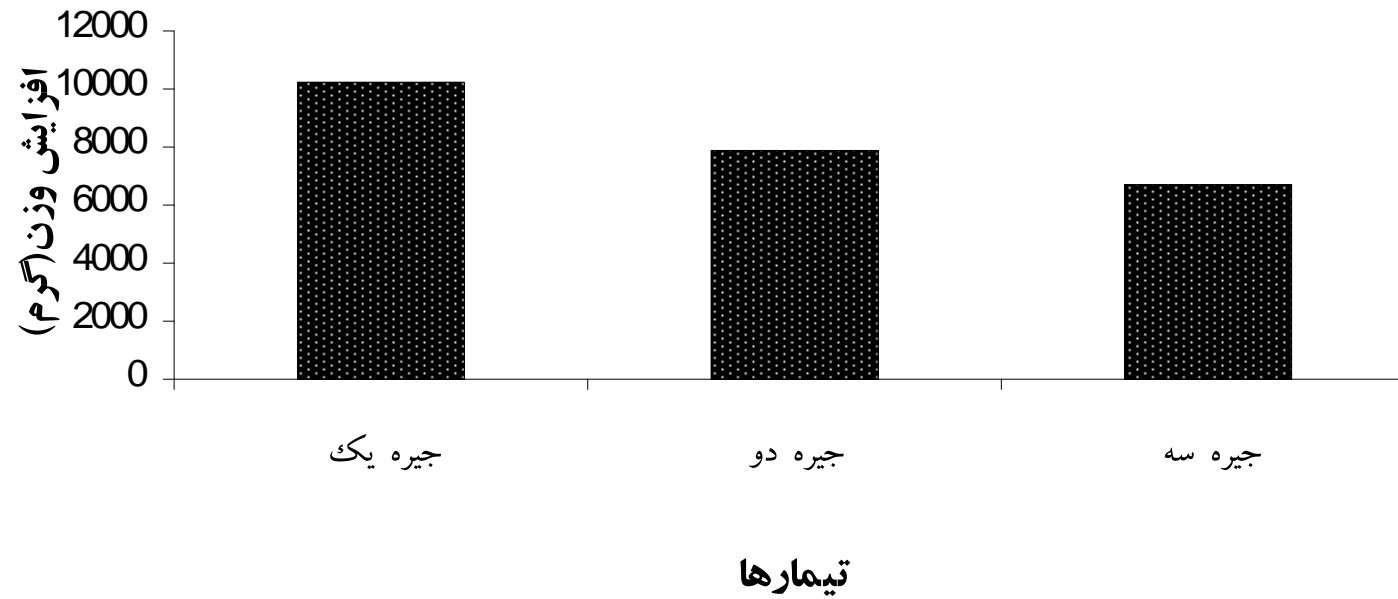
در تمام جیره ها بازماندگی ماهیان ۱۰۰٪ اندازه گیری شد. و از این نظر اختلاف معنی داری بین جیره ها وجود ندارد.

بیشترین میزان FER در جیره شماره ۱ حاوی پروتئین ۳۰٪ و انرژی ۲۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم و کمترین میزان در جیره شماره ۳ حاوی پروتئین ۳۵٪ و انرژی ۳۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم به دست آمد ($p>0.05$).

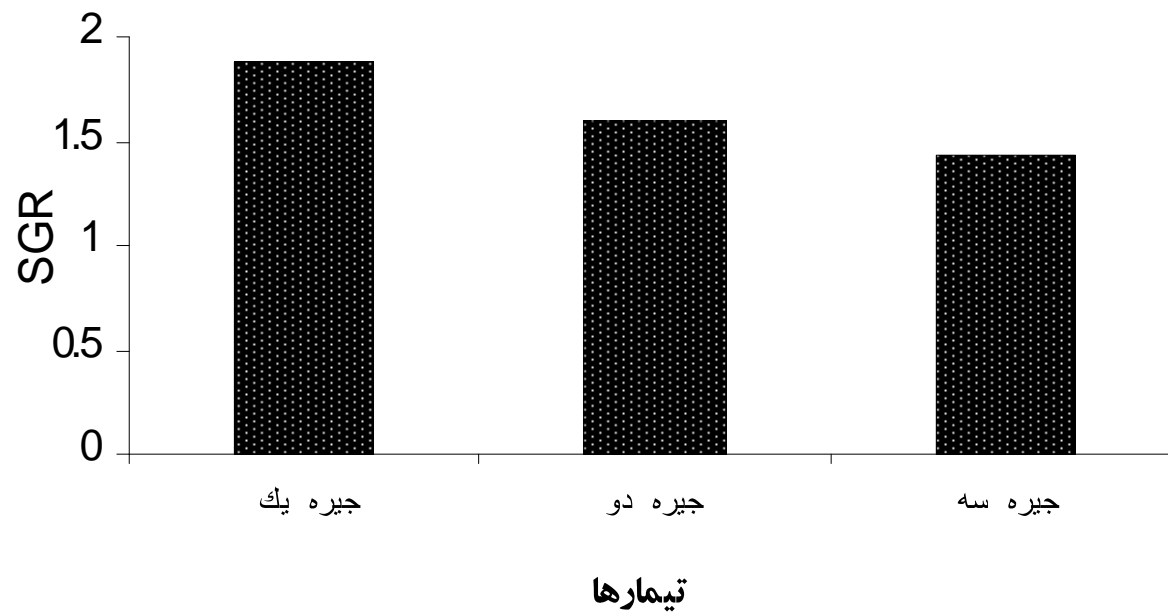
جدول ۲-۳: مقایسه میانگین شاخص های رشد ماهی شیربت (*B arbus grypus*) نسبت به اثر ۳ جیره (مرحله دوم آزمایش پرورش در استخر) سال ۱۳۸۶

WG (gr)	SVR (%)	SGR	PER	FER	FCR	شاخص ها	
						انرژی: پروتئین	جیره
$10232/3 \pm 710/3^a$	100 ^a	$1/88 \pm 0/07^a$	$2/13 \pm 0/04^a$	$0/64 \pm 0/01^a$	$1/56 \pm 0/03^a$	۳۰:۲۵۰	۱
$7875 \pm 475/24^{ab}$	100 ^a	$1/60 \pm 0/05^{ab}$	$1/29 \pm 0/10^{bc}$	$0/45 \pm 0/03^{bc}$	$2/21 \pm 1/18^{ab}$	۳۵:۳۰۰	۲
$6667 \pm 516/69^{bc}$	100 ^a	$1/43 \pm 0/07^{bc}$	$1/05 \pm 0/08^c$	$0/36 \pm 0/03^c$	$2/73 \pm 0/21^{bc}$	۳۵:۳۵۰	۳

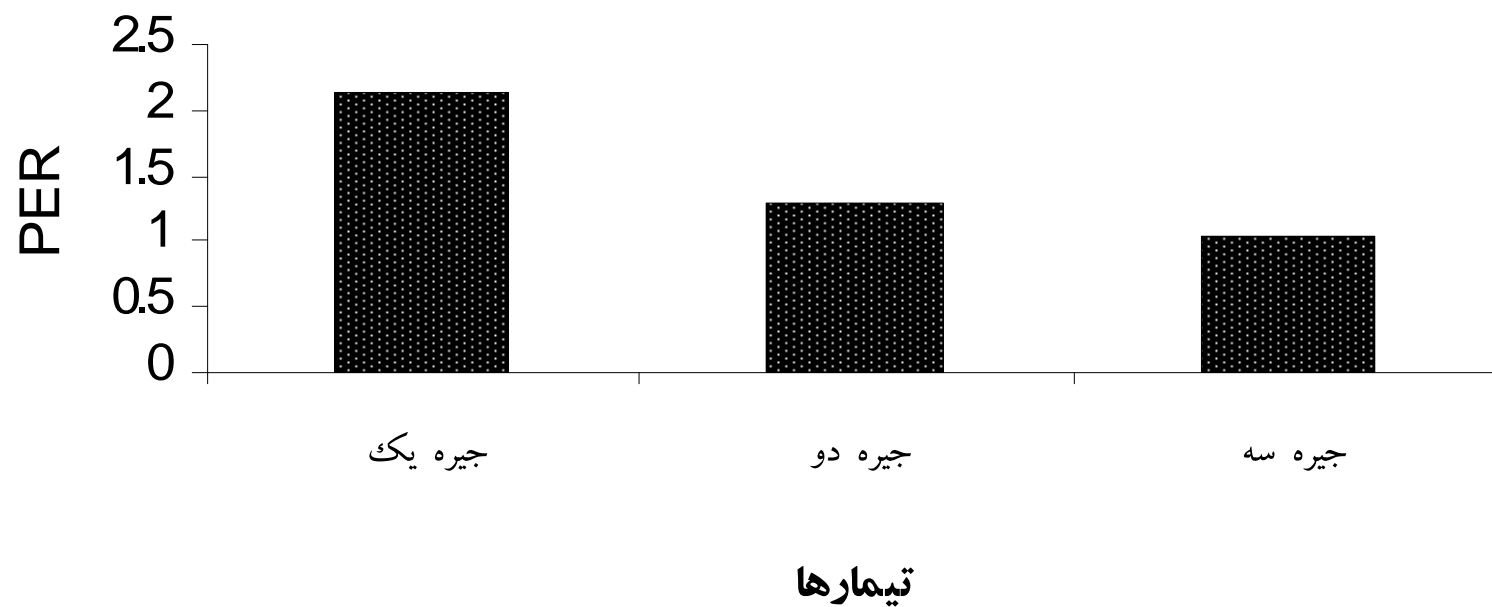
میانگین $SD \pm$ سه تکرار. اعداد در یک ستون با حروف متفاوت دارای اختلاف معنی دار هستند ($p < 0.05$).



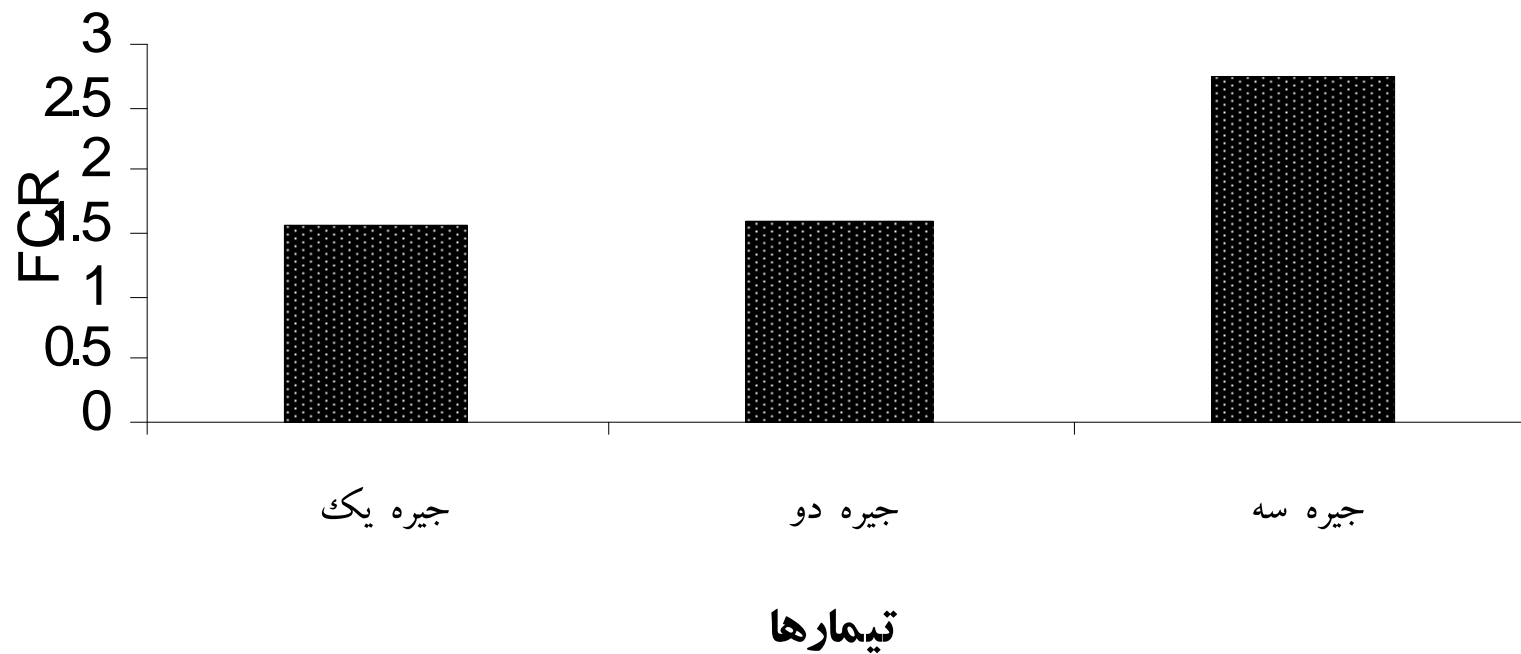
شکل ۳-۱۱ میانگین افزایش وزن (WG) جیره های غذایی در مرحله دوم آزمایش تغذیه شیربت سال ۱۳۸۶



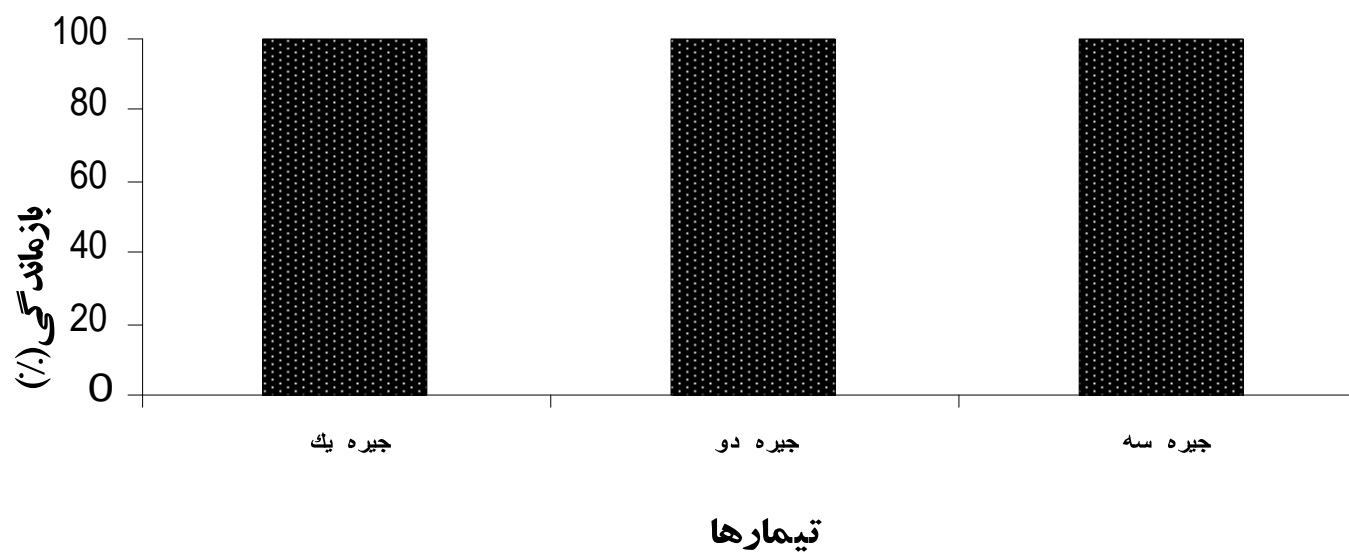
شکل ۳-۱۲: میانگین ضریب رشد ویژه (SGR) جیره های غذایی در مرحله دوم آزمایش
تغذیه شیربت سال ۱۳۸۶



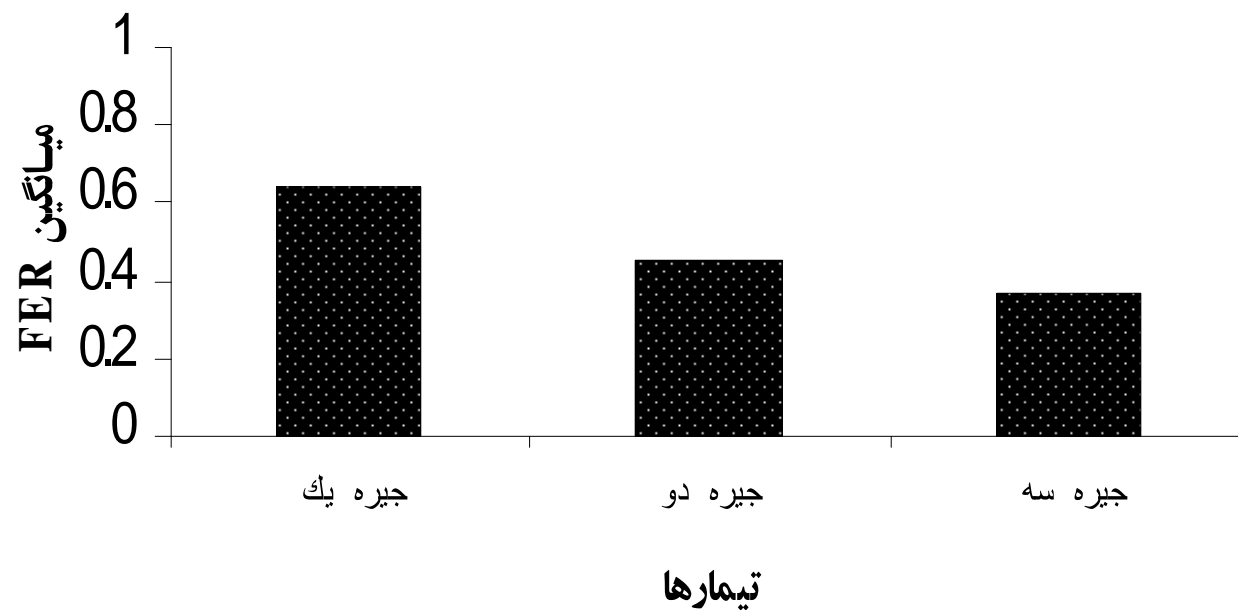
شکل ۳-۱۳: میانگین ضریب بازده پروتئین (PER) جیره های غذایی در مرحله دوم آزمایش
تغذیه شیربت سال ۱۳۸۶



شکل ۳-۱۴: میانگین ضریب تبدیل غذایی (FCR) جیره های غذایی
تغذیه شیربت سال ۱۳۸۶



شکل ۳-۱: میانگین ضریب بازماندگی (SVR) جیره های غذایی در مرحله دوم آزمایش تغذیه شیربت سال ۱۳۸۶



شکل ۳-۱: میانگین ضریب بازدهی غذایی (FER) جیره های غذایی در مرحله دوم آزمایش تغذیه شیربت سال ۱۳۸۶

۳-۵ نتایج اثر سطوح پروتئین و انرژی بر روی ترکیب شیمیایی لاشه ماهی شیربت (*Barbus grypus*)

۳-۵-۱ مرحله اول آزمایش: پرورش در وانهای پلی اتیلینی

نتایج مربوط به اثر سطوح مختلف پروتئین بر روی ترکیب بیوشیمیایی بدن این ماهی در جدول ۳-۷ نشان داده شده است.

بین سطوح مختلف پروتئین در ترکیبات شیمیایی لاشه ماهی شیربت اختلاف معنی داری وجود نداشت ($p>0.05$).

با افزایش میزان پروتئین، مقدار پروتئین و انرژی لاشه بدن این ماهی افزایش یافت. به گونه ای که بیشترین و کمترین مقدار پروتئین و انرژی لاشه این ماهی مربوط به پروتئین ۳۵٪ و ۲۵٪ بود.

در مورد چربی و الیاف لاشه نیز همین روند صادق بود. بیشترین و کمترین مقدار الیاف و چربی مربوط به سطوح ۳۵٪ و ۲۵٪ بود. در مورد خاکستر بیشترین مقدار مربوط به پروتئین ۲۵٪ و کمترین مقدار مربوط به پروتئین ۳۰٪ بود.

نتایج اثر سطوح انرژی بر روی ترکیب بیوشیمیایی بدن ماهی شیربت در جدول ۳-۸ نشان داده شده است.

مقایسه میانگین ها نشان داد که بین سطوح مختلف انرژی در مقادیر ترکیبات بدن این ماهی اختلاف معنی داری وجود نداشت ($p>0.05$).

با افزایش میزان انرژی جیره از ۲۵۰ به ۳۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم، مقادیر مربوط به پروتئین و خاکستر بدن ماهی شیربت افزایش یافت.

بیشترین مقدار انرژی و چربی مربوط به انرژی ۲۵۰ و کمترین مربوط به انرژی ۳۰۰، بیشترین مقدار الیاف مربوط به انرژی ۳۰۰ و کمترین مربوط به انرژی ۳۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم بود.

اثر متقابل بین پروتئین و انرژی تفاوت معنی داری در فاکتورهای پروتئین و خاکستر در ماهی شیربت نداشت ($p>0.05$) (جدول ۳-۹).

بیشترین میزان پروتئین لاشه بدن این ماهی مربوط به جیره ۹ با پروتئین ۳۵٪ و انرژی ۳۵۰ و کمترین مربوط به جیره ۷ با سطح پروتئین ۳۵٪ و انرژی ۲۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم بود.

بیشترین میزان انرژی مربوط به جیره ۷ (۲۵۰:۳۵) و کمترین مربوط به جیره ۶ با پروتئین ۳۰٪ و انرژی ۳۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم بود که با یکدیگر اختلاف معنی داری داشتند ($p<0.05$).

بیشترین میزان چربی مربوط به جیره ۷(۳۵:۲۵۰) و کمترین مربوط به جیره ۳ با پروتئین ۲۵٪ و انرژی ۳۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم بود که با یکدیگر اختلاف معنی دار داشتند ($p < 0.05$).

بیشترین میزان الیاف مربوط به جیره ۸ با سطح پروتئین ۳۵٪ و انرژی ۳۰۰ و کمترین مربوط به جیره ۱ با سطح پروتئین ۲۵٪ و انرژی ۲۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم بود که با یکدیگر اختلاف معنی دار داشتند ($p < 0.05$).

بیشترین میزان خاکستر مربوط به جیره ۳ با سطح پروتئین ۲۵٪ و انرژی ۳۵۰ و کمترین مربوط به جیره های ۶ و ۹ با سطوح پروتئین ۳۰٪ و ۳۵٪ و انرژی ۳۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم میباشد.

تاثیر همزمان سطوح پروتئین و انرژی بر ترکیب بیوشیمیایی بدن ماهی در پایان پروژه با ترکیب بدن این ماهی قبل از شروع پروژه در جدول ۳-۹ مقایسه شده است. تنها میانگین پروتئین قبل و بعد از پروژه با یکدیگر اختلاف معنی دار نداشت. همچنین مشخص گردید که جیره غذایی بر ترکیب بدنی ماهی شیربت تاثیر قابل توجهی گذاشته و در تمام موارد بجز رطوبت و خاکستر باعث افزایش میزان ترکیب شده است.

این مقایسه نشان میدهد که جیره های غذایی بر ترکیب بدنی ماهی شیربت تاثیر داشته اند.

جدول ۸-۳: مقایسه میانگین ترکیب شیمیایی بدن ماهی شیربت (*B arbus grypus*) نسبت به اثر سطوح پروتئین (براساس وزن خشک) مرحله اول آزمایش (پرورش در وانهای پلی اتیلنی) تغذیه شیربت سال ۱۳۸۶

ترکیب / درصد پروتئین	پروتئین (%)	چربی (%)	انرژی قابل هضم (Kcal/100g)	الیاف (%)	خاکستر (%)	رطوبت (%)
۲۵	۵۴/۴ ± ۲/۸۹ ^a	۲۰/۱۲ ± ۳/۰۱ ^a	۳۶۴/۳۳ ± ۱/۷۳ ^a	۳/۴ ± ۱/۶۵ ^a	۷/۶۶ ± ۰/۳۹ ^a	۲/۴۳ ± ۰/۶۷ ^a
۳۰	۵۴/۷۷ ± ۱/۷۱ ^a	۲۱/۰۹ ± ۴/۸۵ ^a	۳۶۷/۴۴ ± ۱۷/۷۳ ^a	۴/۲۲ ± ۱/۶۳ ^a	۷/۳۶ ± ۰/۲۶ ^a	۱/۹۷ ± ۰/۲۲ ^a
۳۵	۵۶/۱ ± ۳/۵۴ ^a	۲۶/۶۲ ± ۶/۰۵ ^a	۳۸۶ ± ۲۲/۵۲ ^a	۵/۰۵ ± ۱/۵۶ ^a	۷/۵۴ ± ۰/۴۲ ^a	۱/۹۲ ± ۰/۲۱ ^a

میانگین ± S.D, اعداد در یک ستون با حروف متفاوت دارای اختلاف معنی دار هستند (p<0.05).

جدول ۹-۳: مقایسه میانگین ترکیب شیمیایی بدن ماهی شیربت (*B arbus grypus*) نسبت به اثر سطوح انرژی (براساس وزن خشک) مرحله اول آزمایش (پرورش در وانهای پلی اتیلنی) تغذیه شیربت سال ۱۳۸۶

ترکیب / میزان انرژی	پروتئین (%)	چربی (%)	انرژی (Kcal/100g) قابل هضم	الیاف (%)	خاکستر (%)	رطوبت (%)
۲۵۰	۵۳/۱۵ ± ۱/۰۳ ^a	۲۰/۴۲ ± ۵/۵۵ ^a	۳۸۶/۳۲ ± ۲۰/۱۸ ^a	۴/۴۷ ± ۱/۹۱ ^a	۷/۶۸ ± ۰/۱۸ ^a	۲/۱۲ ± ۰/۳۹ ^a
۳۰۰	۵۵/۴۳ ± ۲/۶۶ ^a	۲۰/۴۸ ± ۲/۶۴ ^a	۳۶۳/۶۶ ± ۱/۸۵ ^a	۵/۱ ± ۱/۶۹ ^a	۷/۵۳ ± ۰/۳۳ ^a	۲/۰۹ ± ۰/۶۸ ^a
۳۵۰	۵۶/۶۹ ± ۲/۹۱ ^a	۲۱/۹۳ ± ۶/۹۹ ^a	۳۶۷/۷۷ ± ۱۹/۷ ^a	۴/۱۱ ± ۱/۹۱ ^a	۷/۳۴ ± ۰/۴۹ ^a	۱/۶۸ ± ۰/۱۱ ^a

میانگین ± S.D, اعداد در یک ستون با حروف متفاوت دارای اختلاف معنی دار هستند (p<0.05).

جدول ۱۰-۳: مقایسه میانگین ترکیب شیمیایی بدن ماهی شیربت (*B arbus grypus*) نسبت به اثر متقابل پروتئین و انرژی (وزن خشک) (پرورش در وان) سال

رطوبت (%)	خاکستر (%)	الیاف (%)	چربی (%)	انرژی (Kcal/100g)	پروتئین (%)	شاخص ها	
						سطوح	جیره
						پروتئین: انرژی	
۲/۵۷ ± ۰/۲۴ ^a	۷/۸۷ ± ۰/۲۲ ^a	۲/۳۶ ± ۰/۲۳ ^a	۱۹/۳۴ ± ۱/۱۷ ^a	۳۶۶/۳۳ ± ۰/۵۷ ^a	۵۳/۱۱ ± ۱۳/۶۴ ^a	۲۵۰:۲۵	۱
۳/۵۳ ± ۱/۵۹ ^a	۷/۲۱ ± ۰/۲۵ ^a	۵/۳۲ ± ۰/۵۸ ^{be}	۲۳/۴۵ ± ۲/۶۱ ^{abcd}	۳۶۳/۳۳ ± ۵/۷۷ ^a	۵۲/۳۷ ± ۱/۷۵ ^a	۳۰۰:۲۵	۲
۱/۷ ± ۰/۵۲ ^a	۷/۹۱ ± ۰/۷۸ ^a	۲/۵۴ ± ۰/۴۸ ^a	۱۷/۵۷ ± ۳/۸۹ ^a	۳۶۳/۳۳ ± ۵/۷۷ ^a	۵۷/۷۲ ± ۷/۵۶ ^a	۳۵۰:۲۵	۳
۱/۹۹ ± ۰/۷۵ ^a	۷/۵ ± ۰/۳۱ ^a	۶/۱۱ ± ۰/۹ ^{cbe}	۲۶/۷ ± ۳/۴۴ ^{bcd}	۳۸۶ ± ۶/۹۲ ^{be}	۵۴/۲۱ ± ۴/۳۱ ^a	۲۵۰:۳۰	۴
۱/۶۸ ± ۰/۴۱ ^a	۷/۵۳ ± ۰/۲۶ ^a	۳/۳۱ ± ۰/۶۱ ^{ad}	۱۸/۳۶ ± ۱/۱۹ ^a	۳۶۵/۶۷ ± ۱/۵۲ ^a	۵۶/۷ ± ۳/۹۳ ^a	۳۰۰:۳۰	۵
۱/۵۶ ± ۰/۴ ^a	۷/۰۶ ± ۰/۰۶ ^a	۳/۲۵ ± ۱/۵۲ ^{ad}	۱۸/۲۳ ± ۳/۴۲ ^a	۳۵۰/۶۷ ± ۲/۵۱ ^c	۵۳/۴ ± ۳/۹۵ ^a	۳۵۰:۳۰	۶
۱/۸۲ ± ۰/۴۳ ^a	۷/۶۹ ± ۰/۱۸ ^a	۴/۹۴ ± ۰/۲ ^{dbce}	۳۰/۲۳ ± ۰/۳۹ ^{cbd}	۴۰۶/۶۷ ± ۰/۵۷ ^d	۵۲/۱۴ ± ۳/۷۴ ^a	۲۵۰:۳۵	۷
۲/۱۷ ± ۰/۷۸ ^a	۷/۸۷ ± ۰/۲۵ ^a	۶/۶۷ ± ۰/۲۵ ^{ebcd}	۱۹/۶۳ ± ۱/۲۵ ^a	۳۶۲ ± ۱ ^a	۵۷/۲۲ ± ۲/۶۲ ^a	۳۰۰:۳۵	۸
۱/۷۹ ± ۰/۱۲ ^a	۷/۰۶ ± ۰/۰۵ ^a	۳/۵۵ ± ۰/۲۴ ^{abd}	۳۰ ± ۱/۴۴ ^{dbc}	۳۸۹/۳۳ ± ۱/۵۱ ^{eb}	۵۸/۹۶ ± ۰/۳۳ ^a	۳۵۰:۳۵	۹
۸/۶۸ ± ۰/۱۹ ^b	۹/۲۵ ± ۰/۳۲ ^b	۴/۱۶ ± ۰/۱۷ ^{abcd}	۱۶/۱۹ ± ۰/۳۳ ^{cda}	۳۳۶/۶۷ ± ۰/۵۷ ^f	۴۹/۷۹ ± ۰/۴۵ ^a	نمونه اولیه	

S.D ±, اعداد در یک ستون با حروف متفاوت دارای اختلاف معنی دار هستند (p<0.05).

۳ - ۵ - ۲ مرحله دوم آزمایش: پرورش در شرایط استخر

جدول ۳-۱۱- نتایج اثر سه جیره مختلف بر روی ترکیب بیوشیمیایی بدن ماهی شیربت

(*Barbus grypus*) در شرایط پرورش در استخر

بیشترین میزان پروتئین لاشه بدن این ماهی مربوط به جیره ۳ با پروتئین ۳۵٪ و انرژی ۳۵۰ و کمترین مربوط به جیره ۱ با سطح پروتئین ۳۰٪ و انرژی ۲۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم بود.

بیشترین میزان انرژی مربوط به جیره ۳ (۳۵:۳۵۰) و کمترین مربوط به جیره ۲ با پروتئین ۳۵٪ و انرژی ۳۰۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم بود که با یکدیگر اختلاف معنی داری نداشتند ($p < 0.05$).

بیشترین میزان چربی مربوط به جیره ۳ پروتئین ۳۵٪، انرژی ۳۵۰ و کمترین مربوط به جیره ۱ با پروتئین ۳۰٪ و انرژی ۲۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم بود که با یکدیگر اختلاف معنی دار نداشتند ($p < 0.05$).

بیشترین میزان الیاف مربوط به جیره ۱ با سطح پروتئین ۳۰٪ و انرژی ۲۵۰ و کمترین مربوط به جیره ۳ با سطح پروتئین ۳۵٪ و انرژی ۳۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم بود که با یکدیگر اختلاف معنی دار نداشتند ($p < 0.05$).

بیشترین میزان خاکستر مربوط به جیره ۲ با سطح پروتئین ۳۵٪ و انرژی ۳۰۰ و کمترین مربوط به جیره های ۱ با سطوح پروتئین ۳۰٪ و انرژی ۲۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم میباشد.

تاثیر همزمان سطوح پروتئین و انرژی بر ترکیب بیوشیمیایی بدن ماهی در پایان پروژه با ترکیب بدن این ماهی قبل از شروع پروژه در جدول ۳-۷ مقایسه شده است. تنها میانگین پروتئین قبل و بعد از پروژه با یکدیگر اختلاف معنی دار نداشت. همچنین مشخص گردید که جیره غذایی بر ترکیب بدنی ماهی شیربت تاثیر قابل توجهی گذاشته و در تمام موارد بجز رطوبت و خاکستر باعث افزایش میزان ترکیب شده است. این مقایسه نشان میدهد که جیره های غذایی بر ترکیب بدنی ماهی شیربت تاثیر داشته اند.

جدول ۱۱-۳: مقایسه میانگین ترکیب شیمیایی بدن ماهی شیربت (*B arbus grypus*) نسبت به اثر ۳ جیره مختلف (وزن خشک) مرحله دوم آزمایش پرورش در استخر (تغذیه شیربت سال ۱۳۸۶)

ترکیب سطوح پروتئین: انرژی	پروتئین (%)	چربی (%)	انرژی قابل هضم (Kcal/100g)	الیاف (%)	خاکستر (%)	رطوبت (%)
۲۵۰:۳۰	۵۴/۴۶ ± ۳/۹۹ ^a	۲۶/۷۲ ± ۴/۰۱ ^a	۳۸۸ ± ۷/۲۳ ^a	۵/۹۵ ± ۰/۱۰۲ ^a	۷/۶ ± ۰/۴۱ ^a	۲/۴ ± ۰/۶۱ ^a
۳۰۰:۳۵	۵۷/۸۳ ± ۲/۵۶ ^a	۱۹/۶۹ ± ۱/۹۱ ^a	۳۷۲ ± ۱۶/۷ ^a	۴/۹۸ ± ۲/۱۱ ^a	۷/۹۵ ± ۰/۴۱ ^a	۲/۲۲ ± ۰/۷۱ ^a
۳۵۰:۳۵	۵۸/۷۲ ± ۴/۶۵ ^a	۲۸/۹۴ ± ۷/۰۸ ^a	۳۹۱ ± ۱۰/۰۲ ^a	۴/۸۳ ± ۱/۹۸ ^a	۷/۷۶ ± ۰/۵۵ ^a	۲/۱۱ ± ۰/۸۱ ^a
نمونه اولیه	۵۰/۱	۱۱/۷۹	۳۳۱	۱/۵۱	۵/۵۱	۴/۵۱

میانگین \pm S.D, اعداد در یک ستون با حروف متفاوت دارای اختلاف معنی دار هستند ($p < 0.05$).

فصل چہارم :

بحث

۴-۱ شاخص های رشد ماهی شیربت

۴-۱-۱ مرحله اول آزمایش: پرورش در وانهای پلی اتیلینی

ماهی شیربت با نام علمی *Barbus grypus* (Heckel, 1843) یکی از گونه های خانواده Cyprinidae است که در حوزه رودخانه فرات، خلیج فارس و هرمز انتشار دارد (Coad, 1979).

ماهی شیربت از ماهیان بومی می باشد که دارای ارزش اقتصادی بالایی است. علیرغم دامنه وسیع انتشار، شاخص های سیستماتیک آن به خوبی مدون نشده است (مرمضی، ۱۳۷۹).

این ماهی به احتمال زیاد در اکثر منابع آبی ایران انتشار داشته اما آنچه مسلم است در منابع آبی غرب و جنوب غرب کشور به ویژه آبهای خوزستان پراکنش گسترده ای دارد (نجف پور و همکاران ۱۳۷۵).

نیک پی (سال ۱۳۷۰) در مطالعات بیولوژی این ماهی را همه چیز خوار معرفی کرده اند و اظهار داشتند که طیف وسیعی از مواد غذایی را استفاده می کند.

این گونه نسبت به تغییرات شرایط محیطی مقاومت نشان داده و در دامنه وسیعی از تغییرات دما و شوری زیست می کند (مرمضی، ۱۳۷۳). اخیراً تکثیر مصنوعی آن با موفقیت به انجام رسیده و وارد چرخه تولید

در سیستم پرورش چند گونه ای در استخر شده است. مطالعه ای در زمینه تولید مثل ماهی شیربت بوسیله Pyka و همکاران ۲۰۰۱ در عراق انجام گردید.

این پروژه اولین مطالعه جهت تعیین احتیاجات انرژی و پروتئین در این گونه از جنس باربوس ماهیان می باشد.

در این آزمایش میانگین فاکتورهای فیزیکی و شیمیایی دما در مرحله اول $27/78 \pm 1/68$ و در مرحله دوم آزمایش دما، PH و شفافیت به ترتیب برابر $27/78 \pm 1/6$ ، $8/43 \pm 0/18$ ، $1/82 \pm 64/67$ محاسبه شد. با توجه به اهمیت فاکتورهای محیطی دما و PH و تاثیر آنها بر رفتار شنایی، تغذیه و در نهایت رشد ماهیان، این فاکتورها در تمام مدت پرورش بطور روزانه کنترل گردید. نتایج پارامترهای کیفی آب هیچگونه اختلاف معنی داری را در طول دوره پرورش نشان نداد ($p < 0.05$). و در ارتباط با شفافیت نیز عدد محاسبه شده نشان بر فقر غذایی و عدم وجود غذای طبیعی در استخرهای حاکی می باشد.

با توجه به عدم معنی دار بودن در پارامترهای کیفی آب (دما، PH و شفافیت) و همچنین یکسان بودن شرایط پرورشی (نور، شدت جریان آب، درصد و زمان غذا دهی و ...) در نتیجه روند رشد متاثر از جیره های غذایی مختلف می باشد (شکل های ۱، ۲، ۳ و ۴-۳)

در صد بازماندگی در مرحله اول آزمایش بین (۹۷/۷۷-۱۰۰) و در مرحله دوم آزمایش نیز صد در صد محاسبه گردید. و مشخص شد (در صد بازماندگی) بین سطوح مختلف پروتئین و انرژی اختلاف معنی

داری را نشان نداده است. که این مطلب بیانگر بی تاثیر بودن جیره های غذایی بر روی مرگ و میر گونه مورد مطالعه در مرحله اول و مرحله دوم آزمایش می باشد (جدول ۷-۳ و ۶-۳ و شکلهای ۹-۳ و ۱۵-۳). بر اساس جدول (۴-۳) سطوح مختلف انرژی بر روی افزایش وزن (WG) و نرخ رشد ویژه (SGR) موثر بود ($p < 0.05$). و بهترین رشد در انرژی ۳۰۰ مشاهده شد. اما اختلاف معنی داری بین سطوح مختلف پروتئین مشاهده نگردید. هر چند که با افزایش پروتئین میزان رشد افزایش یافت.

از مواد مغذی بسیار مهم در جیره غذایی آبزیان، پروتئینها می باشند. پروتئینها مواد اصلی تشکیل دهنده بافتهای ماهیان که حدود ۶۵-۷۵ درصد از کل ماده خشک بدن را شامل میشوند (Halver, ۱۹۸۹). ماهیان پروتئین را برای بدست آوردن اسیدهای آمینه استفاده می کنند. پروتئین در بدن هیدرولیز شده و اسیدهای آمینه را آزاد می کنند. اسیدهای آمینه از روده جذب شده و به وسیله خون بین بافتها و اندامهای بدن پخش می شوند. محققین زیادی از جیره های خالص و نیمه خالص برای تعیین نیاز پروتئینی ماهیان استفاده کرده اند و اکثر آنها مقداری را مناسب دانسته اند که در آن حداقل پروتئین در جیره مصرف شده و حداکثر رشد را داشته اند. میزان نیاز پروتئینی در ماهیان مختلف متفاوت بوده و به عواملی چون گونه، مقدار انرژی جیره، ترکیب اسیدهای آمینه پروتئین جیره و قابلیت هضم و جذب آن بستگی دارد. هر چند تاثیر عواملی از قبیل اندازه و سن ماهی، دمای آب، روش کار در اندازه گیری ازت، فراهم کردن نیاز حداقل پروتئین پایه را همواره باید مد نظر داشت (Halver, ۱۹۸۹). مقدار پروتئین بهینه برای ماهیان هم مانند سایر حیوانات تحت تاثیر مقادیر پروتئین برای بالانس انرژی جیره، ترکیب اسیدهای آمینه و قابلیت جذب پروتئین مصرفی و مقادیر انرژی حاصل از منابع غیر پروتئینی قرار دارد (Halver, ۱۹۸۹).

در کل میزان وزن نهایی و نرخ رشد ویژه در ماهیان جوان تحت تاثیر تامین نیازهای غذایی و مدیریت تغذیه ای ماهی می باشد (Cho & Kaushik, 1990).

نتایج برخی از تحقیقات نشان می دهد که تا سطح مشخصی از پروتئین و انرژی فاکتورهای رشد افزایش می یابند و بعد از آن علیرغم افزایش سطوح پروتئین و انرژی، بهبودی در فاکتورهای رشد حاصل نمی گردد (Singh et al, 1987.; El-Sayed et al, 1992.; Khan et al, 1993; Kalla and Garg, 2004; Tibbets et al, 2005;).

در این تحقیق در سطح پروتئین ۲۵٪ با افزایش انرژی از ۲۵۰ به ۳۰۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم، فاکتورهای WG و SGR افزایش یافتند ولی با افزایش سطح انرژی از ۳۰۰ به ۳۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم این فاکتورها کاهش یافتند (جدول ۴-۳).

با افزایش پروتئین از ۲۵ به ۳۰٪ میزان افزایش وزن (WG) و نرخ رشد ویژه (SGR) بهبود یافت که شاید به دلیل نزدیک شدن پروتئین جیره به مقداری مناسب برای رشد ماهی و تامین مقدار مناسب اسیدهای آمینه ضروری باشد ولی با افزایش پروتئین از ۳۰ به ۳۵٪ این مقادیر کاهش یافتند (جدول ۴-۳ و ۵-۳). دیده شده که با افزایش پروتئین از سطح ۳۰٪ به ۳۵٪ میزان SGR و WG کاهش می یابد که شاید دلیل این کاهش تغییر مسیر قسمتی از انرژی رشد، و مصرف شدن آن برای حذف کردن پروتئین اضافی باشد (kim et al, ۲۰۰۴; Vergara et al, ۱۹۹۶).

در رنج پروتئین ۳۰٪ بین تیمار غذایی ۴ و ۶ اختلاف معنی داری در سطح ۵٪ مشاهده میشود. که نشان دهنده رشد بیشتری در انرژی بالاتر است (جدول ۶-۳). چنین نتیجه ای در تحقیق (Meyer et al, ۲۰۰۴) و (Lee et al, ۲۰۰۲) مشاهده شد دلیل این رشد تامین انرژی مورد نیاز برای متابولیسم پروتئین و تبدیل آن به بافت ماهیچه ذکر شد البته در این تحقیق بر روی تیلاپیا مالوا مشاهده شد که انرژی زیاد موجب کاهش در رشد می شود که Kang 'ombe و همکاران در سال ۲۰۰۷ دلیل این موضوع را مناسب نبودن نسبت P/E ذکر کردند. بطور کلی میزان پروتئین و انرژی مورد نیاز و نرخ مناسب E/P تنها برای تعداد کمی از کپور ماهیان تعیین شده است (Kaushik, 1995).

نسبت نرمال انرژی به پروتئین را در سال ۱۹۹۲، See nappa برای ماهیان انگشت قد کپور هندی ۸/۵-۸/۴۳ کیلو کالری بر گرم تعیین کردند که با نتایج مطالعه حاضر تا حدود زیادی مطابقت دارد. نتایج این مطالعه نشان میدهد که سطح پروتئین ۳۰٪ و انرژی ۲۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم (با نسبت E/P ۸/۳ کیلو کالری بر گرم) برای ماهی شیربت در مرحله انگشت قدی ترجیح داده میشود. مناسبترین سطح پروتئین اندازه گیری شده در این آزمایش در محدوده ماهیان همه چیز خوار قرار دارد. تیلاپیا نیل (۳۶-۳۰٪) (Shiau, ۲۰۰۲) کپور معمولی (۳۱/۵٪) (Takeuchi, ۱۹۷۹) کاتلا کاتلا (۳۵-۳۰٪) (Devaraj, ۱۹۹۵).

ضریب تبدیل غذایی FCR و کارایی غذایی FER نیز از سطوح مختلف پروتئین تبعیت می کند و سطوح مختلف انرژی بر روی این دو شاخص بی تاثیر بود ($p < 0.05$). ولی یک روند رو به افزایش انرژی را با افزایش انرژی برای FCR و یک روند رو به کاهش را با افزایش انرژی برای FER میتوان مشاهده کرد (جدول ۴-۳ و ۵-۳).

در سال ۲۰۰۴ با تحقیق بر روی گونه *Tor putitora* (از باربوس ماهیان هند) Shahidul و همچنین Kalla و همکاران با تحقیق بر نیازهای پروتئینی کپور ماهیان هندی در مرحله FRY به این نتیجه رسیدند که بعد از یک سطح مشخص از پروتئین، افزایش آن باعث جلوگیری از رشد و افزایش FCR می شود.

FCR از جمله فاکتورهایی است که بسیار مورد توجه پرورش دهندگان می باشد در این بررسی کمترین مقدار FCR در سطح پروتئین ۳۰٪ مشاهده شد. با افزایش سطح پروتئین از ۲۵ به ۳۰٪ FCR کاهش را نشان می دهد و از ۳۰ به ۳۵٪ روند آن افزایش می یابد (جدول ۴-۳).

هر چه مواد مغذی در جیره بتوانند نیازهای ماهی را تامین کنند میزان FCR و FER بهبود پیدا می کنند (Hepher, ۱۹۸۸). نیز این موضوع را به نحو دیگری بیان کردند که هر گاه غذای مصرفی برای ماهی مطلوب باشد میزان مصرف غذا به ازاء واحد وزن کاهش می یابد. در این بررسی با افزایش سطوح مختلف پروتئین کارایی غذایی افزایش یافت (جدول ۴-۳). مشابه این نتیجه در کار Meyer et al, ۲۰۰۴ و Lee et al, ۲۰۰۲ مشاهده شد از آنجایی که پروتئین مستقیماً در رشد موثر است خود به عنوان منبع مقدم انرژی برای متابولیسم به حساب میاید (Hepher, ۱۹۸۸) و لذا پروتئین در کارایی غذایی موثر است بهترین سطح کارایی در تیمار ۴ که با سطح ۳۰٪ پروتئین تغذیه شده بودند بدست آمد (جدول ۶-۳).

تغییرات PER در (جدول ۵-۳) آمده است. شاخص PER نیز با افزایش انرژی در پروتئین ثابت افزایش می یابد (جدول ۶-۳). این افزایش تا سطح انرژی ۳۰۰ ادامه دارد و بعد از آن کاهش را نشان می دهد. بازده پروتئین PER رابطه مستقیمی با سطح پروتئین در جیره دارد همانطوری که گفته شد کارایی پروتئین معیاری است که نشان میدهد منابع پروتئین موجود در جیره تا چه حد قادر بوده که اسید آمینه های مورد نیاز موجود را تامین کند و نیز نشان دهنده چگونگی تعادل انرژی و پروتئین است (Lovell, ۱۹۸۸).

بر اساس (جدول ۴-۳) میزان PER با افزایش سطح پروتئین در هر سه سطح انرژی کاهش یافت که در بیشتر مطالعات تغذیه ای نیز این نتیجه به دست آمده است (Dabrowski, 1997; Sweilum et al, 2005; Oliva-Teles et al, 2006).

در تحقیقی که El-sayed در سال ۱۹۹۲ بر روی ماهی *Oreochromis niloticus* انجام داد با افزایش سطح پروتئین، میزان PER کاهش یافت. Dabrowski در سال ۱۹۹۷ با تحقیق بر روی نیاز پروتئین کپور علفخوار (*Ctenopharyngodon idell*) به نتیجه مشابه دست یافت.

نتایج تحقیق Sweilum و همکاران در سال ۲۰۰۵ بر روی ماهی *Oreochromis niloticus* و Teles و Oliva و همکاران در سال ۲۰۰۶ بر روی ماهی *Sea bream* (*Diplodus sargus*)، نشان می دهد که با افزایش سطح پروتئین، میزان PER کاهش مییابد.

انرژی قبل از اینکه در دسترس فرایند رشد قرار گیرد صرف تامین نیازمندیهای مربوط به نگهداری و فعالیت اختیاری میشود (Lovell, ۱۹۸۸; kaushik & Medale, ۱۹۹۴). کاهش میزان PER در سطح پروتئین ۳۵٪ با توجه به این نکته که PER در سطوح مختلف پروتئین اختلافی را مشخص نمی کند نشان می دهد که ورود حجم بالای پروتئین در غذای با پروتئین ۳۵٪ برای این گونه موجب مصرف مقدار بیشتر

انرژی برای د آمینه کردن پروتیین و حذف آمینو اسید های اضافی می گردد و لذا مقدار کمتری انرژی صرف رشد می گردد و کاهش رشد را در این سطح نشان می دهد (جدول ۴-۳).

۴-۱-۲ مرحله دوم آزمایش : پرورش در شرایط استخر

در این آزمایش میانگین فاکتورهای فیزیکی و شیمیایی در مرحله دوم آزمایش دما ، PH و شفافیت به ترتیب برابر $1/6 \pm 27/78$ ، $0/18 \pm 8/43$ ، $1/82 \pm 64/67$ محاسبه شد. با توجه به اهمیت فاکتورهای محیطی دما و PH و تاثیر آنها بر رفتار شنایی ، تغذیه و در نهایت رشد ماهیان ، این فاکتورها در تمام مدت پرورش بطور روزانه کنترل گردید. نتایج پارامترهای کیفی آب هیچگونه اختلاف معنی داری را در طول دوره پرورش نشان نداد ($p < 0.05$). و در ارتباط با شفافیت نیز عدد محاسبه شده نشان بر فقر غذایی و عدم وجود غذای طبیعی در استخرهای خاکی می باشد.

با توجه به عدم معنی دار بودن در پارامترهای کیفی آب (دما ، PH و شفافیت) و همچنین یکسان بودن شرایط پرورشی (نور ، شدت جریان آب ، درصد و زمان غذا دهی و ...) در نتیجه روند رشد متاثر از جیره های غذایی مختلف می باشد (شکلهای ۲ ، ۳ و ۴-۳).

در صد بازماندگی در مرحله دوم آزمایش صد در صد محاسبه گردید. و مشخص شد (در صد بازماندگی) بین سطوح مختلف پروتیین و انرژی اختلاف معنی داری را نشان نداده است. که این مطلب بیانگر بی تاثیر بودن جیره های غذایی بر روی مرگ و میر گونه مورد مطالعه در این آزمایش می باشد (جدول ۷-۳ و شکلهای ۱۷-۳).

در این مطالعه از بین ۹ جیره آزمایش شده در مرحله اول آزمایش ، سه جیره انتخاب شد. که در مرحله دوم آزمایش پرورش در استخر خاکی مورد استفاده قرار گرفت. مشخصات جیره ها به شرح ذیل بوده است.

جیره یک : پروتیین ۳۰٪ با انرژی ۲۵۰ ، جیره دوم : پروتیین ۳۵٪ با انرژی ۳۰۰ و جیره سوم: پروتیین ۳۵٪ با انرژی ۳۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم.

آزمایش این جیره ها برای تایید نتایج مرحله اول آزمایش و کاربردی کردن آنها جهت ترویج و نهایتا تولید می باشد. و در این مرحله چون سه جیره برتر آزمایش به کار گرفته شده امکان بررسی سطوح مختلف پروتیین و انرژی و تاثیر متقابل آنها وجود نداشته و فقط سه جیره یاد شده در یک دوره آزمایش ۶۰ روزه (دوماهه) در استخرهای خاکی با هم مقایسه شدند.

با توجه به (جدول ۷-۳) ضریب تبدیل غذایی FCR با افزایش پروتیین و انرژی در جیره های ۲ و ۳ کاهش یافته و این کاهش در حد معنی دار می باشد ($p < 0.05$).

در سال ۲۰۰۴ با تحقیق بر روی گونه *Tor putitora* (از باربوس ماهیان هند) Shahidul و همچنین Kalla و همکاران با تحقیق بر نیازهای پروتئینی کپور ماهیان هندی در مرحله FRY به این نتیجه رسیدند که بعد از یک سطح مشخص از پروتئین، افزایش آن باعث جلوگیری از رشد و افزایش FCR می شود.

FCR یا ضریب تبدیل غذایی یکی از مهمترین مشخصه ها در انتخاب غذا توسط پرورش دهندگان آبی پرور می باشد و پرورش دهندگان همیشه بدنال غذایی با FCR پایین تر می باشند. در این بررسی کمترین مقدار FCR در سطح پروتئین ۳۰٪ مشاهده شد (جدول ۴-۳).

هر چه مواد مغذی در جیره بتوانند نیازهای ماهی را تامین کنند میزان FER و FCR بهبود پیدا می کند (Hepher, ۱۹۸۸) نیز این موضوع را به نحو دیگری بیان کردند که هر گاه غذای مصرفی برای ماهی مطلوب باشد میزان مصرف غذا به ازاء واحد وزن کاهش می یابد.

با بررسی نتایج آنالیز واریانس هر سه تیمار و تکرارهای آنها شاخصهای FER, PER, SGR, WG در تیمار یک (پروتئین ۳۰٪ با انرژی ۲۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم) افزایش قابل ملاحظه و در حد معنی داری نسبت به تیمار های ۲ و ۳ که دارای پروتئین و انرژی بیشتری نسبت به جیره یک بودند داشته است ($p < 0.05$).

با توجه به (جدول ۷-۳) در پروتئین ۳۰٪ میزان افزایش وزن (WG) و نرخ رشد ویژه (SGR) بهبود یافت که شاید به دلیل نزدیک شدن پروتئین جیره به مقداری مناسب برای رشد ماهی و تامین مقدار مناسب اسیدهای آمینه ضروری باشد ولی با افزایش پروتئین از (۳۰٪ در جیره ۱) به (۳۵٪ در جیره های ۲ و ۳) این مقادیر کاهش یافتند که شاید دلیل این کاهش تغییر مسیر قسمتی از انرژی رشد، و مصرف شدن آن برای حذف کردن پروتئین اضافی باشد (Vergara et al, ۱۹۹۶; kim et al, ۲۰۰۴).

شاخصهای PER (بازدهی پروتئینی) و FER (بازدهی غذایی) در جیره ۱ با جیره های ۲ و ۳ اختلاف معنی داری در سطح ۵٪ نشان می دهد. و مقدار این شاخصها در جیره های ۲ و ۳ (پروتئین ۳۵٪) کمتر است. که شاید بدلیل ورود حجم بالای پروتئین در غذای با پروتئین ۳۵٪ برای این گونه موجب مصرف مقدار بیشتر انرژی برای د آمینه کردن پروتئین و حذف آمینو اسید های اضافی می گردد و لذا مقدار کمتری انرژی صرف رشد می گردد و کاهش رشد را در این سطح نشان می دهد (جدول ۷-۳).

در تحقیق بر روی تیلاپیا مالوا مشاهده شد که انرژی زیاد موجب کاهش در رشد می شود که 'Kang ombe و همکاران در سال ۲۰۰۷ دلیل این موضوع را مناسب نبودن نسبت P/E ذکر کردند. بطور کلی میزان پروتئین و انرژی مورد نیاز و نرخ مناسب E/P تنها برای تعداد کمی از کپور ماهیان تعیین شده است (Kaushik, 1995).

در سال ۱۹۹۶، Stephen godard بیان می کند که معمولاً ماهیان همه چیز خوار برای رسیدن به حداکثر رشد نیازمند سطح پروتئین ۳۵-۲۵ در صد هستند.

نتایج تحقیق Sweilum در سال ۲۰۰۵ مبنی بر اینکه ماهیان کوچک نیازمند جیره ای با پروتئین بالا و انرژی کم هستند با نتایج مطالعه حاضر تا حد زیادی مطابقت دارد.

نیاز به انرژی در گونه های مختلف ماهیان و شرایط مختلف زیستی و محیطی متفاوت است. از طرف دیگر ساختار فیزیولوژیک آبزیان طوری است که ظرفیت مصرف انرژی و احتیاجات پروتئینی در آنها تحت تاثیر عوامل مختلفی قرار دارد از جمله: گونه، جنس، سن، رشد، وضعیت سلامتی آبزی، فعالیتهای فیزیولوژیکی، ترکیب جیره، مقدار انرژی غذا، کیفیت پروتئین مصرفی، میزان مواد غیر پروتئینی، شیوه تغذیه، نوربینی، خواص فیزیکی و شیمیایی آب و سایر عوامل محیطی (موسوی، ۱۳۸۶).

در سال ۱۹۷۰، Sait و Ogino پروتئین مورد نیاز برای کپور معمولی را ۳۸/۵٪ تعیین کردند. در حالیکه Takeuchi و همکاران در سال ۱۹۷۹ پروتئین مطلوب برای کپور معمولی را ۳۱/۵٪ پیشنهاد دادند.

میزان نیاز کپور معمولی به پروتئین را سال ۱۹۸۲، Jauncey و Watanabe در سال ۱۹۸۸ در محدوده ۳۰ تا ۳۸٪ بیان نمودند.

در سال ۱۹۹۳، Cowey بیان نمود که کپور ماهیان از معدود ماهیانی هستند که پروتئین مورد نیاز آنها شامل دامنه وسیع ۵۰-۲۵ در صد است. این دامنه وسیع ناشی از چند فاکتور است: تفاوت در روشهای تغذیه ای، شرایط پرورشی، سرعت رشد و کیفیت پروتئین.

در مورد سه گونه کپور ماهیان هندی تحقیقات تغذیه ای متعددی صورت گرفته است. در مطالعه ای که نتایج تحقیقات Kalla و Garg در سال ۲۰۰۴ که بر روی ماهی *Cirrihnus marigala* صورت گرفت، نیازمندی پروتئین را برای این گونه (مرحله بازاری) در حد ۴۰٪ تعیین کردند در حالیکه Singh و همکاران در سال ۱۹۸۷ این میزان را ۴۵٪ پیشنهاد داده بودند.

نتایج تحقیق Satpathy و همکاران در سال ۲۰۰۳ میزان پروتئین مورد نیاز ماهی *Labeo rohita* را در مرحله انگشت قدی در سطح ۴۰ تا ۵۰٪ تعیین کردند.

در حالیکه Singh و همکاران در سال ۲۰۰۶ سطح مطلوب پروتئین برای رشد ماهی *Labeo rohita* را ۳۰٪ گزارش نمودند.

سطح مطلوب پروتئین برای کپور ماهیان هندی و چینی را Senal و همکاران در سال ۱۹۹۱، ۳۱٪ تعیین نمودند. که نتایج مطالعه حاضر با این تحقیقات مطابقت دارد.

همانگونه که از نتایج تحقیقات ذکر شده مشخص گردید میزان نیاز گونه ها به پروتئین و انرژی در شرایط مختلف تحقیق متفاوت است و با توجه به گونه، اندازه یا سن، کیفیت پروتئین مصرفی، کیفیت آب، نحوه غذادهی و مدیریت پرورش تغییر می کند (NRC, 1983).

همچنین Lee در سال ۲۰۰۴ بیان نمود که تفاوت در میزان نیازمندی به پروتئین در تحقیقات مختلف به گونه جانور، سائز، مدت تیمارهای تغذیه ای، هضم پذیری پروتئین، نسبت پروتئین به انرژی، الگوهای اسید آمینه مورد نیاز در جیره و روشهای آماری مورد استفاده در تحقیق مرتبط است.

در سال ۱۹۷۹، See nappa و همچنین Oginno و Watanabe, Takeuchi نسبت نرمال انرژی به پروتئین را برای رشد کپور معمولی ۸/۳ کیلو کالری بر گرم بیان نمودند که نتایج مطالعه حاضر با این یافته ها مطابقت دارد.

نتایج این مطالعه در مرحله دوم آزمایش مانند مرحله اول آزمایش نشان میدهد که سطح پروتئین ۳۰٪ و انرژی ۲۵۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم (با نسبت E/P، ۸/۳ کیلو کالری بر گرم) برای ماهی شیربت در مرحله بازاری ترجیح داده میشود.

۴-۲ تجزیه تقریبی لاشه بدن ماهی شیربت

۴-۲-۱ مرحله اول آزمایش: پرورش در وانهای پلی اتیلنی

بر اساس نتایج آنالیز انجام شده بر روی ترکیب بیوشیمیایی لاشه ماهی شیربت، مقادیر پروتئین و انرژی جیره ها بر روی این ترکیب اثر معنی دار نداشت. با افزایش پروتئین جیره، مقدار پروتئین، انرژی، لیاف و چربی لاشه ماهی افزایش یافت.

در حالیکه بررسی اثر متقابل دو فاکتور پروتئین و انرژی بر روی لاشه ماهی نشان داد که از این لحاظ تفاوت معنی داری بین جیره ها وجود داشته و این دو فاکتور بطور همزمان بر روی ترکیب بیوشیمیایی ماهی تاثیر داشته اند.

در سال ۱۹۸۶، Kirchangessner و Schwarz اینگونه بیان کردند که در بهترین شرایط رشدی کپور ماهیان، محتوای مواد معدنی بدن معمولاً ثابت باقی می ماند و تاثیر پذیری کمی از تغییرات پروتئین جیره دارد، که در این آزمایش نیز تغییرات بسیار اندک بود و پروتئین جیره بر محتوای مواد معدنی تاثیر نداشت.

در تحقیق Satpathy و همکاران بر روی ماهی *Labeo rohita* در سال ۲۰۰۳، نتایج آنالیز لاشه نشان داد که با افزایش سطح پروتئین جیره میزان پروتئین و لیپید لاشه افزایش داشت. که نتایج مطالعه حاضر با این تحقیقات مطابقت دارد.

نتایج تحقیق سال ۱۹۹۴ توسط Blloa Rotaj و El-Sayed و همکاران در سال ۱۹۹۲ به نتایج مشابهی دست یافتند. در تحقیق فوق با افزایش سطوح پروتئین جیره، پروتئین و محتوای چربی لاشه افزایش یافتند که نتایج مطالعه حاضر با این تحقیقات مطابقت دارد.

در سال ۲۰۰۶، Wang و همکاران با تحقیقی که بر روی ماهی *Nibeia miichtioides*، El-sayed و همکاران در سال ۱۹۹۲ با تحقیق در مورد ماهی تیلا پای نیل و Lee و همکاران در سال ۲۰۰۱ با تحقیق در مورد ماهی *Oreochromis mossambicus* در یافتند که با افزایش انرژی جیره، میزان رطوبت لاشه کاهش و میزان پروتئین و خاکستر افزایش می یابد.

لیپید و انرژی لاشه نسبت به افزایش سطح انرژی دارای روند تغییرات مشابهی بودند و بیشترین میزان این دو فاکتور در سطح انرژی ۲۵۰ و کمترین میزان آنها در سطح ۳۰۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم بدست آمد. در اکثر گزارشات علمی با افزایش انرژی جیره، میزان لیپید افزایش می یابد، در حالیکه در این تحقیق لیپید و انرژی لاشه نسبت به افزایش سطح انرژی دارای روند تغییرات مشابهی بودند و بیشترین میزان این دو فاکتور در سطح انرژی ۲۵۰ و کمترین میزان آنها در سطح ۳۰۰ کیلو کالری در ۱۰۰ گرم بدست آمد.

۴-۲-۲ مرحله دوم آزمایش: پرورش دراستخر

بر اساس نتایج آنالیز انجام شده بر روی ترکیب شیمیایی لاشه ماهی شیربت، مقادیر پروتئین و انرژی جیره ها بر روی این ترکیب اثر معنی دار نداشت. با افزایش پروتئین جیره، مقدار پروتئین، انرژی، الیاف و چربی لاشه ماهی افزایش یافت.

شوارزو کیچ گسنر در سال ۱۹۸۸ و فاکن و بکر در سال ۱۹۹۳ اظهار داشتند که مقدار پروتئین بدن ماهی در اثر عوامل مختلف تغییرات ناچیزی پیدا خواهد کرد.

مورایی و همکاران در سال ۱۹۸۵ گزارش کردند که نسبت DE به CP همبستگی بالا و معنی داری با ترکیبات شیمیایی لاشه ماهی دارد و لیکن تغییر سطح پروتئین و چربی جیره، محتوای پروتئین لاشه را به طور معنی داری تحت تاثیر قرار نداد. بنا بر این با توجه به گزارشات مذکور، نتایج حاصل از این مطالعه مبنی بر تغییر ناچیز در صد پروتئین لاشه قابل توجیه می باشد.

بدلیل محدود بودن تعداد جیره ها (سه جیره برترانتخاب شده از مرحله اول آزمایش) در مرحله دوم آزمایش امکان بررسی اثر متقابل دو فاکتور پروتئین و انرژی بر روی لاشه ماهی شیربت وجود نداشت.

در این تحقیق از نظر مواد معدنی بدن غالباً ثابت باقی می ماند و تاثیر پذیری کمی از تغییرات پروتئین در جیره های مختلف دارد که در بهترین شرایط رشدی کپور ماهیان این مطلب توسط Kirchangessner و Schwarz در سال ۱۹۸۶ بیان گردید.

تنها اختلاف در نتایج مرحله اول و دوم آزمایش مربوط به میزان لیپید لاشه است. در مرحله دوم آزمایش با افزایش انرژی جیره، میزان لیپید افزایش می یابد. که در اکثر گزارشات علمی چنین نتیجه گیری شده است.

تاثیر چهار جیره با انرژی همسان و درصد پروتئین ۳۰، ۳۵، ۴۰ و ۴۵٪ را بر روی رشد ماهی *Cichlasoma* توسط Blloa Rotaj در سال ۱۹۹۴ مورد بررسی قرار گرفت. نتایج این آزمایش نشان داد که با افزایش میزان پروتئین جیره ها، پروتئین بدن ماهی بالا رفت.

در تحقیقی که بر روی ماهی تیلاپیا نیل El-Sayed و همکاران در سال ۱۹۹۲ انجام دادند، به نتایج مشابهی دست یافتند. در تحقیق فوق با افزایش سطوح پروتئین جیره، پروتئین و محتوای چربی لاشه افزایش یافتند.

با مطالعه نیازهای پروتئینی کپور علفخوار (*Ctenopharyngodon idell*)، توسط Dabrowski و همکاران در سال ۱۹۹۷ دریافتند که با افزایش سطح پروتئین جیره میزان پروتئین لاشه ماهیان افزایش می یابد.

با تحقیق در مورد نیازهای پروتئینی ماهی *Tor putitora* و آنالیز لاشه Shahidul و همکاران در سال ۲۰۰۴ در یافتند که با افزایش پروتئین جیره میزان پروتئین لاشه ماهیان زیاد و رطوبت کاهش می یابد.

در سال ۲۰۰۶، Sa و همکاران با مطالعه اثرات سطوح پروتئین و لیپید بر رشد ماهی *Diplodus sargus*، گزارش نمودند که با افزایش پروتئین جیره، میزان لیپید لاشه افزایش می یابد.

در تحقیق Satpathy و همکاران بر روی ماهی *Labeo rohita* در سال ۲۰۰۳، نتایج آنالیز لاشه نشان داد که با افزایش سطح پروتئین جیره میزان پروتئین و لیپید لاشه افزایش داشت. که نتایج مطالعه حاضر با این تحقیقات مطابقت دارد.

با استفاده از نتایج تحقیقات Kirchangessner و Schwarz در سال ۱۹۸۶ اینگونه بیان کردند که در بهترین شرایط رشدی کپور ماهیان، محتوای مواد معدنی بدن اغلبا ثابت باقی می ماند و تاثیر پذیری کمی از تغییرات پروتئین جیره دارد، که در این آزمایش نیز تغییرات بسیار اندک بود و پروتئین جیره بر محتوای مواد معدنی تاثیر نداشت.

با تحقیقی که Wang و همکاران در سال ۲۰۰۶ بر روی ماهی *Nibeia miichtioides* داشتند به این نتیجه رسیدند که با افزایش میزان انرژی جیره، مقدار خاکستر لاشه افزایش می یابد.

در سال ۱۹۹۲، El-sayed و همکاران با تحقیق در مورد ماهی تیلاپیا نیل *Oreochromis niloticus* نیز گزارش کرد که با افزایش انرژی جیره میزان پروتئین بدن افزایش می یابد.

با تحقیق در مورد ماهی *Oreochromis mossambicus* Lee و همکاران در سال ۲۰۰۱ در یافتند که با افزایش انرژی جیره، میزان رطوبت لاشه کاهش می یابد. نتایج تحقیقات مذکور، نتایج حاصله از این مطالعه را در مرحله اول و مرحله دوم آزمایش تایید می کنند.

پیشنهادات

- (۱) توصیه می گردد که مشابه این تحقیق برای ماهی شیربت در مرحله FRY انجام گیرد.
- (۲) با توجه به اقتصادی بودن این ماهی. پیشنهاد می گردد نیازهای تغذیه ای این گونه در خصوص لیپید و کربوهیدرات مورد مطالعه قرار گیرد.
- (۳) با توجه به اینکه رشد مناسب و مطلوب ماهی نیازمند بالانس اسیدهای آمینه ضروری و غیر ضروری است. لذا در خصوص تعیین نیازهای غذایی این ماهی بخصوص اسیدهای آمینه ضروری مطالعات تکمیلی صورت گیرد.

منابع و ماخذ:

منابع فارسی:

۱. احمدی، م.ر. و عزیزاده، م.، ۱۳۸۳، تاثیر سطوح پروتئین و انرژی جیره بر ماهی قزل آلاهی رنگین کمان پرورش یافته در آب لب شور، بولتن علمی شیلات، جلد ۴، شماره ۱، ۷۷-۸۸
۲. افشارمازندران، ن ۱۳۸۱، راهنمای عملی تغذیه و نهاده های دارویی آبزیان در ایران، انتشارات نور بخش، ۲۱۶ صفحه
۳. بساک کاهکش، ف.، ۱۳۸۶، تعیین اثر اندازه مولدین شیریت (*Barbus Grypus*) بر شاخصهای تولید مثلی و رشد تا مرحله انگشت قد، رساله فوق لیسانس، ۱۱۱ صفحه.
۴. تقوی، ا، ۱۳۸۳، وضعیت صید و بهره برداری از منابع آبزی در آبهای شمال و جنوب کشور، پایگاه اطلاع رسانی شیلات
۵. سالک یوسفی، م.، ۱۳۷۹، تغذیه آبزیان پرورشی، انتشارات اصلانی، ۳۱۸ صفحه
۶. ستاری، م. و معتمد، م.، ۱۳۷۵، پرورش متراکم ماهی، انتشارات دانشگاه گیلان، ۱۹۳ صفحه.
۷. صایر، ع.، عابدیان کناری، ع و حیاتی، ف.، ۱۳۸۶، تاثیر سطوح مختلف پروتئین و انرژی جیره غذایی بر رشد و ترکیب لارو ماهی دریای خزر (*Salmo trutta caspicus*)، مجله علمی شیلات ایران، شماره ۱، صفحه ۱۰۲-۹۳.
۸. عابدیان، ع.، ۱۳۸۰، تاثیر سطوح مختلف پروتئین و انرژی جیره بر توان تولید میگوی سفید هندی *Penaeuse indicus*, Milne Edwards در شوری های متفاوت آب، رساله دکترا، ۱۳۱ صفحه.
۹. غفله مرمضی، ج.، ۱۳۷۶، بعضی از ویژگیهای تاکسونومیک و بیولوژیک ماهی شیریت (*Barbus grypus*) در منابع آبی استان خوزستان، ۲۱ صفحه.
۱۰. غفله مرمضی، ج.، ۱۳۷۹، وضعیت تغذیه و تکامل جنسی ماهی شیریت در منابع آبی خوزستان، مجله علمی شیلات ایران، صفحه ۸۰-۶۷.
۱۱. غفله مرمضی، ج.، ۱۳۸۰، تاثیرات اسیدهای چرب غیر اشباع بر شاخص های رشد میگوی سفید هندی *Penaeuse indicus*, Milne Edwards، رساله دکترا.
۱۲. گدارد، ا.، ترجمه عزیزاده، م.، و دادگر، ش.، ۱۳۸۰، مدیریت تغذیه در پرورش متراکم آبزیان، انتشارات معاونت تکثیر و پرورش آبزیان- اداره کل آموزش و ترویج، ۱۹۰ صفحه
۱۳. محسنی، م.، پور کاظمی، م.، پور علی، ح و سجادی، م.، ۱۳۸۶، اثرات سطوح مختلف پروتئین به انرژی جیره غذایی بر رشد و ترکیب بدن تاس ماهی ایرانی پرورشی (*Acipenser persicus*)، مجله علمی شیلات ایران، شماره ۱، صفحه ۱۴۰-۱۲۹.

۱۴. موسوی، ح.، ۱۳۸۶، اصول تغذیه آبزیان (گرمابی، سردابی، میگو، خاویاری، زینتی)، ناشر: نگار نور با همکاری انتشارات صنم، چاپ اول، ۴۸۲ صفحه.

۱۵. نجف پور، ن.، المختار، م.، اسکندری، غ.ر. و نیک پی، م.، ۱۳۷۵، گزارش نهایی پروژه شناسایی برخی از ماهیان آب شیرین خوزستان، موسسه تحقیقات شیلات ایران، ۹۶ صفحه

۱۶. هاشمی، م.، ۱۳۷۰، تغذیه دام، طیور و آبزیان (خوراکیها و خوراک دادن و جیره نویسی)، انتشارات فرهنگ جامع، ۵۳۲ صفحه.

17. Abdel-fattah, M., EL-Sayed, A.M. and Teshima, S. (1992). Protein and energy requirement of Nile tilapia *oreochromis niloticus*. Aquaculture., 103,55-63.
18. Afzal khan, M., jafri,A.K. and chadha,N.K. (2005). Effect of varing dietary protein level on growth , reprodouctive performance , body and egg composition of *rohu rohita* (Hamilton) Aquaculture Nutrition 11, 11-17
19. Alvarez-Gonzalez,C.A., Civera-Cerecedo,R., Ortiz-Galindo,J.L., Moreno-Legorreta,M. and Alamo,G.D. (2001). Effect of dietary protein level on growth and body composition of juvenile spotted sand bass, *Paralabrax maculatofasciatus*, fed practical diets, Aquaculture., 194, 151-159
20. Andrew,J.W., Lowell, V. and Boptist, G.J. (1972). The influence of dietary protein and energy levels on growth and survival penaeid shrimp. Aquaculture., 1, 341-347
21. AOAC (Association Official Analytical Chemists), 1980. Official Methods of Analysis, 12 th end. AOAC, Washington, DC.
22. Balazs. G.H. and Ross.E. (1975).Effect of protein source and level on growth and performance of the captive freshwater prawn *macrobrachium rosenbergii* . Aquaculture., 7, 299-313
23. Bautista,M.N.(1986). the response of *penaeus monodon* juveniles to varying protein / energy ratios in test diets., . Aquaculture., 53,229-242.
24. Bligh, E.G and Dyer, W.J. (1959). A rapid method of total lipid extraction an purification. Can. J. Biochem. Physiol., 37, 911-917.
25. Britz,P.J. and Hecht,T. (1997). Effect of dietary protein and energy level on growth and body composition of Southern African abalone (*Haliotis midae*), Aquaculture., 156, 195-210
26. Bureau, D.P., Kaushik, S.J. and Cho, C.Y. (2002). Bioenergetics. In: Fish Nutrition, 3 rd end. Pp. 1-59. Academic Press, California.
27. Burford, M.A., Smith, D.M., Tabrett, S.J., Coman, F.E., Thompson, P.J., Borclay, M.C. and Toscas, P.J. (2004). The effect of dietary protein on the growth and survival of the shrimp, *Penaeus monodon* in outdoor tank. Aquaculture Nutrition., 10, 15-23
28. Chen,H.Y. and Tsia,J.C. (1994). Optimal dietary protein level for the growth of juvenile grouper, *Epinephelus malabaricus*, fed semipurified diets, Aquaculture., 119, 265-271
29. Cho, C.Y., and Kaushik, S.J. (1985). Effect of protein intake on metabolizable and net energy values of fish diets. Nutrition and feeding in fish., 4-15
30. Cho, S.H., Lee, S.M. and Lee, J.H. (2005). Effect of dietary protein and lipid levels on growth and body composition of juvenile turbot (*Scaphthalmus*

- maximus L*) reared under optimum salinity and temperature conditions. Aquaculture Nutrition., 11, 235-240
31. Chuapoehuk, W. (1986). Protein requirement of walking catfish, *Calrias batrachus* (Linnaeus). fry, Aquaculture., 63, 215-216
 32. Coad, B.W. (1979) Fresh water fishes of Iran, a check list. Bomby wat. Hist-soc., 1, 86-105
 33. Cowey, C.B. (1995). Intermediary metabolism in fish with refrence to output of end products of nitrogen and phosphorus. Water Sci.Technol., 31, 21-28
 34. Cowey, C.B., and Sargent, J.R. (1979). Fish Nutrition., Fish biology., VIII, 1-69
 35. Dabrowski, K. (1997). Protein requirement of grass carp fry (*Ctenopharyngodon idella*). Aquaculture, 12, 63-73
 36. De silva, S.S and Anderson, T.A (1995). Fish Nutrition in aquaculture. Chapman & Hall, London. 319 pp.
 37. Deniel, C. (1975). Growth of o-group Turbot (*Scophthalmus maximus L.1758*) fed on artificial diets. Aquaculture., 8, 115-128
 38. Deniel, W.H and Robinson, E.H. (1985). Protein and energy requirement of juvenile red drum (*Sciaenops ocellatus*), Aquaculture., 53, 243-252
 39. EL-Sayed, A.M. (1987). Protein and energy requirement of Tilapia-Zillii fingerlings. Ph.D. Diss., Michigan state university, East lansing, MI, USA, pp. 147
 40. El-Sayed, A.M. and Teshima, S. (1992). Protein and energy requirements of Nile tilapia (*Oreochromis niloticus*) fry, Aquaculture., 103, 55-63.
 41. FAO.(2004). The state of world fisheries and aquaculture, food and agriculture Organization, Rome.P.153.
 42. Garling, D.L., Jr. and Wilson, R.P. (1979). The optimum protein-to-energy ratio for channel catfish, *Ictalurus punctatus*. Nutrition. 106, 1368-1375
 43. Godard, S.(1996). Feed management in intensive, Aquaculture., Chapman & Hall,
 44. Grayton, B.D. and Beamish, T.W.H. (1976). Effect of feeding frequency on feed intake, growth and body composition of rianbw trout (*Oncorhynchus mykiss*). Aquaculture., 11, 159-172
 45. Jana, S.N., Garg, S.K., Barman, U.K., Arasu, A.R.T. and Patra, B.C. (2006). Effect of varying dietary protein levels on growth and production of *Chanos chanos* (Forsskal) in inland salin groundwater: laboratory and field studies, Aquaculture International., , 1-20
 46. Jauncey, D.J. and Ross, B. (1982). A guide to Tilapia feeds and feeding. Univ.Striling, striling, UK, pp. 111
 47. Jauncey, K. (1981). The effect of varying dietary protein level on the growth, fod conversion, protein utilization and body composition of juvenile tilapia (*Sarotherodon mossambicus*), Aquaculture., 27, 43-54
 48. Kalla, A. and Garg, S.K. (2004). Use of plant protein in supplementary diets for sustainable aquaculture. In: Proc. Of National workshop on rational use of water resources for aquaculture, CCS HAU, Hisar, India (Eds. S.K.Garg and Jain, K.L.), 6-20.
 49. Kalla, A., Bhatnagar, A. and Gara, S.K. (2004). Futher studies on protein requirments of growing Indian major carps under field condation., Asian Fisheries Science., 17, 191-200.

50. Kaushik, S.J. (1995). Nutrient requirement supply and utilization in the context of carp culture. *Aquaculture.*, 129, 225-241
51. Keembiyehetty, C.n and willsom, R.P. (1998). Effect of water temperature on growth and nutrient utilization of sunshine bass (*Morone chrysops* & female* *Morone saxatilis* & male;) fed diets containing different energy / protein ratios., *Aquaculture.*, 166, 227-235
52. Khan, M.S., Ang, K.J., Ambak, M.A. and Saad, C.R. (1993). Optimum dietary protein requirement of Malaysian freshwater catfish, *Mystus nemurus*. *Aquaculture*, 112, 227-235
53. Kim, J.D. and Kaushik, S.J. (1992). Contribution of digestible energy from carbohydrates and estimation of protein/energy requirement for growth of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). *Aquaculture.*, 106, 161-169
54. Kirk, R.G. and Howell, B.R. (1972). Growth rate and food conversion in young plaice (*Pleuronectes platessa* L) fed on artificial and natural diets. *Aquaculture.*, 1, 29-34
55. Koshio, S., Teshima, S., Kanazawa, A. and Watase, T. (1993). The effect of dietary protein content on growth, digestion efficiency and nitrogen excretion of juvenile kuruma prawn, *Penaeus japonicus*, *Aquaculture.*, 113, 101-114
56. Kureshy, N. and Davis, D.A. (2002). Protein requirement for maintenance maximum weight gain for the pacific white shrimp, *Litopenaeus vannamei*, *Aquaculture.*, 204, 125-143
57. Lee, D.J. and Putnam, G.B. (1973). The response of rainbow trout to varying protein/energy ratios in a test diet. *Nutrition.*, 103, 916-922
58. Lee, S.M. and kim, K.D. (2001). effect of dietary protein and energy levels on The growth, protein utilization and body composition of juvenile masu salmon (*oncorhynchus masou*. Brewster),. *Aquaculture research*, 32, 39-45.
59. Lee, S.M. and kim, K.D. (2004). utilization of dietary protein , lipid and carbohydrate by abalone (*Haliotis discus*) hannai., *journal of shellfish research.*, 85, 102 - 110.
60. Legrow, S.M. and Beamish, F.W.H. (1986). Influence of dietary protein and lipid on apparent heat increment of rainbow trout *Oncorhynchus mykiss*. *Fish Aquaculture.*, 43, 19-25
61. Lim, C., Sukhawongs, S. and Pascual, P.F. (1979). A preliminary study on the protein requirement of *Chanos chanos* (Forsk.) fry in a controlled environmental, *Aquaculture.*, 17, 195-201
62. Lovell, T. (1989). *Nutrition and feeding of fish*, Van Nostrand Reinhold, New York, 260 pp.
63. Lovell, R.T. 1976. *Laboratory manual for Fish Feed Analysis and Fish Nutrition Studies*. Auburn University. 1-2.
64. Mu, Y.Y., Shim, K.F. and Guo, J.Y. (1998). Effect of protein level in isocaloric diets on growth performance of the juvenile Chinese hairy crab, *Eriocheir sinensis*, *Aquaculture.*, 165, 139-148
65. Murai, T. 1985. Effects of dietary protein and lipid levels on performance and carcass composition of fingerling carp. *Bibliographic citation*. 514 : 605 - 608.
66. New, Micheal, B. (1987). *Feed and feeding of fish and shrimp*. UNDP, FAO, Rome. pp:24

67. NRC(National Research Council). (1983). Nutrition requirement of warmwater fishes and shellfishes. National Academy of Sciences, Washington, DC., pp102
68. NRC(National Research Council). (1993). Nutrient requirement of fish. National Acaemy Press. Washington,DC. pp:114
69. Ogino, C.and saito, K(1970). Protein nutrition in fish. 1. The utilization of dietary protein by young carp.Bull.Jap.Soc. Sci.Fish. 36:250-254,
70. Ozoria, R.O.A., Valente, L.M.P., Pousao-Ferreira, P. and Oliva-teles, A. (2006). Growth performance and body composition of white seabrem (*Diplodus sargus*) juveniles fed diets with different protein and lipid levels. *Aquaculture Research*, 37, 255-263
71. Page, J.W. and Andrews, J.W. (1973). Interaction of dietary levels of protein and energy on *channel catfish* *Ictalurus punctatus*. *J.Nurt.*, 103, 1339-1346
72. Papoutsoglou,E.P. and Alexis,M.N. (1985). Protein requirement of young grey mullet (*Mugil capito*), *Aquaculture.*, 52, 105-115
73. Parazo,M.M. (1990). Effect of dietary protein and energy level on growth, protein utilization and carcass composition of rabbitfish, *Siganusnguttatus*, *Aquaculture.*, 86, 41-49
74. Prather, E.E, and Lovell, R.T., (1973). Response of intensively fed channel catfish to diets containing various protein-energy ratio. *Proc. Annu. Conf. S.E. Assoc. Game fish comm.*, 27, 445-459
75. requirement of Nile tilapia *Oreochromis niloticus*. *Aquaculture.*, 103, 55-63
76. Sa, R., Pousa, P. and Oliva-Teles, A. (2006). Effect of dietary protein and lipid levels on growth and feed utilization of whiten sea bream (*Diplodus sargus*) juveniles. *Aquaculture Nutrition.*, 12, 310-321
77. Santiago,C.B. and Reyes,O.S. (1991). Optimum dietary protein level for growth of bighead carp (*Aristichthys nobilis*) fry in a static water system, *Aquaculture.*, 93, 155-165
78. Santiago,C.B., Banes-Aldaba,M. and Songalia,E.T. (1982). Effect of artifial diets on growth and survival of milkfish fry in fresh water, *Aquaculture.*, 34, 247-252
79. Satpathy,B.B., Mukherjee,D. and Ray,A.K. (2003). Effect of dietary protein and lipid levels on growth, feed conversion and body composition in *rohu Labeo rohita* (Hamilton), fingerlings, *Aquaculture Nutrition.*, 9, 17-24
80. Scharge,L., (1991). User,s Manual for LINEAR, INTEGERT, AND QUADRATIC PROGRAMMING WITH LINDO (Release 5.3), boyd & fraser publishing company, 132 pp.
81. Schwarz , F.j. and M.Kirchgessner . 1988. Amino acidcomposition of carp (*Gyrinus carpio*) with varying protein and energy supplies . *Aquaculture* . 72: 307-317.
82. Sedwick,R.W. (1978). Influence of dietary protein and energy on growth, food consumption and feed conversion efficiency in *Penaeus meriguiensis* de Man. *Aquaculture.*, 16, 7-30
83. See nappa,D. and Devaraj, K.V. (1992). Effect of different levels of protein, fat and carbohydrate on growth, feed utilization and body carcass composition Of fingerlings in *Catla catla*. *Aquaculture.*, 129, 243-249
84. Sen,P.R., Roa,N.G.S., Ghosh,S.R. and Rout,M. (1977). Observation on the protein and carbohydrate requirement of carps. *Aquaculture.*, 13, 245-255

85. Shahidul-Islam, M.D and Tanaka, M. (2004). Optimization of dietary protein requirement for pond-reared mahseer *Tor putitora* (Cypriformes: Cyprinidae)., *Aquaculture Research*, 35, 1270-1276.
86. Shiau, S.Y. and Huang, S.L. (1989). Optimal dietary protein level for hybrid tilapia (*Oreochromis niloticus* × *O. aureus*) reared in sea water, *Aquaculture*., 81, 119-127
87. Siddiqui, A.Q., Howlader, M.S. and Adom, A.A. (1988). Effect of dietary protein levels on growth, feed conversion and protein utilization in fry and young Nile tilapia, *Oreochromis niloticus*, *Aquaculture*., 70, 63-73
88. Singh, B.N., Sinha, V.R.P. and Kumar, K. (1987). Protein requirement of an Indian major carp, *Cirrhinus mrigala* (Ham). *International Journal of Academy of Ichthyology*, 8, 71-75.
89. Smith, L.L., Lee, P.G., Lawrence, A.L. and Strawn, K. (1984). Growth and digestibility by three sizes of *Penaeus vannamei* Boone: Effect of dietary protein level and protein source, *Aquaculture*., 46, 85-96
90. Sweilum, M., Abdella, A., Mohamad, M. and SHADY, S.E. (2005). Effect of dietary protein-energy levels and fish initial sizes on growth rate, development and production of Nile tilapia, *Oreochromis niloticus*. *Aquaculture Research*, 36, 1414-1421
91. Tacon, Albert, G.J. (1990). Standard method for the nutrition and feeding of farmed fish and shrimp. *Argent Laboratories Press*. pp:427
92. Takeda, M., Shimeno, S., Hosokawa, H., Hedetoshi, K. and Kaisyo, T. (1975). The effect of dietary caloric-to-protein ratio on the growth, feed conversion and body composition of young yellowtail. *Bull. Jpn. Soc. Sci Fish.*, 41, 443-447
93. Takeuchi, T., Watanabe, T. and Ogino, C (1979a). Availability of carbohydrate and lipid as dietary energy sources for carp. *Nippon Suisan Gakkaishi*, 45, 977-982
94. Teshima, S., Kanazawa, A. and Vchiyama, Y. (1985a). Effect of dietary protein, lipid and digestible carbohydrate levels on the weight gain, feed conversion efficiency and protein efficiency ratio of *Tilapia niloticus*. *Mem. Kagoshima Univ., Res. Center South Pacific.*, 6, 56-71
95. Tibaladi, E., Beraldo, P., Volpelli, L.A. and Pinasa, M. (1996). Growth response of juvenile dentex (*Dentex dentex* L) to varying protein level and protein to lipid ratio in practical diets, *Aquaculture*., 139, 91-99
96. Tibbets, S.M., Lall, S.P. and Milley, J.E. (2005). Effect of dietary protein and lipid level and DP/DE ratio on growth, feed utilization and hepatosomatic index of juvenile haddock, *Melanogrammus aeglefinus*. *Aquaculture Nutrition*, 11, 67-75
97. Tibbetts, S.M., Lall, S.P. and Anderson, D.M. (2000). Dietary protein requirement of juvenile American eel (*Anguilla rostrata*) fed practical diets, *Aquaculture*., 186, 145-155
98. Vankataramiah, A., Lakshmi, G.J. and Gunter, G. (1974). Effect of protein level and vegetable matter on growth and food conversion efficiency of brown shrimp., *Aquaculture*., 6, 115-125
99. Watanabe, Y. (1988). Nutritional and growth. In: Shepherd, C.J and Bromage, N.R. (eds) *Intensive fish farming*. BSP professional Books. London. Pp.154-196.

100. World review of fisheries and aquaculture. (2004). The state of world fisheries and aquaculture (SOFIA) ,pp 1-25
101. Zeitler,M.H., Kirchgessner,M. and Schwarz,F.J. (1983). Effect of different protein and energy supplier on carcass composition of carp (*Cyprinus carpio* L), Aquacultue., 36, 37-48

پیوستها:



تصویر شماره ۱- نمایی از ماهی شیربت



تصویر شماره ۲- نمایی از استخرهای کارگاه پژوهشکده آبی پروری جنوب کشور



تصویر شماره ۳- نمایی از سالن تکثیر پژوهشکده آبی پروری جنوب کشور (پرورش در وانهای پلی اتیلنی)



تصویر شماره ۴- ساخت جیره های مختلف



تصویر شماره ۵- توزین ماهیها در مرحله اول آزمایش (پرورش در وانهای پلی اتیلنی)



تصویر شماره ۶- اندازه گیری رطوبت جیره ها



تصویر شماره ۷- اندازه گیری رطوبت جیره ها



تصویر شماره ۸- نمایی از جیره های مورد استفاده در مرحله اول آزمایش (پرورش در وانهای پلی اتیلنی)



تصویر شماره ۹- توزین غذا جهت غذا دهی استخرها



تصویر شماره ۱۰- غذا دهی استخرها مرحله دوم آزمایش (پرورش در استخر)

جدول شماره ۱ پیوست: اجزاء مکمل ویتامینی و مکمل معدنی مورد استفاده

مکمل ویتامینی

هر کیلو گرم از مکمل ویتامینی ۰,۵ در صد از حاوی مقادیر زیر می باشد .

نوع ویتامین	مقدار در کیلو گرم
Vit..A	1600000 IU
Vit..D ₃	400000 IU
Vit..E	40gr
Vit..k ₃ (k-stab)	2gr
Vit..B ₁	6gr
Vit..B ₂	8gr
Vit..B ₃	2gr
Vit..B ₅	40gr
Vit..B ₆	4gr
Vit..B ₉	2gr
Vit..B ₁₂	8gr
Vit.H ₂ .	0.24gr
Vit.C.	60gr
Inositol	20gr
B.H.T	20gr
Carrier	up to 1 kg

با توجه به اثرات مخرب کولین بر روی سایر ویتامین ، این ویتامین به مکمل معدنی اضافه شده است .

Vit..A 1600000 IU, Vit.D3 400000 IU, Vit..E 40gr, Vit..k3(k-stab) 2gr, Vit..B16gr , Vit. B28gr ,Vit.B32gr ,Vit.B540gr, Vit.B6 4gr, Vit.B9 2gr, Vit.B12 8gr ,Vit.H2. 0.24gr ,Vit.C. 60gr,Inositol 20gr, B.H.T20gr, Carrier up to 1 kg

مکمل های معدنی (۰,۵ درصد) :

هر کیلو گرم از مواد معدنی دارای مواد زیر است :

نوع	مقدار در کیلو گرم
آهن	۲۶ گرم
روی	۱۲,۵ گرم
سلنیوم	۲ گرم
کبالت	۴۸۰ میلی گرم
مس	۴,۲ گرم
منگنز	۱۵,۸ گرم
ید	۱ گرم
کولین کلراید	۱۲ گرم
Carrier	up to 1 kg

جدول شماره ۲ پیوست : آنالیز افزایش وزن ماهی شیریت در مرحله دوم آزمایش

Oneway WG

ANOVA

VAR00002

Sig.	F	Mean Square	df	Sum of Squares	
.001	29.454	9891857.333	2	19783714.667	Between Groups
		335840.889	6	2015045.333	Within Groups
			8	21798760.000	Total

Post Hoc Tests

Multiple Comparisons

Dependent Variable: VAR00002

Tukey HSD

95% Confidence Interval		Sig.	Std. Error	Mean Difference (I-J)	(J) VAR00001	(I) VAR00001
Upper Bound	Lower Bound					
3808.4954	904.8380	.006	473.17431	2356.66667 (*)	2.00	1.00
5023.1620	2119.5046	.001	473.17431	3571.33333 (*)	3.00	
-904.8380	-3808.4954	.006	473.17431	-2356.66667 (*)	1.00	2.00
2666.4954	-237.1620	.094	473.17431	1214.66667	3.00	
-2119.5046	-5023.1620	.001	473.17431	-3571.33333 (*)	1.00	3.00
237.1620	-2666.4954	.094	473.17431	-1214.66667	2.00	

* The mean difference is significant at the .05 level.

Homogeneous Subsets

VAR00002

Tukey HSD

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

1.000	.094		Sig.
.05			VAR00001
2	1	N	
	6661.0000	3	3.00
	7875.6667	3	2.00
10232.3333		3	1.00

جدول شماره ۳ پیوست: آنالیز ضریب تبدیل جیره ماهی شیریت در مرحله دوم آزمایش

FCR 1.sav\analy\GRYPUS\DataSet1] G FCR \Oneway

ANOVA

VAR00002

Sig.	F	Mean Square	df	Sum of Squares	
.000	57.041	.947	2	1.894	Between Groups
		.017	6	.100	Within Groups
			8	1.993	Total

Post Hoc Tests

Multiple Comparisons

Dependent Variable: VAR00002

95% Confidence Interval		Sig.	Std. Error	Mean Difference (I-J)	(J) VAR00001	(I) VAR00001	
Upper Bound	Lower Bound						
-.2172	-.8628	.005	.10520	-.54000(*)	2.00	1.00	Tukey HSD
-.8006	-1.4461	.000	.10520	1.12333(*)	3.00		
.8628	.2172	.005	.10520	.54000(*)	1.00	2.00	
-.2606	-.9061	.004	.10520	-.58333(*)	3.00		
1.4461	.8006	.000	.10520	1.12333(*)	1.00	3.00	
.9061	.2606	.004	.10520	.58333(*)	2.00		

* The mean difference is significant at the .05 level.

Homogeneous Subsets

Subset for alpha = .05				N	VAR00001	
3	2	1				
		1.5533	3	1.00	Tukey HSD(a)	
	2.0933		3	2.00		
2.6767			3	3.00		
1.000	1.000	1.000	3	Sig.	Duncan(a)	
		1.5533	3	1.00		
	2.0933		3	2.00		
2.6767			3	3.00)	
1.000	1.000	1.000	3	Sig.		

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

جدول شماره ۴ پیوست : آنالیز ضریب باز دهی غذایی در مرحله دوم آزمایش

Oneway FER ANOVA

VAR00002

Sig.	F	Mean Square	df	Sum of Squares	
.000	66.636	.057	2	.114	Between Groups
		.001	6	.005	Within Groups
			8	.119	Total

Multiple Comparisons

Post Hoc Tests

Dependent Variable: VAR00002

Tukey HSD

95% Interval Upper Bound	Confidence		Sig.	Std. Error	Mean Differenc e (I-J)	(J) VAR00001	(I) VAR00001
	Lower Bound						
.2566	.1101		.001	.02388	.18333(*)	2.00	1.00
.3433	.1967		.000	.02388	.27000(*)	3.00	
-.1101	-.2566		.001	.02388	-	1.00	2.00
.1599	.0134		.026	.02388	.08667(*)	3.00	
-.1967	-.3433		.000	.02388	-	1.00	3.00
-.0134	-.1599		.026	.02388	-	2.00	
					.08667(*)		

* The mean difference is significant at the .05 level.

VAR00002

Homogeneous Subsets

Tukey HSD

Subset for alpha = .05			N	VAR000 01
3	2	1		
		.3633	3	3.00
	.4500		3	2.00
.6333			3	1.00
1.000	1.000	1.000		Sig.

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

جدول شماره ۵ پیوست : آنالیز ضریب باز دهی پروتیین در مرحله دوم آزمایش

Oneway per ANOVA

VAR00002

Sig.	F	Mean Square	df	Sum of Squares	
.000	137.629	.976	2	1.951	Between Groups
		.007	6	.043	Within Groups
			8	1.994	Total

Post Hoc Tests

Multiple Comparisons

Dependent Variable: VAR00002

Tukey HSD

95% Interval	Confidence		Sig.	Std. Error	Mean Difference (I-J)	(J) VAR00001	(I) VAR00001
	Upper Bound	Lower Bound					
1.0543	.6324	.000	.06875	.84333(*)	2.00	1.00	
1.2976	.8757	.000	.06875	1.08667(*)	3.00		
				-	1.00	2.00	
-.6324	-1.0543	.000	.06875	.84333(*)	3.00		
.4543	.0324	.028	.06875	.24333(*)	1.00	3.00	
				-	1.00		
-.8757	-1.2976	.000	.06875	1.08667(*)	2.00		
				-	2.00		
-.0324	-.4543	.028	.06875	.24333(*)			

* The mean difference is significant at the .05 level.

Homogeneous Subsets

VAR00002

Tukey HSD

Subset for alpha = .05			N	VAR00001
3	2	1		
		1.0467	3	3.00
	1.2900		3	2.00
2.1333			3	1.00
1.000	1.000	1.000		Sig.

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

جدول شماره ۶ پیوست : آنالیز ضریب رشد ویژه ماهی شیربت در مرحله دوم آزمایش

Oneway SGR ANOVA
VAR00002

Sig.	F	Mean Square	df	Sum of Squares	
.001	31.399	.155	2	.310	Between Groups
		.005	6	.030	Within Groups
			8	.339	Total

Post Hoc Tests

Multiple Comparisons

Dependent Variable: VAR00002

Tukey HSD

95% Interval Upper Bound	Confidence		Sig.	Std. Error	Mean Differenc e (I-J)	(J) VAR00001	(I) VAR00001
	Lower Bound						
.4560	.1040		.007	.05735	.28000(*)	2.00	1.00
.6260	.2740		.001	.05735	.45000(*)	3.00	
-.1040	-.4560		.007	.05735	- .28000(*)	1.00	2.00
.3460	-.0060		.057	.05735	.17000	3.00	
-.2740	-.6260		.001	.05735	- .45000(*)	1.00	3.00
.0060	-.3460		.057	.05735	-.17000	2.00	

* The mean difference is significant at the .05 level.

Homogeneous Subsets

VAR00002

Tukey HSD

Subset for alpha = .05			N	VAR000 01
2	1			
	1.4267		3	3.00
	1.5967		3	2.00
1.8767			3	1.00
1.000	.057			Sig.

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Abstract:

This study was done in two phases, to determine required suitable level of protein and energy for *Barbus grypus* to get maximum growth to market size.

Phase 1-finger ling phase

Treatments with triplicate in different level of protein (25,30,35 percentage) and different level of digestible energy (kcal/100 gr 250,300,350) were used. Also the effect of mentioned diets on fish growth by calculating (WG,FER,FCR,SVR,PER,SGR) was studied. 9 treatments with triplicate random group of 15 fish per 300 liter tank the mean of were studied for 60 days. Body weight was $(29.68 \pm 0.19 \text{ gr})$.

The results showed that in constant protein levels growth parameters improved to a special level with in increasing energy level but in constant.

Protein decrease with in increase in energy level. The result of carcass showed energy, protein, fiber and lipid carcass increased with increase in protein and energy, ash level of diet, on the other hand the mentioned diets had meaningful effect on biochemical composition of carcass except (protein and ash). The best protein level was (%30) and suitable energy level was (250 Kcal/100gr).

Phase 2: Growout stage

The best diets (P30%) and (250Kcal/100gr) and (P35%), (300kcal/100gr), (P35%), (350Kcal/100gr) was determined of second phase. These three suitable diets 3 treatment in a soil pond 160m² with primary weight 98.3 ± 23 in 60 day.

Significant difference between treatments were observed based on WG, FER, FCR, SVR, PER, SGR Indices. There were no significant difference in (fish body composition) in second phases of experiment. The level of energy, protein, fiber and lipid in fishes body were increased with in increasing the diet protein. Finally, according to mean values, 30% protein level and (250 Kcal/100gr) energy for *barbus grypus* are suggested as the best levels.

Key word: *Barbus Grypus*, protein, energy, fingerling, grow out stage, diet

This document was created with Win2PDF available at <http://www.daneprairie.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.