

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی
موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور - مرکز تحقیقات ماهیان سردآبی

عنوان :

مطالعه برخی از عوامل خطر و
ارزیابی تاثیر آنها در بروز بیماری
استرپتوکوکوزیس در مزارع پرورش ماهیان
سردآبی در غرب استان مازندران

مجری :

حسین عصائیان

شماره ثبت

۴۷۷۴۵

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی
موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور- مرکز تحقیقات ماهیان سردآبی

عنوان پروژه : مطالعه برخی از عوامل خطر و ارزیابی تاثیر آنها در بروز بیماری استرپتوکوکوزیس در مزارع پرورش ماهیان سردآبی در غرب استان مازندران
شماره مصوب پروژه : ۹۰۰۰۵-۹۰۰۱-۱۲-۱۲-۱۴
نام و نام خانوادگی نگارنده/ نگارندگان : حسین عصائیان
نام و نام خانوادگی مجری مسئول (اختصاص به پروژه ها و طرحهای ملی و مشترک دارد) : ابوالفضل سپهداری

نام و نام خانوادگی مجری / مجریان : حسین عصائیان
نام و نام خانوادگی همکار(ان) : عیسی شریف پور، مصطفی شریف روحانی، شاپور کاکولکی، محبوبه فلاح، محمدرضا بیگی، آرش خادمیان، سید رضا سادات، شجاع الدین دمیرچی، سلطنت نجار لشگری، بهروز بهرامیان، سمانه موسوی، مجتبی اشکانی، رحمت یوسفی، مریم اسلامی، میثم تاولی، میثم صمدی، غلامرضا لشتو آقائی، علیرضا بابا علیان، منصور ذبیحی، حسن نظام آبادی، حمیدرضا علیزاده ثابت

نام و نام خانوادگی مشاور(ان) : علیرضا باهنر

نام و نام خانوادگی ناظر(ان) : کاظم عبدی

محل اجرا : استان مازندران

تاریخ شروع : ۹۰/۴/۱

مدت اجرا : ۲ سال

ناشر : موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور

تاریخ انتشار : سال ۱۳۹۵

حق چاپ برای مؤلف محفوظ است . نقل مطالب ، تصاویر ، جداول ، منحنی ها و نمودارها با ذکر مأخذ بلامانع است .

«سوابق طرح یا پروژه و مجری مسئول / مجری»

پروژه : مطالعه برخی از عوامل خطر و ارزیابی تاثیر آنها در بروز بیماری استرپتوکوکوزیس در مزارع پرورش ماهیان سردآبی در غرب استان مازندران

کد مصوب : ۹۰۰۰۵-۹۰۰۰۱-۱۲-۱۲-۱۴

شماره ثبت (فروست) : ۴۷۷۴۵ تاریخ : ۹۴/۶/۳۰

با مسئولیت اجرایی جناب آقای حسین عصائیان دارای مدرک تحصیلی دکتری در رشته دامپزشکی می باشد.

پروژه توسط داوران منتخب بخش بهداشت و بیماریهای آبزیان

در تاریخ ۹۴/۵/۷ مورد ارزیابی و رتبه خوب تأیید گردید.

در زمان اجرای پروژه، مجری در :

ستاد پژوهشکده مرکز ایستگاه

با سمت کارشناس در مرکز تحقیقات ماهیان سردآبی مشغول بوده است.

| صفحه | عنوان |
|------|--|
| ۱ | چکیده |
| ۲ | ۱- کلیات |
| ۲ | ۱-۱- ماهی قزل آلاهی رنگین کمان |
| ۳ | ۱-۲- میزان تولید ماهی قزل آلا در جهان ، ایران و فارس |
| ۴ | ۲- مقدمه |
| ۴ | ۲-۱- عوامل باکتریایی استرپتوکوکوزیس در ماهیان |
| ۵ | ۲-۲- میزان های حساس |
| ۶ | ۲-۳- ویژگی های عامل بیماریزا |
| ۸ | ۲-۴- علائم کلینیکی و آسیب شناسی ناشی از استرپتوکوکوزیس |
| ۹ | ۲-۵- تلفات و خسارتهای اقتصادی ناشی از استرپتوکوکوزیس |
| ۱۰ | ۲-۶- تاریخچه استرپتوکوکوزیس در ایران |
| ۱۲ | ۳- مواد و روش کار |
| ۱۲ | ۳-۱- انتخاب ایستگاههای مطالعاتی (مزارع) |
| ۱۹ | ۳-۲- نمونه برداری |
| ۲۲ | ۳-۳- آزمایش شمارش کل باکتریهای داخل آب |
| ۲۴ | ۴- نتایج |
| ۲۴ | ۴-۱- علائم مشاهده شده در ماهیان مورد بررسی |
| ۲۷ | ۴-۲- برخی پارامترهای فیزیکوشیمیایی (عوامل خطر) آب در بروز استرپتوکوکوزیس |
| ۳۳ | ۴-۳- تعداد کلی باکتری های داخل آب ورودی مزارع منتخب |
| ۴۴ | ۵- بحث |
| ۵۰ | پیشنهادها |
| ۵۲ | منابع |
| ۵۴ | چکیده انگلیسی |

چکیده

در این مطالعه به منظور بررسی اثرات ۵ پارامتر اکسیژن محلول، PH، نیتريت و نترات و درجه حرارت آب در بروز استرپتوکوکوزیس، از ۱۲ مزرعه منتخب پرورش ماهی قزل آلا ۳ مزرعه با منابع آبی چاه، ۸ مزرعه با منابع آبی رودخانه دو هزار و ۱ مزرعه با منبع آبی رودخانه ازارود) در منطقه تنکابن از غرب استان مازندران در طی ۱۲ ماه متوالی، از تاریخ ۱۳۹۰/۴/۱ تا ۱۳۹۱/۳/۳۰، هر ماه یکبار، و در هر نوبت ۱۰ عدد ماهی بطور تصادفی نمونه گیری و همزمان از آب ورودی مزارع آب نمونه برداری گردید. از مجموع ۱۳۵۰ عدد ماهی نمونه برداری شده تعداد ۶۰۷ ماهی با میانگین وزنی و طولی متوسط بترتیب ۲۲/۰۴ گرم و ۱۲/۵۹ سانتی متر در گروه ماهیان و ۷۴۳ عدد ماهی با میانگین وزن و طول بترتیب ۱۵۶/۲۵ گرم و ۲۳/۳۲ سانتی متر در گروه ماهیان پروراری قرار داشتند. استرپتوکوکوزیس تنها در گروه ماهیان پروراری تشخیص داده شد و در بچه ماهیان استرپتوکوکوزیس مشاهده نشد. از مجموع ۷۲ عدد ماهی دارای علائم بالینی بیماری، ۱۴ عدد از نظر استرپتوکوکوزیس مثبت (۱۹/۴۴ درصد) و ۵۸ عدد از ماهیان از نظر استرپتوکوکوزیس منفی بودند (۸۰/۵۵ درصد). ۳ عدد ماهی از ماهیان گروه پروراری علائم بالینی بیماری نداشتند، اما از نظر استرپتوکوکوزیس مثبت بودند و به ظاهر سالم بودند (۰/۲۲ درصد از کل جمعیت ماهیان نمونه برداری شده). ماهیان دارای علائم بالینی بیماری اما از نظر استرپتوکوکوزیس منفی در محدوده حد اقل و حد اکثر متوسط وزن بترتیب ۱/۵۵ گرم و ۴۱۷ گرم قرار داشتند. ۹۴/۴۵ درصد از جمعیت ماهیان نمونه برداری شده بدون علائم بالینی بیماری و از نظر استرپتوکوکوزیس منفی بودند (ماهیان سالم). نتایج این تحقیق نشان می دهد که ۴۷/۰۷ درصد موارد استرپتوکوکوزیس در ۱۵/۶ درجه حرارت سانتی گراد و ۳۵/۲۹ درصد استرپتوکوکوزیس در ۱۶/۹۸ درجه سانتی گراد و ۱۷/۶۴ درصد استرپتوکوکوزیس در ۱۸/۴ درجه سانتی گراد آب اتفاق می افتد بطوریکه ۱۰۰ درصد موارد استرپتوکوکوزیس در میانگین درجه حرارت ۱۶/۹۹ سانتی گراد مشاهده گردید. بعلاوه، بررسی آماری نتایج این تحقیق نشان داد علی رغم مقادیر نسبتا بالای نیتريت در مزارعی که از آب چاه مشروب می گردند، میزان نیتريت بر بروز بیماری تاثیر گذار نبوده است. بنظر میرسد که حد مطلوب اکسیژن محلول در آب در کاهش میزان تاثیر گذاری نیتريت در بروز بیماری مؤثر بوده است. با توجه به ضرایب بدست آمده معادله مدل لوجیت به شرح ذیل است:

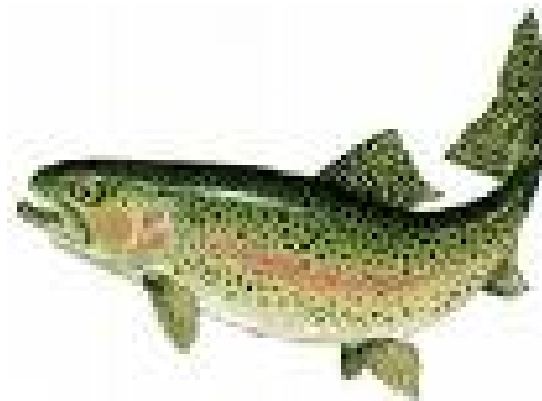
$$\ln\left\{\frac{P}{1-P}\right\} = 24/64 - 1/74 (\text{pH}) - 37 (\text{Temperature})$$

متناسب با مدل لوجیت چنین بنظر می رسد که به ازای هر درجه تغییر درجه حرارت و PH به سمت پایین به ترتیب ۳۷/ و ۱/۷۴ درصد میزان بیماری زایی را تغییر خواهد داد. همچنین ۸۰/۵۶ درصد از ماهیان نمونه برداری شده که دارای علائم بالینی بودند، در محدوده میانگین وزنی ۱/۵ گرم (بچه ماهی) و ۴۱۷ گرم (ماهی پروراری) قرار داشتند که با وجود داشتن علائم بالینی بیماری از نظر استرپتوکوکوزیس منفی بودند با توجه به جداسازی باکتری استافیلوکوک و باسیل های گرم منفی از نمونه ماهیان با علائم بالینی که مشابه با علائم استرپتوکوکوزیس بودند، مبین دخالت داشتن سایر عوامل میکروبی در تظاهرات علائم بالینی در ماهیان می باشد.

لغات کلیدی: استرپتوکوکوزیس - استان مازندران - منطقه تنکابن - عوامل خطر - ماهیان سردآبی

۱ - کلیات

جایگاه قزل آلاهی رنگین کمان در صنعت آبی پروری جهان و ایران



شکل ۱: ماهی قزل آلاهی رنگین کمان

۱-۱- ماهی قزل آلاهی رنگین کمان

قزل آلاهی رنگین کمان با نام علمی *Oncorhynchus mykiss*، از خانواده Salmonidae و جنس *Oncorhynchus* است. این ماهی دارای یک نوار پهن به صورت رنگین کمان در هر طرف بدن می باشد. بر روی سر، بدن، پشت، باله چربی و باله دمی این ماهی لکه های تیره رنگ دیده می شوند. این ماهی بومی سواحل غربی شمال آمریکا است و از سال ۱۸۸۰ به سایر نقاط دنیا انتقال یافت. امروزه ماهی قزل آلاهی رنگین کمان به صورت ماهی شماره یک اکثر کارگاه های تکثیر و پرورش ماهیان سردآبی در بیشتر نقاط جهان درآمده است. از خصوصیات که این ماهی را مورد توجه قرار داده، سازش خوب آن با شرایط پرورش متراکم است از طرف دیگر این ماهی در انتخاب غذا زیاد سخت گیر نیست و به راحتی از غذای دستی مصنوعی استفاده می کند و از سرعت رشد خوبی نیز برخوردار می باشد (وثوقی و مستجیر، ۱۳۷۹). در برابر تغییرات محیطی نظیر تغییر در مقدار O_2 و CO_2 محلول در آب، آلودگی های کم و درجه حرارت، مقاوم و از سرعت رشد مناسبی برخوردار است، در دهان این ماهی بر روی فک ها، سقف و زبان، دندان های تیز و به عقب برگشته ای وجود دارد که تنها برای گرفتن و هدایت طعمه به دستگاه گوارش کاربرد دارند (۹۲، ۵۳، ۲۴، ۵).

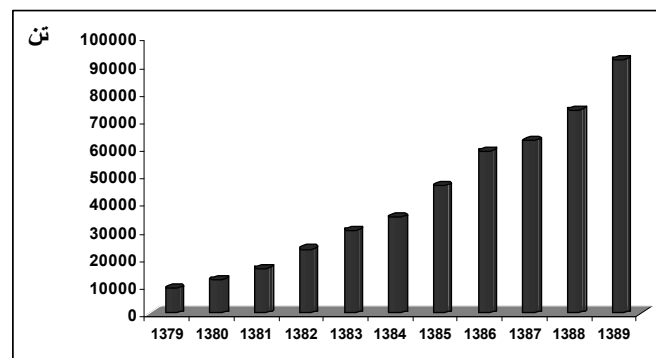
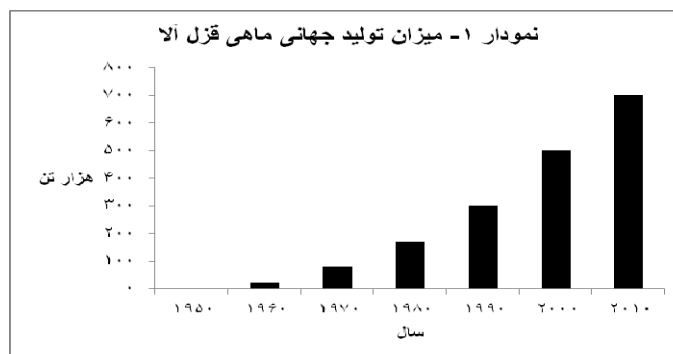
خصوصیات فیزیکی و شیمیایی آب زیستگاه ماهی قزل آلاهی رنگین کمان :

از نظر خصوصیات فیزیکی و شیمیایی آب، برای ماهی قزل آلاهی رنگین کمان، مناسب ترین درجه حرارت برای پرورش، دامنه حرارتی ۱۴-۱۷ و تخم ریزی دامنه حرارتی ۱۴-۹ درجه سانتی گراد، حداکثر دمای قابل تحمل برای ماهی قزل آلا حدود ۲۵ درجه سانتی گراد (Klantz, 1993, Hvet, 1994)، فرزانهفر، ۱۳۸۴ و عمادی (۱۳۸۶)، حد مطلوب اکسیژن محلول آب در محدوده ۹-۱۱ میلی گرم در لیتر (لاوسون، ۱۳۸۰)، pH مناسب در دامنه ۸-۶/۵ (Robert, 2005) و میزان آمونیاک در استخرهای پرورش کمتر از ۰/۰۱ میلی گرم در لیتر (

(Robert,2005)، نیتريت کمتر از ۰/۱ ميلي گرم در ليتر (لاوسون ، ۱۳۸۰)، نترات ۳-۲ ميلي گرم در ليتر (Robert,2005)، CO₂ محلول در آب بين ۰-۱۰ ميلي گرم در ليتر (Boyd,1982,Slickney, 2005 ، عمادی، ۱۳۸۶)، قليائيت تام در حدود ۱۰-۴۰۰ ميلي گرم در ليتر، دامنه سختی مناسب ۴۰۰-۱۲۰ ميلي گرم در ليتر بر حسب کربنات کلسيم (Robert,2005 ، Slickney, 2005 ، فرزانه، ۱۳۸۴)، درجه شوری حدود ۳-۶ قسمت در هزار (Pillay,2005، Slickney, 2005 ، فرزانه، ۱۳۸۴)، سرعت جريان آب در کانال ها ۳-۲ سانتيمتر در ثانيه (Slickney, 2005 ، فرزانه، ۱۳۸۴ ، عمادی ، ۱۳۸۶) می باشد.

۲-۱- میزان تولید ماهی قزل آلا در جهان ، ایران و فارس

توليد قزل آلاي رنگين کمان بطور تصاعدي از دهه ۱۹۵۰ خصوصاً در اروپا و اخيراً در شيلي افزايش داشته است. اين مسئله می تواند مربوط به توليد فزاينده اين ماهی در آبهای داخلی در کشورهایی مانند فرانسه، ایتالیا، دانمارک، آلمان و اسپانيا، ايالت متحده آمريکا، آلمان، بریتانیا و ایران جهت استفاده در بازارهای محلی و یا پرورش آنها در قفس در نروژ و شيلي برای صادرات باشد. میزان توليد اين ماهی در سال ۲۰۱۰ بیش از ۷۰۰ هزار تن بوده است (http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Oncorhynchus_mykiss/en) (نمودار ۱). در صنعت آبرزی پروری ایران نیز این ماهی اهمیت به سزایی داشته و طی چند سال گذشته میزان تولید آن از رشد چشمگیری برخوردار بوده است، بطوریکه آمار بدست آمده از سال ۱۳۷۷ تا ۱۳۸۹ نشان داده است که توليد قزل آلاي رنگين کمان در کشور از ۴۹۹۴ تن در سال ۱۳۷۷ به ۹۲۰۰۰ تن در سال ۱۳۸۹ رسیده است و این به معنی يك افزايش ۱۸/۵ برابری توليد طی ۱۲ سال گذشته است (آمار شیلات ایران ۱۳۸۹، ذریه زهرا، ۱۳۸۴)



نمودار ۲ - مقایسه میزان تولید قزل آلاي رنگين کمان طی سالهای ۱۳۷۷ - ۱۳۸۹ در کشور

۲-مقدمه

یکی از مهمترین بیماریهای عفونی باکتریایی که بیش از دو دهه موجب بروز خسارات اقتصادی فراوان در صنعت آبزی پروری شده است، عفونتهای استرپتوکوکوسی است که یکی از بیماریهای اصلی سپتیمی دهنده عمده مراکز تکثیر و پرورش ماهیان سردآبی در بسیاری از کشورهای دنیا و از جمله در ایران معرفی شده است و تخمین زده شده که این بیماری موجب خسارات اقتصادی شدید و جبران ناپذیر (بیش از ۱۵۰ میلیون دلار در سال) در دنیا می‌گردد (Beack و همکاران ۲۰۰۶، Romalde و همکاران ۲۰۰۸، Garcia, et al., Shoemaker, et al., 2006، ۲۰۰۸، ۲۰۰۸ و همکاران Hoshina و همکاران ۲۰۰۸، Romalde, et al., 2008). این بیماری اولین بار از کشور ژاپن گزارش گردید (Hoshina و همکاران ۱۹۵۸) لیکن بتدریج گزارشات متعددی از بروز آن در کشورهای مختلف مانند: سنگاپور (Foo و همکاران ۱۹۸۵)، آفریقای جنوبی (Bragg و Broere ۱۹۸۶)، استرالیا (Carson و همکاران ۱۹۹۳)، اسپانیا (Toranz و همکاران ۱۹۹۴)، آمریکا (Perera و همکاران ۱۹۹۴)، اسرائیل (Eldar و همکاران ۱۹۹۵)، ایتالیا (Ghittion و همکاران ۱۹۹۵)، فرانسه (Michel و همکاران ۱۹۹۷)، کویت (Evans و همکاران ۲۰۰۲)، کره جنوبی (Beack و همکاران ۲۰۰۶)، برزیل (Filho و همکاران ۲۰۰۹)، ایتالیا (Elder et al 1997)، در بین ماهیان Red Sea bream و کفال در کویت (Evans et al, 2002)، در ماهیان دریایی واقع در خلیج مکزیکو (Plumb et al, 1974)، خلیج چیسایپیک در آمریکا (Baya et al, 1990)، در آزاد ماهی کوهو، مارماهی ژاپنی، ماهی آبو و تیلایا (Austin and Austin, 1993)، در گربه ماهی (Chang et al 1996)، در ماهی کپور معمولی (Bunch et al, 1997) و در ایران نیز این بیماری در بین مولدین ماهی قزل آلا (رنگین کمان در استان مازندران (قیاسی و همکاران، ۱۳۷۹)، استان فارس، در ماهی قزل آلا (آذری تاکامی، ۱۳۷۶)، ماهی هامور در استان خوزستان (مظلومی، ۱۳۸۲) شناسایی و گزارش گردیده، که نشان دهنده بروز این بیماری در تمام قاره های دنیا است.

۱-۲- عوامل باکتریایی استرپتوکوکوزیس در ماهیان

اصولاً استرپتوکوکوزیس ناشی از حضور عوامل باکتریایی کوکسی شکل گرم مثبت است که آنها را به عنوان جنس استرپتوکوکوس می شناسند. لیکن طی دهه گذشته تغییرات زیادی در طبقه بندی عوامل ایجاد کننده این بیماری رخ داده است. با ایجاد روش های تشخیصی جدید بر پایه خصوصیات ژنوتیپی، طبقه بندی جدید ایجاد شده و جنسهای انتروکوکوس، لاکتوکوکوس، واگوکوکوس و کارنوباکتریوم به جنس استرپتوکوکوس افزوده شده است (Venderell و همکاران ۲۰۰۶)، (Romalde و همکاران ۲۰۰۸)، (Austin, (Yanong and Floyd, 2002)، (Austin and Austin, 1999) and Austin, 1993)، (pasnike et al, 2006).

- *Enterococcus faecalis*
- *Entrococcus faecium*
- *Streptococcu agalactiae*
- *Streptococcus dysgalactia*
- *Streptococcus equi*
- *Streptococcus equisimilis*
- *Streptococcus pyogenes*

- *Streptococcus zooepidermicus*
- *Streptococcus iniae*
- *Lactococcus piscium*
- *Lactococcus garvieae* = *Entrococcus seriolicida*
- *Streptococcus milleri*
- *Streptococcus parauberis*
- *Streptococcus difficilis*
- *Vagococcus salmoninarum*
- *Streptococcus phocae*
- *streptococcus ictaluri*

۲-۲- میزبانهای حساس (ماهیان)

استرپتوکوکوزیس در بسیاری از گونه های ماهیان دریایی (Eldar et al, 1999; Colorni et al, 2000; Romalde et al, 2002) و ماهیان آب شیرین (Yanong and Floyed, 2002) هم در ماهیان پرورشی و هم ماهیان وحشی (Baya et al, 1990; Zlotkin et al., 1998; Colorni et al, 2002) گزارش شده است. اسامی این ماهیان در جدول ۱ آمده است.

جدول ۱: میزبان های حساس (ماهیان) به استرپتوکوکوزیس

| منبع | باکتری | نام علمی ماهی | نام ماهی |
|---|-----------------------------------|--|----------------------|
| Evans et al, 2002 | <i>Streptococcus agalactia</i> | <i>Liza klunzingeri</i> | Wild mullet |
| Evans et al, 2002 | <i>Streptococcus agalactia</i> | <i>Sparus auratus</i> | Sea bream |
| Russo et al, 2006 | <i>Streptococcus iniae</i> | <i>Epalzeorhynchus bicolor</i> | Red-Tail Black Shark |
| Russo et al, 2006 | <i>Streptococcus iniae</i> | <i>Epalzeorhynchus erythrurus</i> | Rainbow Shark |
| Zarauela et al, 2005 | <i>Vagococcus salmoninarum</i> | <i>Oncorhynchus mykiss</i> | Rainbow trout |
| Yanong and Floyd, 2002 | <i>Streptococcus iniae</i> | <i>Hyphessobrycon sp</i> | ماهیان تترا |
| Yanong and Floyd, 2002 | <i>Streptococcus iniae</i> | <i>Ninbochromis sp</i> <i>Pelvicachromis sp</i> | سیچلیدهای آفریقای |
| Bowser et al, 1998 | <i>Streptococcus iniae</i> | <i>Oreochromis niloticus</i> | تیلاپیا نیل |
| Nomoto et al, 2004; Kusuda et al, 1976 | <i>Streptococcus dysgalactiae</i> | <i>Seriola quinqueradiata</i> | Yellow tail |
| Nomoto et al, 2004 | <i>Streptococcus dysgalactiae</i> | <i>Seriola dumerili</i> | Amberjack |
| Shen et al., 2005 | <i>Streptococcus iniae</i> | <i>Sciaenops ocellatus</i> | Red drum |
| Baya et al, 1990 | <i>Streptococcus sp.</i> | <i>Micropogon undulates</i> | کروکر آتلانتیک |
| Baya et al, 1990 | <i>Streptococcus sp.</i> | <i>Pomatomus saltatrix</i> | Blue fish |
| Baya et al, 1990 | <i>Streptococcus sp.</i> | <i>Notemigonous chrysoleuca</i> | Golden shiner |
| Baya et al, 1990 | <i>Streptococcus sp.</i> | <i>Arius felis</i> | گره ماهی دریایی |
| Baya et al, 1990 | <i>Streptococcus sp.</i> | <i>Brevoortia patronus</i> | منهادن |
| Baya et al, 1990 | <i>Streptococcus sp.</i> | <i>Lagodon rhomboids</i> | Pin fish |
| Baya et al, 1990 | <i>Streptococcus sp.</i> | <i>Dasyatis sp</i> | Stingray |
| Baya et al, 1990 | <i>Streptococcus sp.</i> | <i>Morone saxatilis</i> | باس راه راه |
| Shoemaker et al., 2001 | <i>Streptococcus sp.</i> | <i>Morone chrysops x Morone saxatilis</i> | باس راه راه هیبرید |
| Baya et al, 1990 | <i>Streptococcus sp.</i> | <i>Leiostomus xanthurus</i> | Spot |
| Baya et al, 1990 | <i>Streptococcus sp.</i> | <i>Cynoscion regalis</i> | قزل آلاهی دریایی |

| | | | |
|--|----------------------------|--|--------------------------|
| Baya et al, 1990 | <i>Streptococcus sp.</i> | <i>Cynoscion nothus</i> | قزل آلابی نقره ای |
| Baya et al, 1990 | <i>Streptococcus sp.</i> | <i>Mugil cephalus</i> | کفال راه راه |
| Yuniarti., 2005; George et al, 1999 | <i>Streptococcus sp.</i> | <i>Inia geoffrensis</i> | دلفین آب شیرین آمازون |
| سلطانی، ۱۳۷۵ | <i>Streptococcus sp.</i> | <i>Anguilla japonica</i> | مارماهی ژاپنی |
| Agnew and Barnes, 2007 | <i>Streptococcus iniae</i> | <i>Plecoglossus altivelis</i> | ماهی آبیو |
| Agnew and Barnes, 2007 | <i>Streptococcus iniae</i> | <i>Oncorhynchus rhodurus</i> | ماهی آزاد آماگو |
| Agnew and Barnes, 2007 | <i>Streptococcus iniae</i> | <i>Lates calcarifer</i> | Barramundi |
| Agnew and Barnes, 2007 | <i>Streptococcus iniae</i> | <i>Anisotrenus sp</i> | Black marget |
| Agnew and Barnes, 2007 | <i>Streptococcus iniae</i> | <i>Arothron hispidus</i> | Puffer fish |
| Agnew and Barnes, 2007 | <i>Streptococcus iniae</i> | <i>Ocyunus chrysurs</i> | Snapper |
| Agnew and Barnes, 2007 | <i>Streptococcus iniae</i> | <i>Sparisoma aurofrenatum</i> <i>S. viridae</i> | Parrot fish |
| ستاری و روستایی، ۱۳۷۷ | <i>Streptococcus sp.</i> | <i>Lepomis cyanellus</i> | خورشید ماهی سبز |
| Sako, 1998 | <i>Streptococcus sp.</i> | <i>Trachurus japonicus</i> | جک ماکرل |
| Agnew and Barnes, 2007 | <i>Streptococcus iniae</i> | <i>Paralichthys olivaceus</i> | ژاپنی کفشک |
| Russo et al, 2006 | <i>Streptococcus sp.</i> | <i>Danio rerio</i> | Zebra danio |
| Russo et al, 2006 | <i>Streptococcus sp.</i> | <i>Danio albolineatus</i> | Pearl danio |
| Russo et al, 2006 | <i>Streptococcus sp.</i> | <i>Botia macracanthus</i> | دلکک ماهی |
| Russo et al, 2006 | <i>Streptococcus sp.</i> | <i>Barbus conchoniis</i> | Rosy barb |
| Agnew and Barnes, 2007 | <i>Streptococcus iniae</i> | <i>Cromileptes altivelis</i> | Brramundi cod |
| Agnew and Barnes, 2007 | <i>Streptococcus iniae</i> | <i>Epinephalis tauvina</i> | Gold spot cod |
| Agnew and Barnes, 2007 | <i>Streptococcus iniae</i> | <i>Siganus sp</i> | Rabbit fish |
| Agnew and Barnes, 2007 Eldar and Ghittino, 1999 Zarauela et al, 2005 | <i>Streptococcus sp.</i> | <i>Oncorhynchus mykiss</i> | قزل آلابی رنگین کمان |

۲-۳-۲- ویژگی های عامل بیماریزا

۱-۲-۳-۲- واگوکوکوس (Vagococcus)

باکتریهای گرم مثبت کروی، تخم مرغی و یا میله ای کوتاه هستند که به صورت منفرد، جفت و یا زنجیره های کوتاه دیده می شوند (MacFaddin., 2000). ابعاد آنها $2/0 - 0/5 \times 1/2 - 0/5$ میکرو متر بوده، بدون تشکیل اسپورانده، از برخی از قندها تولید اسید می نمایند، کاهنده نیترات نیستند و حرارت بهینه برای آنها ۲۵ - ۳۵ درجه سانتی گراد است. تحرک در آنها متغیر و معمولاً مثبت است. برخی گونه ها در لانسفیلد گروه N هستند (MacFaddin., 2000).

۲-۲-۳-۲- انتروکوکوس (Enterococcus)

باکتری های گرم مثبت کروی شکل که در محیط مایع به صورت جفت، زنجیره کوتاه و یا به صورت منفرد با ابعاد $2/5 - 0/6 \times 0/6 - 2/0$ میکرومتر دیده می شوند (Holt et al., 1994). بدون تشکیل اسپور بوده و کاتالاز منفی اند (MacFaddin., 2000). گاه دارای حرکت به وسیله تاژکهای کم هستند، بدون کپسولهای واضح و

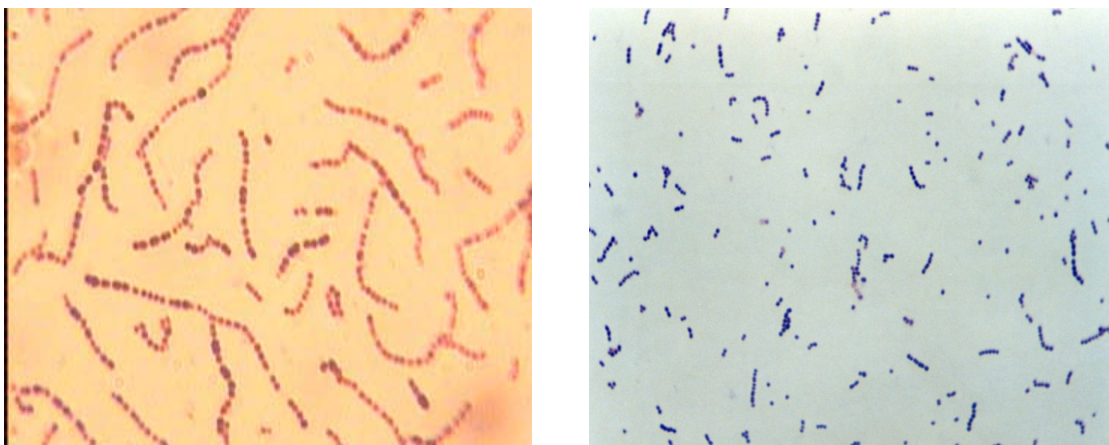
آشکاراند، معمولاً در دمای ۱۰ تا ۴۵ درجه سانتی گراد (دمای بهینه ۳۷ درجه سانتی گراد)، pH=9/6 NaCl= 6/5 ppt و صفرای 40% رشد می کنند (Holt et al., 1994). معمولاً لانسفیلد گروه D هستند (MacFaddin, 2000) مقدار زیادی از قندها را تخمیر کرده و به ندرت تولید نیترا می کنند (Holt et al., 1994).

۳-۳-۲- لاکتوکوکوس (Lactococcus)

باکتریهای گرم مثبت کروی تا تخم مرغی شکل به ابعاد $1/5 - 0/5 \times 1/2$ میکرومتر بوده که در محیط مایع به صورت جفت و یا زنجیره کوتاه دیده می شوند. بدون حرکت و بدون کپسولاند، یک تعدادی از قندها را تخمیر می کنند. اکسیداز و کاتالاز منفی هستند. بهترین درجه حرارت ۳۰ درجه سانتی گراد است. در ۱۰ درجه سانتی گراد رشد می کنند اما در ۴۵ درجه سانتی گراد رشد نمی کنند (Holt et al., 1994).

۴-۳-۲- استرپتوکوکوس (Streptococcus)

باکتریهای کروی یا تخم مرغی شکل گرم مثبت که به صورت جفت یا زنجیره ای دیده می شوند (MacFaddin, 2000). قطر آنها ۰/۵ تا ۲ میکرومتر بوده، بدون تحرک، فاقد اسپور، اکسیداز و کاتالاز منفی، بی هوازی اختیاری، شیمیوارگانوتروف و نیازمند به محیط غذایی غنی جهت رشد و گاه با ۵٪ CO₂ هستند. متابولیسم تخمیر کننده دارند و تولید لاکتوز می کنند، اما گاز SH₂ تولید نمی کنند. معمولاً به گلبولهای قرمز حمله می کنند و دارای همولیزهای نوع α و β و بدون همولیز نیز می باشند. در دمای ۲۵ - ۴۵ درجه سانتی گراد رشد کرده اما حرارت بهینه برای آنها ۳۷ درجه سانتی گراد است (Holt et al., 1994). از لحاظ O/F glucose ، F ، (Fermentative) هستند و از لحاظ تبدیل و کاهش نیترا، منفی هستند (MacFaddin, 2000).



شکل ۲: باکتری کروی و تخم مرغی شکل استرپتوکوکوس

این ارگانسیم ها غیراسیدفست اند و درصد سیتوزین + گوانین در DNA آنها برابر ۴۶-۳۴ مول می باشد (سلطانی، ۱۳۸۰).

برخی گونه های استرپتوکوک دارای آنتی ژنهای پلی ساکاریدی ویژه ای اند که به گروه های مشخص (گروه-های لانسفیلد ۱) اختصاص پیدا می کنند و بر اساس حضور این گروه های آنتی ژنی مخصوص به گروه های A, B, C, D, E, F, G, H, K, L, M, N) طبقه بندی می شوند. که گروه های B و D لانسفیلد در ماهی های بیمار گزارش شده است. گروه استرپتوکوکسی D، کلنی هایی شبیه استافیلوکوکسی تولید می کنند (Austin and Austin, 1993).

یکی از مهمترین خصوصیات باکتری استرپتوکوک تجزیه گلبولهای قرمز خون (Hemolytic) است، که بر اساس آن به سویه های مختلف α - hemolytic، β - hemolytic و یا غیر همولیز تقسیم می گردند، که یکی از عوامل یکسان نبودن بیماریزایی آنهاست. اگر چه برخی مانند *Streptococcus agalactiae* می توانند هم سویه α - hemolytic و هم β - hemolytic را داشته باشند (Austin and Austin, 1993).

گونه های زیادی از استرپتوکوکوس می تواند در ماهی بیمارزا باشند، اما اطلاعات کافی برای تعیین اینکه کدام گونه از استرپتوکوکوس بیماریزایی بیشتری دارد وجود ندارد (Yanong and Floyd, 2002). در زمان های مختلف، بیماریزایی استرپتوکوهای ماهی می تواند متفاوت باشد پس می توان فرض کرد که بیماری استرپتوکوکوزیس سندرمی است که بیش از یک گونه باکتری عامل آن است. البته تفاوت های جغرافیایی نیز در آن موثرند که در نقاط مختلف جهان گونه های متفاوتی عامل ایجاد بیماری اند (Eldar et al., 1999).

۴-۲- علائم کلینیکی و آسیب شناسی ناشی از استرپتوکوکوزیس

ماهیان مبتلا ممکن است یک یا بیشتر از یک علامت را نشان دهند، با توجه به گونه ماهی این علائم شامل: شنای نامنظم (چرخشی یا ماریچی)، از دست دادن تعادل، بیحالی، تیرگی پوست، بیرون زدگی یک یا دو طرفه چشم، کدورت قرنیه، خونریزی داخل یا اطراف چشم ها، صفحه آبششی، پایه باله های شکمی و مخرجی، بالای سر و یا جاهای دیگر بدن، آب آوردگی شکم و زخم در پوست، اتساع محوطه بطنی، بزرگی و پر خونی طحال، رنگ پریدگی و بزرگ شدن کبد، پر خونی کلیه و در مواردی بروز خونریزی در سطح کبد و قلب مشاهده می شود. علاوه بر اینها زخم های خونریزی دهنده نیز در سطح بدن ممکن است مشاهده شود (Floyd and Yanong, 2002). Salvador و همکاران (۲۰۰۵). در برخی موارد ممکن است که ماهی قبل از مرگ علائم آشکاری را نشان ندهد.



شکل ۳: تلفات و علائم مختلف مشاهده شده در ماهیان مبتلا به استرپتوکوکوزیس

تغییرات عمده آسیب شناسی باکتری استرپتوکوک در ماهی شامل پانوفتالمی و مننژیت می باشد. در دیگر اندامها تغییرات آسیب شناسی ناچیز می باشد (Eldar and Ghittino, 1999).

۵-۲- تلفات و خسارتهای اقتصادی ناشی از استرپتوکوکوزیس

عفونتهای استرپتوکوک می تواند سبب مرگ و میر بالایی (بیش از ۵۰٪) طی یک دوره ۳ تا ۷ روزه (Yanong and Floyd., 2002) و گاه حتی بیش از ۷۵٪ می شود (Eldar et al., 1997 و Bromage et al., 1999). خسارت اقتصادی حاصله از تنها گونه *Streptococcus iniae* در آبرزی پروری بیش از ۱۰۰ میلیون دلار در سال تخمین زده شده است (Xu et al., 2007). گزارش بیماری از ایالات متحده آمریکا توسط plumb و همکاران در سال ۱۹۷۲ با تلفات بیش از ۵۰٪ در سواحل فلوریدا و خلیج مکزیکو صورت گرفت. پس از آن بیماری بصورت انفرادی یا همه گیری از ماهیان آب شیرین و دریایی در بسیاری مناطق از جمله آفریقای جنوبی، استرالیا، سنگاپور، انگلیس و نروژ، چین، ترکیه، اسپانیا، ایتالیا و کره اتفاق افتاده است (Deok-Chan Lee, et al., 2001). در ژاپن از سال ۱۹۷۴ به بعد موجب بروز خسارات فراوان اقتصادی بر صنعت گیش دم زرد (*Seriola quinqueradita*) پرورشی شده است. باکتری استرپتوکوکوس دارای قدرت تهاجمی بوده و در یک مطالعه آزمایشگاهی، ماهیان

زینتی دانیوس راه راه را با غلظت زیادی از باکتری در آب وارد نموده و باعث مرگ ۱۰۰٪ ماهیان در عرض ۲ تا ۴ روز گردیدند.

در سالهای گذشته این بیماری در اغلب استانهای کشور (لرستان، مازندران، فارس، چهار محال و بختیاری، کرمانشاه، کهگیلویه و بویر احمد و گیلان) در ماهیان سردآبی پرورشی یک بیماری غالب بوده است و یکی از مشکلات جدی که منجر به خسارتهای سنگین اقتصادی در صنعت آبی پروری می‌شد، این بیماری بود (Akhlaghi and Keshavarzi 2002,; Soltani et al., 2005, 2008; Saeedi et al., 2009; Pourgholam et al., 2010). به جهت اهمیت بیماری استرپتوکوکوزیس در صنعت آبی پروری ماهیان سردآبی و خسارتهای اقتصادی ناشی از آن و گاه بسته شدن مزرعه به جهت انجام مقررات بهداشتی (قرنطینه) به وسیله واحدهای بهداشتی و نظارتی (سازمان دامپزشکی کشور) و گسترش و بروز آن در همه اقلیمهای سطح کشور، با شدت و حدت های مختلف ما را بر آن داشت تا در قالب یک طرح ملی (استانهای فارس، مرکزی، غرب و شرق استانهای مازندران) یک تصویری از عوامل تأثیرگذار بر بروز این بیماری داشته باشیم و با کنترل این عوامل بتوانیم نسبت به پیشگیری آن و با حداقل خسارت بر نامه ریزی داشته باشیم.

۶-۲- تاریخچه استرپتوکوکوزیس در ایران

وجود بیماری استرپتوکوکوزیس در ایران برای اولین بار با عاملیت باکتری *S. fecium* از یکی از مراکز تکثیر و پرورش قزل آلای رنگین کمان منطقه هراز در استان مازندران گزارش گردید (قیاسی و همکاران ۱۳۷۹) و بعد از آن بیماری با عاملیت *S. iniae* در استان فارس گزارش شد (اخلاقی و کشاورزی ۱۳۸۱) و بتدریج نه تنها بروز بیماری بلکه شیوع و تنوع عوامل ایجاد کننده آن نیز افزایش یافت. قلی پور کنعانی و همکاران (۱۳۸۶)، بروز استرپتوکوکوزیس را با جداسازی باکتری *S. fecium* از استان خراسان گزارش کرده است. در مطالعه دیگری در استان مازندران جداسازی *S. fecium* گزارش شده است (قیاسی و زاهدی ۱۳۸۶). سلطانی و نیکبخت بروجنی (۱۳۸۶) طی یک مطالعه اپیدمیولوژیکی دو ساله نشان دادند که استرپتوکوکوس اینیایی و لاکتوکوکوس گارویه دو باکتری بسیار مهم در برخی از مزارع پرورش قزل آلای رنگین کمان استانهای مطرح در تولید این ماهی در ایران هستند. موسوی (۱۳۸۶) طی یک بررسی یک ساله از ۱۲ مزرعه تکثیر و پرورش ماهی قزل آلای رنگین کمان در استان مازندران مبادرت به شناسایی باکترهای گرم مثبت بیماریزا پرداخت. در این بررسی پس از انجام آزمایشات بیوشیمیایی باکتریهای *S. milleri*، *S. agalactiae*، *S. iniae*، *Enterococcus fecalis* شناسایی شدند. در مطالعه‌ای دو ساله بر روی عوامل رایج استرپتوکوکوزیس و لاکتوکوکوزیس در استان فارس از ۴ مزرعه ۶۰۰ عدد ماهی واجد علائم بالینی نمونه برداری و از کلیه، مغز و کبد آنها کشت تهیه گردید. در مجموع ۴۸۰ پرگنه بدست آمد که از این تعداد ۳۹۰ نمونه *S. iniae* و ۹۰ نمونه *L. garvieae* شناسایی شدند (Soltani & Tarahomi ۲۰۰۹). در بررسی تعداد دیگری در استان اصفهان ۷۲ عدد ماهی با وزن ۲۰۰ - ۱۵۰ گرم واجد علائم بالینی از

۶ مزرعه پرورش قزل آلاهی رنگین کمان نمونه برداری و در آزمایشگاه از کلیه و کبد آنها کشت میکروبی انجام دادند. از تمام نمونه های فوق باکتری استرپتوکوکوس جدا سازی شد (Mohammadi Arani و Moghadas ۲۰۰۹). در بررسی علل تلفات ایجاد شده در سه مزرعه پرورش قزل آلاهی رنگین کمان با علایم بالینی مشکوک به استرپتوکوکوزیس در منطقه سندگان استان چهار محال و بختیاری پس از کشت و خالص سازی باکتری با استفاده از روش PCR و دو پرایمر₁ pLG₁ و pLG₂ مشخص شد باکتری عامل بیماری *L. garvieae* بوده است (Fadaeifard و همکاران ۲۰۰۹). در بررسی دیگری بروز بیماری و تلفات در قزل آلاهی رنگین کمان پرورشی ناشی از باکتری استرپتوکوکوس از استان همدان گزارش شده است (Habibipour و Bayat ۲۰۰۹). هوشمند و حقیقی (۱۳۸۸) در بررسی علل تلفات یک مزرعه پرورش قزل آلاهی رنگین کمان در غرب استان گیلان توانستند باکتری *S. disgalacteae* را جداسازی و شناسایی نمایند. در تحقیق دیگری وضعیت بیماری استرپتوکوکوزیس در استان کرمانشاه مورد بررسی قرار گرفت که طی آن از ۱۰۲ مزرعه پرورش ماهیان قزل آلاهی رنگین کمان ۲۲ مزرعه واجد ماهیانی بودند که علائم بیماری را داشته و در بررسی های باکتری شناسی وجود باکتری استرپتوکوکوس اثبات شد (Shahbazian و همکاران ۲۰۱۰).

Heydarynezhad و همکاران (۲۰۱۰) در یک ارزیابی در بر پایه تکنیک های PCR و هیستوپاتولوژی به شناسایی عامل بروز استرپتوکوکوزیس در شهر ایلام پرداختند. در این بررسی بر پایه متد مولکولی باکتری بیماریزا در سه مزرعه پرورش قزل آلاهی رنگین کمان در این شهرستان *L. garvieae* شناسایی شد. در یک مطالعه اپیدمیولوژی استرپتوکوکوزیس / لاکتوکوکوزیس در مراکز تکثیر و پرورش قزل آلا در ایران تعداد ۱۰۸ نمونه کوکسی گرم مثبت از ماهیان بیمار قزل آلاهی رنگین کمان ۷ استان کشور طی سالهای ۲۰۰۹ - ۲۰۰۸ جمع آوری گردید. در بررسی اولیه از تستهای تفریقی و بیوشیمیایی ۴۹ نمونه (۴۵/۳۷٪) *S. iniae* و ۳۷ نمونه (۳۵/۲٪) *L. garvieae* و ۲۲ نمونه نیز استرپتوکوکوس با گونه نامشخص شناسایی گردید. لیکن در بررسی با روش PCR برای یافتن باند اختصاصی ۵۰۰bp ، ۶۴ نمونه (۵۹/۲٪) *S. iniae* و ۴۴ نمونه (۴۰/۸٪) *L. garvieae* شناسایی شدند (Haghighi و Khiabania و همکاران ۲۰۱۰).

۳- مواد و روش کار

۳-۱- انتخاب ایستگاههای مطالعاتی (مزارع)

منطقه تنکابن قطب دوم تولید ماهی قزل آلائی رنگین کمان در استان مازندران می باشد که عمده مزارع متراکم پرورش ماهی در حاشیه رودخانه تنکابن واقعند. به موازات رشد صنعت آبیاری پروری، مزارع نیمه متراکم در منطقه تنکابن رشد و توسعه یافته است که هم اکنون نقش قابل توجهی در تولید ماهی قزل آلا دارند (جدول ۵).

الف - مزارع پرورش ماهی قزل آلائی رنگین کمان منتخب در حاشیه رودخانه دو هزار:

رودخانه دوهزار از شاخه های رودخانه چشمه کیله که در جنوب غرب مرکز شهرستان تنکابن جریان دارد، دو رودخانه نوشا و دریا سر در آبادی کلیشم واقع در ۲۱ کیلومتری جنوب غربی شهر تنکابن به هم پیوسته و این رودخانه را تشکیل می دهد، چند آبادی را مشروب ساخته و در شرق آبادی پرده سربا رودخانه سه هزار که شاخه دیگری از رودخانه چشمه کیله می باشد، به هم پیوسته و به رودخانه چشمه کیله می ریزند. منبع تغذیه رودخانه نزولات جوی و در جهت جنوب غرب به شمال شرق جریان دارد. طول رودخانه ۱۱ کیلومتر، شیب متوسط بستر آن ۳ درصد و در مناطق بیکرنباته، سولفاته، بیکرنباته در سازند های سیلیکاته و بیکرنباته کلسیک جریان دارد. تعداد ۸ مزرعه بترتیب مزارع ۱، ۲، ۳، ۴، ۵، ۶، ۷، که مزرعه شماره ۱ در ضلع جنوبی و حاشیه شاخه دریاسر واقع است. مزرعه ۲ و ۳ در حاشیه شاخه نوشای رودخانه دو هزار واقع هستند و از یک کانال متصل به رودخانه بطور مشترک برای هر دو مزرعه آبیگری می شوند و بالا دست این مزارع ۱، ۲، ۳، مزارع پرورش ماهی وجود ندارند. مزارع ۴، ۵، ۶، ۷ و ۸ در پائین دست مزارع شماره ۲ و ۲ به فواصل کم از هم واقعند بطوریکه خروجی آب مزارع بالادست پس از طی مسافت کم وارد مزارع پائین دست میشوند.

ب - مزرعه پرورش ماهی قزل آلائی رنگین کمان منتخب در حاشیه رودخانه ازارود (EZA RUD)

ازارود از رودخانه های مستقل زبر حوضه چالوس که در جنوب شرق مرکز شهرستان تنکابن جریان دارد، از کوههای پیت غار با ارتفاع ۴۳۳۹ متر و گرده با ارتفاع ۳۶۴۸ متر واقع در حدود ۴۰ کیلومتری جنوب شرقی شهر تنکابن سرچشمه می گیرد و آبادیهای متعددی از جمله دینار سرا و معلم کوه را مشروب ساخته، در نهایت به دریای مازندران می ریزد. منبع تغذیه رودخانه نزولات جوی و در جهت جنوب به شمال جریان دارد. طول رودخانه ۴۰ کیلومتر، شیب متوسط بستر آن در کوهستان ۱۱ درصد، در جلگه یک درصد و در مناطق بیکرنباته کلسیک و بیکرنباته سولفاته جریان دارد. مزرعه شماره ۹، تنها مزرعه واقع در حاشیه رودخانه ازارود که در روستای دینار سرا قرار دارد برای اجرای این تحقیق انتخاب شد و در بالادست آن مزرعه دیگری وجود ندارد.

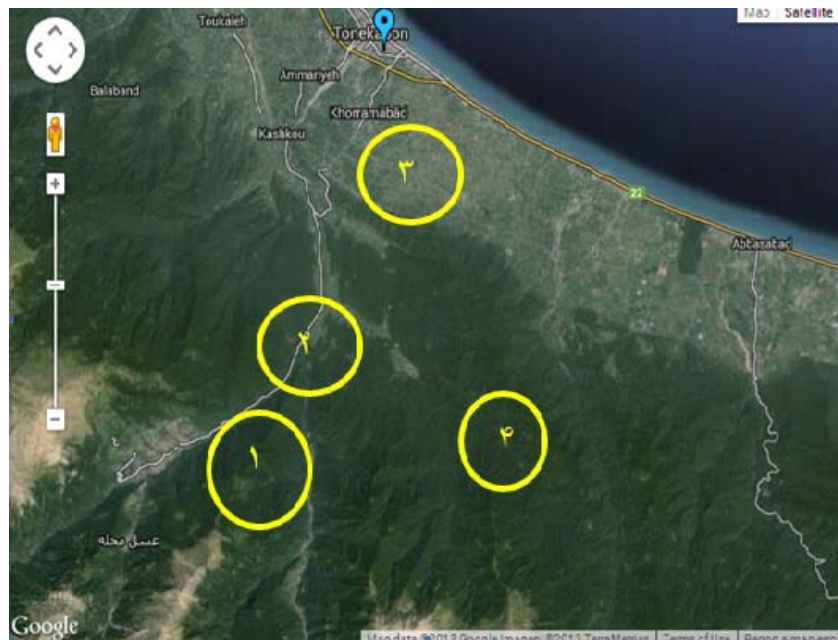
ج - مزارع واقع در بخش خرم آباد:

در این تحقیق ۳ مزرعه مستقل از هم به شماره های ۱۰، ۱۱ و ۱۲ واقع در ناحیه جلگه ای - بخش خرم آباد که از چاههای نیمه عمیق برای پرورش ماهی استفاده می شوند، انتخاب شدند. مختصات جغرافیائی مزارع انتخاب شده در این تحقیق در جدول شماره ۴ نشان داده شد.

جدول ۴: شماره مزارع منتخب و مختصات جغرافیایی آنها

| شماره مزرعه | طول و عرض جغرافیایی | ارتفاع از سطح آبهای آزاد |
|-------------|---------------------|--------------------------|
| ۱ | N3636.433E5044.092 | ۱۰۱۵ |
| ۲ | N3637.421E5044.017 | ۸۴۲ |
| ۳ | N3637.440E5044.109 | ۸۱۱ |
| ۴ | N3640.129E5049.245 | ۴۶۶ |
| ۵ | - | - |
| ۶ | - | - |
| ۷ | - | - |
| ۸ | - | - |
| ۹ | N3640.231E5059.283 | ۱۹۰ |
| ۱۰ | N3646.075E5053.049 | ۹ |
| ۱۱ | N3646.575E5053.138 | ۶ |
| ۱۲ | N3646.551E5051.172 | ۳۵ |

شکل ۱: منطقه تنکابن: موقعیت ایستگاههای منتخب ۱، ۲، ۳ واقع در ناحیه ۱ و ایستگاههای ۴، ۵، ۶، ۷، ۸ در ناحیه ۲ و ایستگاههای ۹، ۱۰، ۱۱، ۱۲ در ناحیه ۳



مشخصات کلی ایستگاه مطالعاتی ۱: واقع در حاشیه سرشاخه نوشای رودخانه دوهزار، روستای عسل محله، با ظرفیت تولید اسمی ۲۰ تن - بادی آب ۲۲۰ لیتر در ثانیه

شکل ۲: نمای ایستگاه مطالعاتی شماره ۱



مشخصات کلی ایستگاههای مطالعاتی شماره ۲ و ۳: واقع در حاشیه سرشاخه نوشای رودخانه دو هزار، ناحیه کلیشم و ایستگاه شماره ۲ با ظرفیت ۴۴ تن دارای منبع آبی مشترک با ایستگاه شماره ۲، بادی آب ۳۰۰ لیتر در ثانیه و ظرفیت تولید ۶۰ تن.

شکل ۳: نمای ایستگاه های مطالعاتی شماره ۲ و ۳



مشخصات کلی ایستگاه مطالعاتی ۴: واقع در حاشیه رودخانه دو هزار - ناحیه توبن، با ظرفیت تولید اسمی ۱۲۰ تن - بادی آب ۲۰۰ لیتر در ثانیه

شکل ۴: نمای ایستگاه مطالعاتی شماره ۴



مشخصات کلی ایستگاه مطالعاتی ۵: واقع در حاشیه رودخانه دو هزار- ناحیه توبن، با ظرفیت تولید اسمی ۶۰ تن.

شکل ۵: نمای ایستگاه مطالعاتی شماره ۵



مشخصات کلی ایستگاه ۶: واقع در حاشیه رودخانه دو هزار- اکر، با ظرفیت تولید اسمی ۱۲۰ تن

شکل ۶: نمای ایستگاه مطالعاتی شماره ۶



مشخصات کلی ایستگاه ۷: واقع در حاشیه رودخانه دو هزار- روستای اکر، با ظرفیت تولید اسمی ۶۰ تن-
بادبی آب ۳۰۰ لیتر در ثانیه

شکل ۷: نمای ایستگاه مطالعاتی شماره ۷



مشخصات کلی ایستگاه ۸: واقع در حاشیه رودخانه دو هزار- روستای دو هزار، با ظرفیت تولید اسمی ۱۲۰ تن ،
بادبی آب ۲۰۰ لیتر در ثانیه

شکل ۸: نمای ایستگاه مطالعاتی شماره ۸



مشخصات کلی ایستگاه ۹: واقع در حاشیه رودخانه دو هزار، روستای دینار سرا، با ظرفیت تولید اسمی ۲۰ تن،
بادبی آب ۲۰۰ لیتر ثانیه

شکل ۹: نمای ایستگاه مطالعاتی شماره ۹



مشخصات کلی ایستگاه ۱۰: واقع در بخش خرم آباد، منبع آبی چاه، روستای اکبر آباد، با ظرفیت تولید اسمی
۲۰ تن، بادبی آب ۱۲ لیتر در ثانیه

شکل ۱۰: نمای ایستگاه مطالعاتی شماره ۱۰



مشخصات کلی ایستگاه ۱۱: واقع در بخش خرم آباد، منبع آبی چاه، روستای میان ناحیه، با ظرفیت تولید اسمی ۱۰ تن، با دبی آب ۱۲ لیتر در ثانیه

شکل ۱۱: نمای ایستگاه مطالعاتی شماره ۱۱



مشخصات کلی ایستگاه ۱۲: واقع در بخش خرم آباد، منبع آبی چاه، روستای میان ناحیه، با ظرفیت تولید اسمی ۲۰ تن.

شکل ۱۲: نمای ایستگاه مطالعاتی شماره ۱۲



جدول ۵: تعداد مزارع پرورش ماهی قزل آلابی رنگین کمان و برخی از شاخص های تولید در منطقه تنکابن در

سال ۱۳۹۱

| مزارع | تعداد | میزان کل تولید ماهی در سال (تن) | میزان غذای مصرفی (تن) | ضریب تبدیل غذای مصرفی |
|-------------|-------|---------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| متراکم | ۲۶ | ۴۷۲۱ | ۷۱۴۰ | ۱/۶۱ |
| نیمه متراکم | ۴۱ | ۹۶۲ | ۱۳۶۰ | ۱/۵ |

۲-۳- نمونه برداری

نمونه برداری از ماهی :

طی یک دوره ۱۲ ماهه بطور ماهانه، با حضور در ۱۲ مزرعه منتخب پرورش ماهی قزل آلابی رنگین کمان، در این تحقیق به عنوان ایستگاههای مطالعاتی، ۱۰ عدد ماهی بطور تصادفی از ماهیان موجود در آن ایستگاهها نمونه برداری شد. پس از جمع آوری نمونه ها به شکل زنده و اندازه گیری طول و وزن آنها (زیست سنجی) و ثبت در جداول از پیش تنظیم شده برای هر یک از ایستگاه ها، از نظر علائم ظاهری مورد بررسی قرار گرفتند و در شرایط استریل کالبدگشایی و پس از شکافتن محوطه بطنی، علائم داخلی ثبت شدند و سپس با استفاده از آنس استریل از بافت های کبد و کلیه وطحال در محیط تریپتوکیز سوی آگار (TSA) کشت خطی، جهت جداسازی باکتری انجام گردید (Austin و Austin، ۱۹۹۹) و پلیت های کشت داده شده به مدت ۲۴ الی ۷۲ ساعت در دمای ۲۵ درجه سانتیگراد در گرمخانه کالیبره شده، قرار گرفتند. کلیه پلیت های کشت شماره گذاری شده مربوط به ماهیان نمونه برداری شده همراه با فرم مشخصات ایستگاه های مربوطه به نماینده سازمان دامپزشکی استان

مازندران تحویل تا آزمایشات تشخیصی در استان اقدام شود. در آزمایشگاه میکروبی شناسی دامپزشکی، پس از مشاهده رشد پرگنه‌های باکتری استرپتوکوک در محیط کشت، تشخیص اولیه و افتراقی آن از باکتری استافیلوکوکوس با استفاده از رنگ آمیزی به روش گرم و دیدن کوکسی‌های گرم مثبت و سپس تست کاتالاز (آزمایش افتراقی باکتری استرپتوکوک از استافیلوکوک) انجام گردید.

نمونه برداری از آب:

آزمایشات فیزیکی و شیمیایی آب:

قبل از نمونه برداری از آب، با استفاده از دستگاه دیجیتال آنالیز آب، درجه حرارت، pH و میزان اکسیژن محلول آب ورودی ایستگاه مطالعاتی، اندازه‌گیری و ثبت می‌شود. پس از آن، یک ظرف شیشه‌ای به حجم ۲۵۰ سی سی درب دار و استریل شده و شماره گذاری شده برای هرایستگاه، در خلاف جهت جریان آب رودخانه به عمق فرو برده و در داخل آب، درب شیشه باز و با رعایت شرایط استریل، برای وارد نشدن باکتریهای دست نمونه بردار، از آب ورودی هر ایستگاه، قبل از پر شدن کامل ظرف شیشه‌ای، نمونه برداری و بسرعت در شرایط مساعد حرارتی در به آزمایشگاه منتقل و بلافاصله آزمایشات لازم انجام شد.

آزمایشات فیزیکی و شیمیایی آب طبق روشهای استاندارد متد و بشرح ذیل انجام پذیرفت (APHA, 1998):

الف- اندازه گیری نیترات آب به روش احیای کادمیم (Cadmium Reduction Method for Nitrate Measurement)

در این روش نیترات در حضور کادمیم به نیتريت احیا شده و سپس میزان نیتريت اندازه گیری می گردد.

لوازم مورد نیاز:

الف) ستون کاهشی

ب) اسپکتروفتومتر برای استفاده در طول موج ۵۴۳ نانومتر

مواد مورد نیاز:

- آب عاری از نیترات

- گرانولهای مس- کادمیم: ۲۵ گرم گرانولهای با سایز ۲۰ تا ۱۰۰ با اسید کلریدریک ۶ نرمال شسته و با آب، آبکشی نموده و کادمیم را برای ۵ دقیقه در ۱۰۰ میلی لیتر سولفات مس ۲٪ قرائت تا رنگ آبی تقریباً محو شود. آهسته خالی و با سولفات مس تازه تکرار شد تا رسوبات کلوئیدی قهوه ای شروع به تشکیل کند. به آرامی با آب شسته و تمام رسوبات مس از بین برود.

- محلول EDTA - NH₄OH: ۱۳ گرم NH₄Cl و ۱/۷ گرم اتیلن دی آمین تترا استات را در ۹۰۰ میلی لیتر آب حل نموده و با NH₄OH غلیظ به PH ۸/۵ رسانده و تا یک لیتر رقیق شد.

محلول رقیق شده EDTA - NH₄OH: ۳۰۰ میلی لیتر از محلول بالا را تا ۵۰۰ میلی لیتر رقیق می شد.

- اسید کلریدریک HCl ۶ نرمال
- محلول اصلی نیترات
- محلول استاندارد نیترات
- محلول اصلی نیتريت
- محلول استاندارد نیتريت
- محلول کار نیتريت : ۵۰ میلی لیتر محلول میانی نیتريت را با آب عاری از نیتريت تا ۵۰۰ میلی لیتر رقیق می شد .

- ۱ میلی لیتر = ۵ میکروگرم نیتريت- نیتروژن

آماده سازی ستون کاهشی : به وسیله یک درپوش پشم شیشه انتهای ستون را مسدود نموده و آنرا با آب پر و مقدار کافی از گرانولهای Cu-Cd در ستون ریخته تا طول آن به ۱۸/۵ سانتی متر برسد . سطح آب را بالای گرانولها نگه داشته تا از ورود هوا جلوگیری نماید. ستون را با ۲۰۰ میلی لیتر محلول کلرید آمونیوم-EDTA شستشو داده شد.

آماده سازی نمونه :

- ۱- از بین بردن کدورت : برای نمونه های کدر طبق روش معمول رفتار شد.
- ۲- تنظیم pH : pH را بین ۷ و ۹ تنظیم نموده. اگر لازم بود از pH متر و اسید کلریدریک یا سود استفاده می شد
- ۳- احیای نمونه : برای ۲۵ سی سی از نمونه ۷۵ سی سی NH₄CL-EDTA اضافه کرده و مخلوط نموده و نمونه را داخل ستون ریخته و در محدوده ۷ تا ۱۰ میلی لیتر بر دقیقه جمع آوری شد. از ۲۵ میلی لیتر اول صرف نظر نموده و باقی را در ظرف اصلی نمونه ریخته شد.
- ۴- تشکیل رنگ و اندازه گیری : هر چه سریعتر و تا قبل از ۱۵ دقیقه پس از احیا ۲ میلی لیتر معرف رنگی به ۵۰ سی سی نمونه اضافه و مخلوط می شد. بین ۱۰ دقیقه تا ۲ ساعت بعد ، جذب را در ۵۴۳ نانومتر در برابر شاهد آب مقطر اندازه گیری شد.

محاسبه : با قرار دادن جذب استانداردها در برابر غلظت نیترات منحنی استاندارد را بدست آورده و غلظت نمونه را مستقیماً از منحنی بدست آمد . نتیجه را بصورت میلی گرم N اکسید شده بر لیتر (مجموع نیتروژن نیترات و نیتروژن نیتريت) گزارش شد تا وقتی که غلظت نیتريت جداگانه محاسبه شده و از آن کم شود.

ب- اندازه گیری نیتريت به روش رنگ سنجی (Colorimetric Method for Nitrite Measurement)

مواد مورد نیاز :

- ۱- نیتريت سدیم (NaNO₂)
- ۲- سولفانیل آمید (NH₂C₆H₄SO₂NH₂)
- ۳- N (۱- نفتیل) اتیل دی آمین هیدرو کلراید ClOH₇NH₄CH₂ 2NH₂.2H₂O

تهیه محلول :

- ۱- ۵ گرم سولفانیل آمید را در ۵۰۰ میلی لیتر اسید هیدروکلریک حل گردید (وزن نهایی ۵۰۰ میلی لیتر).
- ۲- ۰/۵ گرم از N (۱- نفتیل) اتیل دی آمین دی هیدروکلراید را در ۵۰۰ میلی لیتر آب مقطر حل کرده و در ظرف تیره نگهداری نگهداری شد

روش انجام کار :

۱- ۵۰ میلی لیتر از نمونه را بر داشته و یک میلی لیتر از محلول سولفانیل آمید به آن افزوده و خوب هم زده شد. پس از ۵ دقیقه به آن ۱ ml محلول N (۱- نفتیل) اتیل دی آمین دی هیدروکلراید افزوده و مجدداً بهم زده شد. پس از ۱۰ دقیقه در طول موج ۵۴۳ nm میزان جذب را قرائت شد.

ج- اندازه گیری اکسیژن محلول (DO) :

توسط دستگاه مولتی متر پرتابل مدل WTW- 340 i با الکتروود اکسیژن متر مدل WTW.Cell Ox 325

د- اندازه گیری (pH) :

توسط دستگاه مولتی متر پرتابل مدل WTW - 340 i با الکتروود PH متر مدل WTW. Electrode Sen Tix 81 ، اندازه گیری شد .

۳-۳- آزمایش شمارش کل باکتریهای داخل آب

توتال کانت باکتری به روش پور پلیت (Pour plate):

اساس و پایه کار در این روش شمارش CFU (Colony Forming Unit) می باشد که هر کدام از آنها بیانگر یک باکتری در هنگام نمونه گیری و لحظه کشت می باشد. به چنین باکتری که پس از کشت و مدت انکوباسیون تشکیل کلنی می دهد CFU یا واحد کلنی ساز می گویند. بنابراین با شمارش کلنی های ایجاد شده پس از انکوباسیون می توان در ارتباط با تعداد باکتری های موجود در مقدار نمونه تلقیح شده به محیط کشت قضاوت کرد. برای انجام این روش به صورت زیر عمل شد:

۱- آماده سازی ظروف جهت نمونه برداری از آب: برای این کار از بطری های شیشه ای درب دار ۲۵۰ میلی لیتری که در اتوکلاو (دمای ۱۲۱/۵ °C به مدت ۱۵ دقیقه) استریل شدند استفاده شد.

۲- نمونه گیری از آب: بدین صورت که درب بطری در زیر آب باز شده تا آب وارد آن شود طوری که ظرف کاملاً پر نشده و مقداری از آن خالی باشد تا باکتری های هوازی از بین نروند.

۳- انتقال نمونه های آب به آزمایشگاه: بطری های آب در یونولیت حاوی یخ به آزمایشگاه انتقال داده شدند.

۴- تهیه رقت های مختلف: برای انجام روش پورپلیت باید رقت های مختلف از نمونه آب تهیه شود. برای هر نمونه آب ۵ لوله آزمایش حاوی ۹ cc سرم فیزیولوژی نیاز است که روز قبل از نمونه برداری در اتوکلاو

استریل شدند. رقت سازی به این صورت انجام شد که به کمک سمپلر ۱ cc از نمونه آب برداشته و به لوله آزمایش اول که حاوی ۹ cc سرم فیزیولوژی است اضافه شد. سپس با تعویض تیپس (سرسمپلر) از آب لوله اول برداشته و به سرم فیزیولوژی لوله دوم اضافه شد. با این کار در لوله شماره ۱ رقت ۱-۱۰ را خواهیم داشت. بعد از آن از لوله ۲ یک cc برداشته و به لوله ۳ اضافه شد به این صورت در لوله ۲ رقت ۲-۱۰ آماده شد. به همین ترتیب آزمایش تا رقت ۵-۱۰ ادامه یافت.

۵- از رقت‌های مختلف که تهیه شده ۱ cc به پلیت های خالی استریل که از قبل مشخصات نمونه ها روی آنها یادداشت شده بود اضافه شد. از هر رقت دو تکرار انجام شد و رقت صفر (نمونه آب) نیز مورد آزمایش قرار گرفت. در مجموع برای هر نمونه آب ۶ تکرار وجود داشت و در نتیجه برای هر ایستگاه (مزرعه) ۱۲ پلیت مورد استفاده قرار گرفت.

۶- از محیط کشت پلیت کانت آگار (plate count agar) برای کشت آب مزارع استفاده شد که مقدار مورد نیاز از آن قبل از شروع رقت سازی تهیه شد و بعد از اتوکلاو نمودن و رسیدن به دمای 45°C در پلیت های حاوی نمونه آب پخش شد. به این صورت که زیر هود و در شرایط استریل درب پلیت به مقدار کمی در کنار شعله باز شد و مقداری از محیط کشت مزبور روی ۱ cc آبی که در پلیت وجود داشت ریخته شد و آب و محیط کشت بعد از ریختن محیط کشت داخل پلیتها با هم مخلوط شدند.

۱- بعد از اطمینان از بسته شدن محیط کشت ها، انتقال آنها به انکوباتور با دمای 37°C به مدت ۵-۳ روز صورت گرفت.

۲- بعد از گذشت مدت زمان انکوباسیون، پلیت ها از انکوباتور خارج شدند و شمارش کلنی های آن به کمک دستگاه کلنی کانتر صورت گرفت. شمارش در مورد پلیت هایی صورت گرفت که تعداد باکتری در آن بین ۳۰-۳۰۰ عدد بود.

۳- برای گزارش تعداد باکتری از فرمول زیر استفاده شد:

$$\text{CFU/ml} = \text{عکس رقت} \times \text{میانگین تعداد باکتری در دو پلیت}$$

روش تجزیه و تحلیل داده ها:

داده‌ها و آمار توصیفی با برنامه SPSS تحلیل و پردازش گردیدند. از آزمونهای ANOVA و برای مقایسه از آزمون دانکن استفاده شد. از تست‌های ناپارامتریک مثل آزمون کای مربع، مقایسه‌ی نسبت‌ها نیز استفاده گردید. همچنین از آزمون Kruskal Wallis و Logistic Regression استفاده شده است. میزان معنی دار بودن در سطح $P < 0.05$ ارائه شد. برای رسم نمودارها از نرم افزار Excel 2007 استفاده شد.

۴- نتایج

- ۴-۱- علائم مشاهده شده در ماهیان مورد بررسی (قبل از باز کردن و بعد از باز کردن ماهی) از مجموع ۱۳۵۰ ماهی نمونه برداری شده، ۷۲ عدد از ماهیان دارای علائم بالینی بودند. علائم مشاهده شده اختصاصی نبوده و به عنوان سندرم (Syndrum) در سایر بیماریها نیز قابل مشاهده می باشند:
- ۱- بیرون زدگی یک و دو طرفه چشم (شکل ۱۳)
- ۲- سیاه و تیره شدن سطح بدن و بیحالی
- ۳- خونریزی در پایه باله های شکمی و مخرجی، داخل یا اطراف، چشم ها، صفحه آبششی،
- ۴- زخم پوست در ناحیه پشتی بدن
- ۵- اتساع محوطه بطنی
- ۶- آب آوردگی شکم و پرخونی داخلی و خونریزی در سطح کبد و قلب
- ۷- تلف شدن ماهی بدون علائم ظاهری بیماری
- ۸- شنای نامنظم (چرخشی یا مارپیچی) و شنای یک طرفه ناشی از بیرون زدگی بیرون زدگی محتویات یک طرفه چشم



شکل ۱۳- ماهیان مبتلا به استرپتوکوکوزیس با علائم اگزوفتالمی در یک ایستگاه مطالعاتی - سال ۱۳۹۰



شکل ۱۴- مقایسه وضعیت ظاهری (کدورت) نمونه های آب ورودی ایستگاههای مطالعاتی ا تا ۸، متعاقب سیلابی شدن سرشاخه نوشای رودخانه دوهزار در مرداد - سال ۱۳۹۰

وضعیت استرپتوکوکوزیس در ایستگاههای مطالعاتی

از مجموع ۱۳۵۰ عدد ماهی نمونه برداری شده ۶۰۷ عدد بچه ماهی با وزن و طول متوسط بترتیب ۲۲/۰۴ گرم و ۱۲/۵۹ سانتی متر و ۷۴۳ عدد ماهی پروراری با وزن و طول متوسط بترتیب ۱۵۶/۲۵ گرم و ۲۳/۳۲ سانتی متر که تنها از ۱۷ عدد از ماهیان پروراری در آزمایشگاه، باکتری استرپتوکوک جدا شد (استرپتوکوکوزیس مثبت). در ۱۴ عدد از ماهیان که استرپتوکوکوزیس مثبت بودند، نشانیهای بالینی استرپتوکوکوزیس وجود داشت (۸۲/۳۵٪) و در ۳ عدد دیگر از این ماهیان مبتلا به استرپتوکوکوزیس مثبت هیچ گونه علائم بیماری وجود نداشت و به ظاهر سالم بودند (۱۷/۶۵٪). ۵۸ عدد از ماهیان بیمار (۴/۳٪ از کل جمعیت نمونه برداری شده) با دامنه وزنی حداقل ۱/۵۵ گرم تا حداکثر ۴۱۷ گرم، دارای نشانیهای بالینی مشابه استرپتوکوکوزیس بودند اما در آزمایشگاه از نظر استرپتوکوکوزیس منفی بودند. از مجموع ۷۲ عدد ماهی دارای علائم بالینی، ۱۴ عدد مبتلا به استرپتوکوکوزیس (۱۹/۴۴ درصد) بودند و ۸۰/۵۶ درصد درگیر سایر عوامل بیماریزا بودند. ۹۴/۶۷٪ از ماهیان نمونه برداری شده سالم بودند. استرپتوکوکوزیس در بچه ماهیان مشاهده نشد. میزان درصد ماهیان پروراری به ظاهر سالم (فاقد علائم بالینی) و ماهیان پروراری دارای علائم بالینی استرپتوکوکوزیس در مزارع منتخب در جدول ۶ نشان داده شد.

جدول ۶: درصد آلودگی بچه ماهیان بیمار و سالم به استرپتوکوکوس

| شماره مزرعه | اقتدازه ماهی | تعداد ماهی | ماهیان آلوده به استرپ (آزمایشگاهی) | | ماهیان با علائم بالینی | | ماهیان به ظاهر سالم | |
|----------------|-----------------|---------------|---------------------------------------|--------|---------------------------|--------|---------------------|--------|
| | | | تعداد | درصد % | تعداد | درصد % | تعداد | درصد % |
| 1 | بچه ماهی | 83 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | پروراری | 23 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | بچه ماهی | 70 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | پروراری | 33 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3 | بچه ماهی | 57 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | پروراری | 54 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4 | بچه ماهی | 51 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | پروراری | 69 | 8 | 11.6 | 7 | 87.5 | 1 | 12.5 |
| 5 | بچه ماهی | 18 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | پروراری | 101 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6 | بچه ماهی | 21 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | پروراری | 96 | 3 | 3.1 | 1 | 33.3 | 2 | 66.7 |
| 7 | بچه ماهی | 46 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | پروراری | 66 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8 | بچه ماهی | 38 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | پروراری | 77 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 9 | بچه ماهی | 95 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | پروراری | 25 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 10 | بچه ماهی | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | پروراری | 90 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 11 | بچه | 97 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|----|----------|----|---|-----|---|-----|---|---|
| | ماهی | | | | | | | |
| | پروراری | 23 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | بچه ماهی | | | | | | | |
| | ماهی | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 12 | پروراری | 83 | 6 | 7.2 | 6 | 100 | 0 | 0 |

۲-۴- برخی پارامترهای فیزیکی و شیمیایی (عوامل خطر) آب در بروز تریپتوکوکوزیس

الف: وضعیت درجه حرارت آب در ایستگاههای مطالعاتی

در فصل بهار، حد اقل دمای آب با ۱۰/۶۳ درجه سانتی گراد در ایستگاههای ۲ و ۳ (کانال آب ورودی مشترک) و حد اکثر دمای آب با ۱۷/۹۳ درجه سانتی گراد در ایستگاه ۱۰، در تابستان حد اقل دمای آب با ۱۲/۹۰ درجه سانتی گراد در ایستگاه ۱ و حداکثر دمای آب با ۱۸/۲۶ درجه سانتی گراد در ایستگاه ۱۰، در پاییز حد اقل دمای آب با ۱۰/۸۰ درجه سانتی گراد در مزرعه ۲ و ۳ و حد اکثر دمای آب با ۱۷/۷۰ درجه سانتی گراد در ایستگاه ۱۰، در زمستان، حد اقل دمای آب با ۵ درجه سانتی گراد در ایستگاه ۱ و حداکثر دمای آب ۱۷/۴۶ درجه سانتی گراد در ایستگاه ۱۱ می باشد (نمودار ۱).

میانگین سالانه دمای آب در ۱۲ ایستگاه مطالعاتی بر اساس منابع آبی، در دو گروه قرار گرفتند بطوریکه میانگین دمای آب با ۱۱/۶۲ درجه سانتی گراد در ایستگاه ۹ (بامنبع آبی رودخانه ازا رود) و میانگین دما با ۱۱/۹۱ درجه سانتی گراد در ایستگاههای ۱-۸ در گروه ۱ و ایستگاههای ۱۰، ۱۱ و ۱۲ به ترتیب با ۱۷/۶۸ درجه سانتی گراد، ۱۷/۶۴ درجه سانتی گراد و ۱۷/۱۱ درجه سانتی گراد در گروه ۲ قرار داشتند (جدول ۷).

جدول ۷: نتایج اندازه گیری دمای آب در ایستگاههای مطالعاتی بر حسب منابع آبی در طول ۱۲ ماه

| میانگین دمای آب بر حسب درجه سانتی گراد در مزارع مختلف | | | |
|---|-----|--------|--------|
| water | N | Subset | |
| | | 1 | 2 |
| Farm 1-8 | 950 | 11.620 | |
| Farm9 | 120 | 11.917 | |
| Farm12 | 99 | | 17.112 |
| Farm11 | 120 | | 17.642 |
| Farm 10 | 120 | | 17.683 |
| | | | |

ب: وضعیت میزان اکسیژن محلول آب در ایستگاههای مطالعاتی

روند تغییرات اکسیژن محلول در فصول مختلف در سطح جزئی بوده است و در محدوده رشد مطلوب ماهی قزل آلابی رنگین کمان قرار داشت. بالاترین میزان اکسیژن محلول در فصل زمستان () مربوط، به ایستگاه ۹ با ۱۱/۳۹ میلیگرم در لیتر و کمترین میزان آن مربوط به فصل پائیز در ایستگاه ۱۲ با ۷/۹۶ میلیگرم در لیتر می باشد. میانگین میزان اکسیژن محلول در ۱۲ ایستگاه مطالعاتی نشان می دهد که بالاترین میانگین متعلق به ایستگاه ۸ با ۸/۸۸ میلیگرم در لیتر و پائینترین میانگین اکسیژن محلول مربوط به ایستگاه ۱۲ با ۸/۸۸ میلیگرم در لیتر می باشد. بر جدول زیر میانگین اکسیژن محلول در ۱۲ ایستگاه، به صورت همگن نبوده و در ۶ گروه تقسیم بندی شدند (جدول ۸).

**جدول ۸: مقایسه میانگین اکسیژن آب (میلی گرم در لیتر)
ورودی مزارع منتخب در مدت اجرای تحقیق**

| مزرعه | N | Subset | | | | | |
|-------|-----|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ۱۲ | 99 | 8.8041 | | | | | |
| ۱۰ | 120 | 8.8558 | | | | | |
| ۱۱ | 120 | | 9.0542 | | | | |
| ۸ | 120 | | | 9.3208 | | | |
| ۶ | 120 | | | 9.4225 | 9.4225 | | |
| ۴ | 120 | | | | 9.5783 | 9.5783 | |
| ۵ | 120 | | | | | 9.6258 | 9.6258 |
| ۷ | 120 | | | | | 9.6283 | 9.6283 |
| ۱ | 110 | | | | | 9.6409 | 9.6409 |
| ۲ | 120 | | | | | 9.6650 | 9.6650 |
| ۳ | 120 | | | | | 9.6650 | 9.6650 |
| ۹ | 120 | | | | | | 9.8000 |

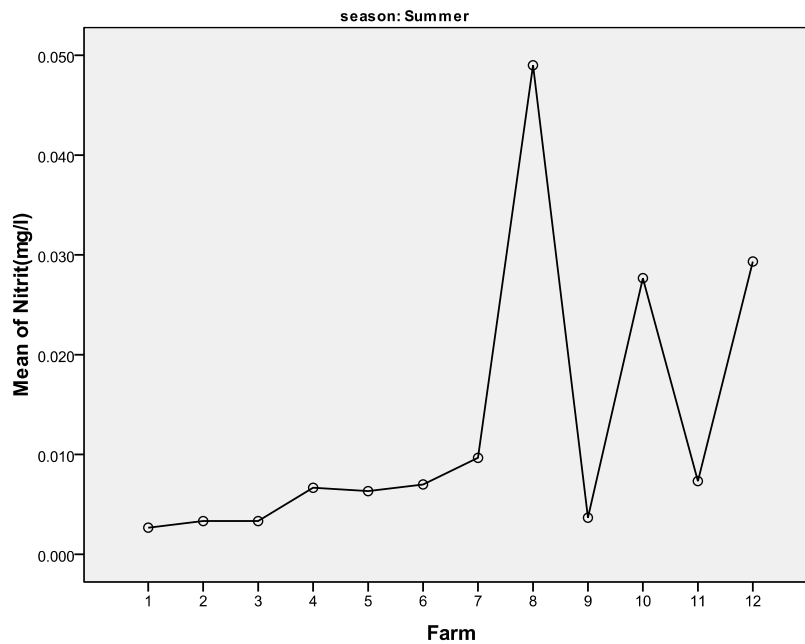
ج : وضعیت میزان نیتريت (NO2-N) آب در ایستگاههای مطالعاتی

۱- ج : وضعیت میزان نیتريت در ایستگاههای مطالعاتی در فصول مختلف :

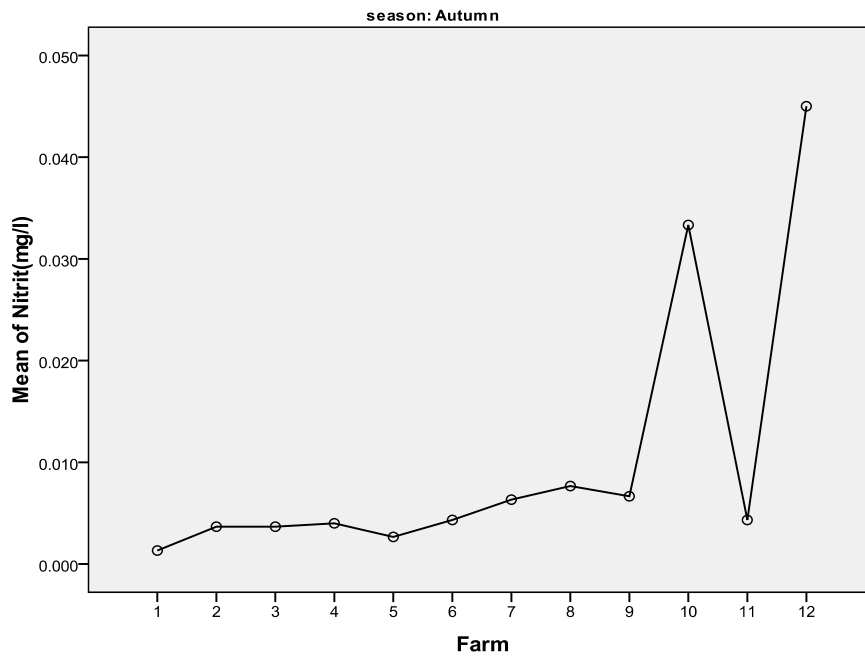
در فصل بهار ، حد اقل میانگین نیتريت آب با ۰/۰۰۶ میلیگرم در لیتر در ایستگاه ۱۱ و حد اکثر میانگین نیتريت ۰/۷۵ میلیگرم در لیتر در ایستگاه ۱۲ ، در فصل تابستان با حد اقل میانگین نیتريت ۰/۰۰۲ میلی گرم در لیتر در ایستگاه ۱ و حداکثر میانگین نیتريت ۰/۰۴۹ میلیگرم در لیتر در ایستگاه ۸ ، در فصل پائیز با حد اقل میانگین نیتريت ۰/۰۰۱ میلیگرم در لیتر در ایستگاه ۱ و حد اکثر میانگین نیتريت ۰/۰۴۵ در ایستگاه ۱۲ و در فصل زمستان

با حد اقل میانگین نیتريت ۰/۰۰۵ ميليگرم در ليتر در ايستگاه ۱۱ وحد اكثر ميانگين نيتريت ۰/۰۴۲ ميلي گرم در ليتر ايستگاه ۶ مي باشد.

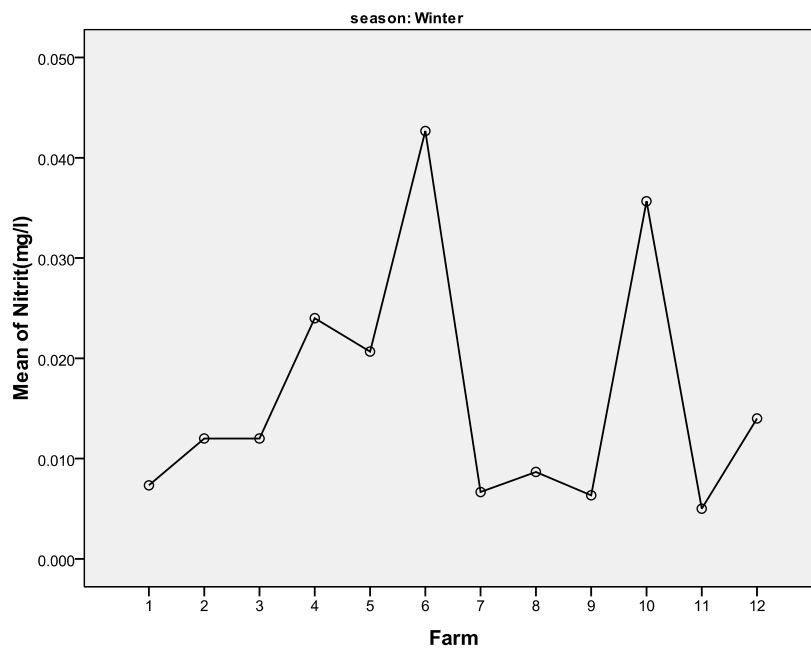
بر اساس نتايج در فصل بهار ميانگين نيتريت ايستگاههاي مطالعاتي به دو گروه تقسيم، ايستگاه ۱۲ با حد اكثر ميانگين نيتريت ۰/۷۵ ميلي گرم در ليتر در گروه ۲ و ساير ايستگاهها در گروه ۱، در فصل تابستان ميانگين نيتريت به ۳ گروه تقسيم و ايستگاه ۸ با حد اكثر ۰/۰۴۹ ميليگرم در ليتر در گروه ۳ وساير مزارع در گروههاي ۱ و ۲، در فصل پائيز ميانگين نيتريت ايستگاههاي مطالعاتي به ۵ گروه تقسيم و مزرعه ۱۲ با ۰/۰۴۵ ميلي گرم در گروه ۵ و ساير مزارع در گروههاي ۱ تا ۴ و در فصل زمستان ميانگين نيتريت ايستگاههاي مطالعاتي در گروه ۴ و ايستگاههاي ۶ و ۱۰ به ترتيب با حد اكثر ۰/۰۳۵ ميلي گرم در ليتر وحد اكثر ۰/۰۴۲ ميليگرم در ليتر در گروه ۴ وساير ايستگاه در گروههاي ۱، ۲ و ۳ گروه بندي شده اند. روند تغييرات نيتريت آب ورودی ايستگاههاي مطالعاتي در فصول مختلف و طی يك سال در نمودارهاي ۲، ۳، ۴، ۵ و ۶ نشان داده شد.



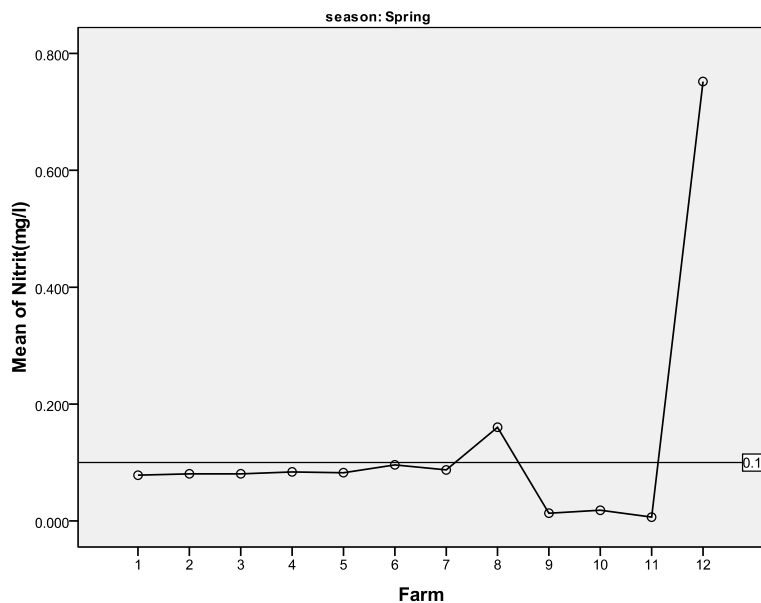
نمودار ۱: روند تغييرات نيتريت آب ايستگاههاي مطالعاتي در فصل تابستان- سال ۱۳۹۰



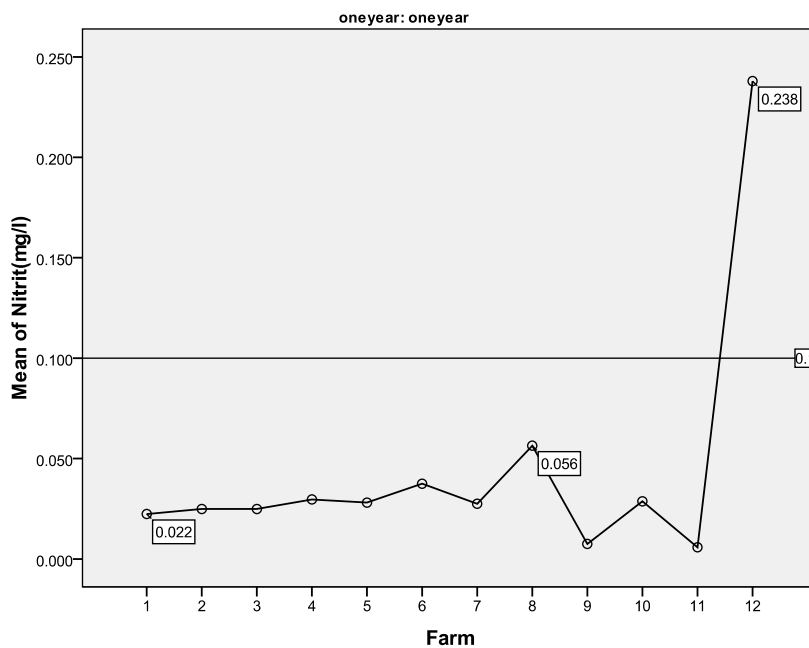
نمودار ۲: روند تغییرات نیتريت آب ایستگاههای مطالعاتی منطقه تنکابن در فصل پائیز - سال ۱۳۹۰



نمودار ۳: روند تغییرات نیتريت آب ایستگاههای مطالعاتی منطقه تنکابن در فصل زمستان - سال ۱۳۹۰



نمودار ۴: روند تغییرات نیتريت آب ایستگاههای مطالعاتی منطقه تنکابن در فصل بهار - سال ۱۳۹۱

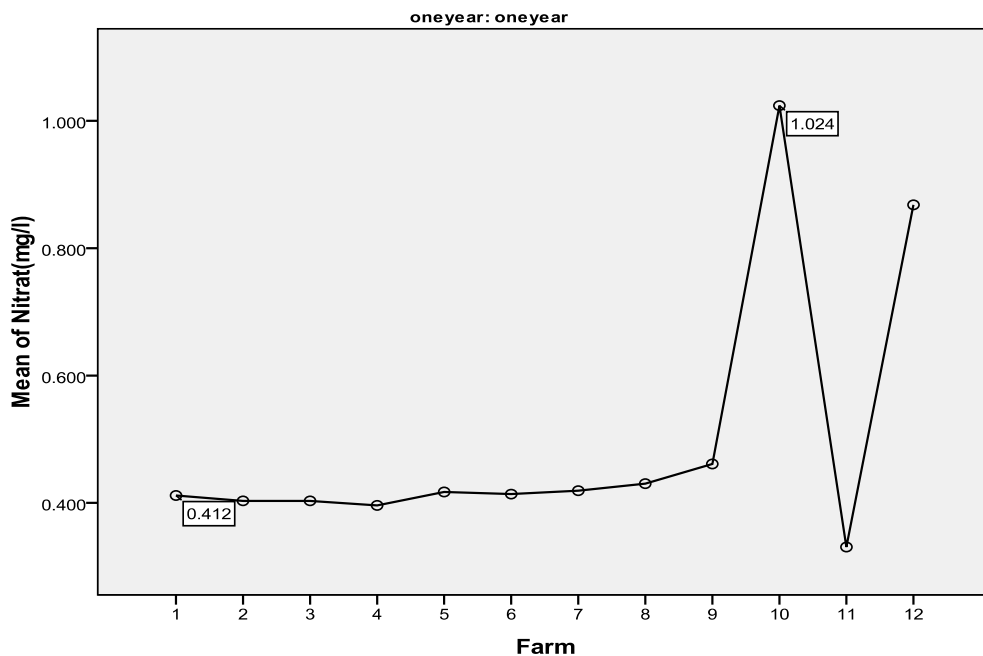


نمودار ۵: وضعیت نیتريت آب ورودی ایستگاههای مطالعاتی در مدت ۱۲ ماه (یک سال) - ۱۳۹۰-۱۳۹۱

د- وضعیت میزان نیترات (NO₃-N) آب در ایستگاههای مطالعاتی

حداکثر نیترات آب در فصل بهار با ۰/۸۹ میلیگرم در لیتر در ایستگاه ۱۲ و حد اقل میانگین نیترات ۰/۱۸ میلیگرم در لیتر در ایستگاه ۱، در فصل تابستان با حداکثر میانگین نیترات ۱/۲۸ میلی گرم در لیتر در ایستگاه ۱۰ و حداقل میانگین نیترات ۰/۵۲۹ میلیگرم در لیتر در ایستگاه ۸، در فصل پائیز با حد اکثر میانگین نیترات ۱/۰۱ میلیگرم در لیتر در ایستگاه ۱۰ و حداقل میانگین نیترات ۰/۱۸ در ایستگاه ۸ و در فصل زمستان با حد اکثر میانگین نیترات ۱/۵ میلیگرم در لیتر و حد اقل میانگین نیترات ۰/۱۸ میلی گرم در ایستگاه ۱۱ می باشد.

بر اساس نتایج آزمون دانکن، در فصل بهار میانگین نیترات ایستگاههای مطالعاتی به دو گروه تقسیم، ایستگاه ۱۲ با حد اکثر میانگین نیترات ۰/۸۹ میلی گرم در لیتر در گروه ۴ و سایر ایستگاهها در گروه ۱ تا ۳، در فصل تابستان میانگین نیترات به ۳ گروه تقسیم و ایستگاه ۱۰ با حد اکثر ۱/۲۸ میلیگرم در لیتر در گروه ۳ و سایر مزارع در گروههای ۱ و ۲، در فصل پائیز میانگین نیترات ایستگاههای مطالعاتی به ۴ گروه تقسیم و مزرعه ۱۰ با حداکثر ۱/۰۱ میلی گرم در گروه ۴ و سایر مزارع در گروههای ۱ تا ۳ و در فصل زمستان میانگین نیترات ایستگاههای مطالعاتی در ۵ گروه و ایستگاههای ۶ با حد اکثر نیترات ۱/۵ میلی گرم در لیتر در گروه ۴ و سایر ایستگاه در گروه های ۱ تا ۴ گروه بندی شده اند و در هر فصل بین گروههای مختلف تفاوت آماری معنی دار وجود دارد. ($P < 0.05$). روند تغییرات سالانه میزان نیترات آب در ایستگاههای مطالعاتی در شکل ۵ نشان داده شد (نمودار ۶).



نمودار ۶- وضعیت نیترات (NO₃) آب ورودی ایستگاههای مطالعاتی

در مدت ۱۲ ماه (یک سال) - ۱۳۹۱ - ۱۳۹۰

د: pH آب

مطابق جدول زیر، میانگین pH آب ورودی مزارع در ۶ گروه تقسیم شد. کمترین میانگین pH آب ورودی مزرعه ۱۱ به میزان ۷/۸۱ در گروه ۱ و بیشترین میانگین pH آب ورودی مزرعه ۷ در گروه ۶ قرار داشت (جدول ۹).

جدول ۹: نتایج مقایسه میانگین pH آب در ایستگاههای مطالعاتی بر حسب منابع آبی

| Farm | N | | | | | | |
|------|-----|--------|--------|--------|--------|--|--|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | | |
| ۱۱ | 120 | 7.8183 | | | | | |
| ۱۰ | 120 | | 8.0083 | | | | |
| ۱۲ | 99 | | | 8.2031 | | | |
| ۹ | 120 | | | | 8.4633 | | |
| ۴ | 120 | | | | 8.4833 | | |
| ۲ | 120 | | | | 8.4908 | | |
| ۳ | 120 | | | | 8.4908 | | |
| ۵ | 120 | | | | 8.5000 | | |
| ۶ | 120 | | | | 8.5117 | | |
| ۸ | 120 | | | | | | |
| ۱ | 110 | | | | | | |
| ۷ | 120 | | | | | | |

۳-۴- تعداد کل باکتری های داخل آب ورودی مزارع منتخب

در فصل بهار حداکثر میانگین تعداد باکتریهای هوازی به میزان ۵۴۹۳۱/۶۷ در ایستگاه ۱۲ و حداقل ۸۸/۳۳ در ایستگاه ۳ و ۲، در فصل تابستان با حداکثر ۱۰۹۸۰۰ در ایستگاه ۷ و حداقل ۳۶۹/۳۳ در ایستگاه ۱۱، در پاییز حداکثر ۳۲۶۶/۶۷ در ایستگاه ۱۰ و حداقل ۳۵/۳۳ در ایستگاه ۱۱، در زمستان حداکثر ۲۹۹۳/۳۳ در ایستگاه ۱۲ و حداقل ۶۷/۶۷ در ایستگاه ۱ شمارش گردید (جدول ۱۰).

جدول ۱۰: میانگین تعداد کل باکتریهای هوازی در آب ورودی ایستگاههای مطالعاتی

| سال | زمستان | پائیز | تابستان | بهار | دوره زمانی ایستگاه |
|---------------------|-----------------|-----------------|---------------|----------------|--------------------------|
| ۱۶۱۹ /۹۲±۴۹۶۰/۳۰ | ۶۷/۶۷±۸/۱۵ | ۶۲±۱۱/۷۱ | ۶۱۰۰±۸۵۵/۱ | ۲۵۰±۹۵/۷۷ | ۱ |
| ۲۲۵/۳۳±۳۶۷ | ۸۸/۳۳±۱۶/۷۸ | ۱۲۵/۶۷±۹۴/۴۱ | ۵۰۳/۶۷±۶۴۴ | ۱۸۳/۶۷±۱۳۲/۰۹ | ۲ |
| ۲۲۵/۳۳±۳۶۷ | ۸۸/۳۳±۱۶/۷۸ | ۱۲۵/۶۷±۹۴/۴۱ | ۵۰۳/۶۷±۶۴۴ | ۱۸۳/۶۷±۱۳۲/۰۹ | ۳ |
| ۲۲۴۷/۲۵±۳۶۷۸ | ۲۵۷/۳۳±۲۸۳ | ۳۳۳/۶۷±۳۱۵ | ۷۹۳۳/۳۳±۳۲۶ | ۴۴۶/۶۷±۲۳۶/۲ | ۴ |
| ۷۴۲۸/۷۵±۱۵۱۶۵ | ۳۱۸±۳۷۵ | ۱۱۷±۷۰ | ۲۶۵۳۳/۳۳±۲۰۶۶ | ۲۷۴۶/۶۷±۲۹۲۴ | ۵ |
| ۵۴۵۸/۳۳±۷۳۶۰ | ۵۰۶/۶۷±۴۹۸ | ۱۰۳۶/۶۷±۹۳۱/۰۸۵ | ۱۴۳۰۰±۷۷۶۲ | ۵۹۹۰±۵۸۴۸ | ۶ |
| ۲۸۱۲۰±۸۵۴۲۹ | ۶۶۴±۸۱۷ | ۱۰۵۳/۳۳±۸۵۶ | ۱۰۹۸۰۰±۱۴۴۰۲۷ | ۹۶۳/۳۳±۵۹۳ | ۷ |
| ۱۰۳۸۵/۳۳±۱۹۰۷۵ | ۷۲۱/۳۳±۹۱۹ | ۱۱۸۶/۶۷±۴۴۱ | ۳۳۲۰۰±۲۶۳۷۲ | ۶۴۳۳/۳۳±۷۵۹۹ | ۸ |
| ۵۶۲/۱۷±۵۶۰ | ۱۱۴/۶۷±۵۴ | ۷۴۰/۶۷±۹۰۶ | ۶۲۳/۳۳±۳۸۲/۷۶ | ۷۷۰±۱۴۷ | ۹ |
| ۲۰۳۲/۵±۱۷۰۰ | ۱۱۲۶/۶۷±۷۷۱ | ۳۲۶۶/۶۷±۴۶۷ | ۳۲۶۶/۶۷±۲۶۹۶ | ۲۳۰۰±۹۵۷ | ۱۰ |
| ۱۴۵۲/۹۰±۳۵۵۶ | ۱۲۰۰±۰/۰ | ۳۵/۳۳±۳/۴۵ | ۳۶۹/۳۳±۳۹۲/۱۳ | ۴۰۳۸/۳۳±۵۷۲۶ | ۱۱ |
| ۱۹۹۵۵/۱۵±۴۸۰۵۱ | ۲۹۹۳/۳۳±۲۸۸۱/۵۷ | ۱۹۰±۰/۰ | ۹۶۹۵/۳۳±۸۱۶۱ | ۵۴۹۳۱/۰۳±۷۸۵۸۸ | ۱۲ |

در این تحقیق میزان درجه حرارت، اکسیژن محلول در آب، میزان نیتريت و نیترات و میزان pH آب ورودی مزارع منتخب اندازه گیری به عمل آمد که نتایج بشرح ذیل بیان می گردد:

۱- ایستگاه شماره ۱:

جدول ۱۱: میانگین میزان برخی پارامترهای فیزیکی و شیمیایی و باکتریایی آب ایستگاه ۱

| شمارش کلی باکتریهای قابل کشت در آب | pH | درجه حرارت (سانتی گراد) | اکسیژن محلول (میلیگرم بر لیتر) | نیترات (میلیگرم بر لیتر) | نیتريت (میلیگرم بر لیتر) | ایستگاه: ۱ فصل |
|--|------------|----------------------------|---|--------------------------------|--------------------------------|----------------------|
| ۲۵۰±۹۵/۷۷ | ۸/۵۸±۰/۰۸۵ | ۱۰/۹۳±۰/۸۹۵ | ۹/۴۲۰±۰/۳۲۰ | ۰/۳۷±۰/۰۲۴ | ۰/۰۷۸±۰/۱۰۶ | بهار |
| ۶۱۰۰±۸۵۵/۱ | ۸/۸۱±۰/۲۳۷ | ۱۲/۹۰±۰/۹۳۵ | ۹/۳۵±۰/۷۲۵ | ۰/۵۵۹±۰/۰۹۳ | ۰/۰۰۲±۰/۰۰۴ | تابستان |
| ۶۲±۱۱/۷۱ | ۸/۳۸±۰/۲۳۲ | ۱۰/۹±۱/۲۴ | ۹/۵۴±۰/۰۲۴ | ۰/۲۹۱±۰/۲۱۰ | ۰/۰۱±۰ | پائیز |
| ۶۷/۶۷±۸/۱۵ | ۸/۷۴ | ۵±۱/۳۳ | ۱۰/۵۵ | ۰/۴۲۶±۰/۰۲۳ | ۰/۰۰۷±۰/۰۰۹ | زمستان |
| ۱۶۱۹/۹۲±۴۹۶۰/۳۰ | ۸/۶۲±۰/۲۴۶ | ۱۰/۱۴±۳/۳۰ | ۹/۶۴±۰/۶۱۰ | ۰/۴۱۱±۰/۱۵۱ | ۰/۰۲۲±۰/۰۶۲ | میانگین کل سالانه |

در ایستگاه ۱، دامنه میانگین میزان نیتريت حداقل ۰/۰۰۱ در فصل پاییز و حداکثر ۰/۰۷۸ میلی گرم در لیتر در فصل بهار، نترات حداقل ۰/۲۹۱ در فصل پائيز و حداکثر ۰/۵۵۹ میلی گرم در تابستان، اکسیژن حداقل ۹/۳۵ در فصل تابستان، حداکثر ۱۰/۵۵ میلی گرم در لیتر در زمستان، درجه حرارت حداقل ۵ درجه سانتی گراد در زمستان و حداکثر ۱۲/۹۰ درجه سانتی گراد در فصل تابستان و پ هاش حداقل ۸/۳۸ در پائيز و حداکثر ۸/۸۱ در تابستان و توتال کانت حداقل ۶۲ در پائيز و حد اکثر ۶۱۰۰ در تابستان تعیین گردید (جدول ۱۱).

جدول ۱۲ : میانگین میزان برخی پارامترهای فیزیکی و شیمیایی آب ایستگاه ۲

| ایستگاه ۲ فصل | نیتريت میلیگرم بر لیتر) | نترات (میلیگرم بر لیتر) | اکسیژن محلول (میلیگرم بر لیتر) | درجه حرارت (سانتی گراد) | pH | شمارش کلی باکتری های قابل کشت در آب |
|----------------------|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|------------|--|
| بهار | ۰/۰۸±۰/۱۱۰ | ۰/۲۶۷±۰/۲۱۵ | ۹/۶۷±۰/۳۰۳ | ۱۰/۶۳±۰/۶۷۶ | ۸/۴۷±۰/۱۱۳ | ۱۸۳/۶۷±۱۳۲/۰۹ |
| تابستان | ۰/۰۰۳±۰ | ۰/۵۲۹±۰/۱۴۱ | ۹/۱۵±۰/۷۲۵ | ۱۵/۳±۰/۶۶۴ | ۸/۶۴±۰/۲۶۳ | ۵۰۳/۶۷±۶۴۴ |
| پائيز | ۰/۰۰۳±۰/۰۰۱ | ۰/۴۱۵±۰/۰۹۳ | ۹/۳۷±۰/۱۱۵ | ۱۰/۸±۱/۰۶ | ۸/۲۳±۰/۲۷۸ | ۱۲۵/۶۷±۹۴/۴۱ |
| زمستان | ۰/۰۱۲±۰/۰۱۲ | ۰/۴۰۲±۰/۱۰۵ | ۱۰/۴۵±۰/۹۲۵ | ۶/۸۰±۰/۰ | ۸/۶۱±۰/۰ | ۸۸/۳۳±۱۶/۷۸ |
| میانگین کل سالانه | ۰/۰۲۴±۰/۰۶۳ | ۰/۴۰۳±۰/۱۷۲ | ۹/۶۶±۰/۷۷۹ | ۱۰/۸۸±۳/۱۰ | ۸/۴۹±۰/۲۵۵ | ۲۲۵/۳۳±۳۶۷ |

در ایستگاه ۲، دامنه میانگین میزان نیتريت حداقل ۰/۰۰۳ در فصل تابستان و حداکثر ۰/۰۸ میلی گرم در لیتر در فصل بهار، نترات حداقل ۰/۲۶۷ در فصل بهار و حداکثر ۰/۵۲۹ میلی گرم در تابستان، اکسیژن حداقل ۹/۱۵ در فصل تابستان، حداکثر ۱۰/۴۵ میلی گرم در لیتر در زمستان، درجه حرارت حداقل ۶/۸ درجه سانتی گراد در زمستان و حداکثر ۱۵/۳۰ درجه سانتی گراد در فصل تابستان و پ هاش حداقل ۸/۲۳ در پائيز و حداکثر ۸/۶۴ در تابستان و توتال کانت حداقل ۸۸/۳۳ در زمستان و حد اکثر ۵۰۳/۶۷ در تابستان تعیین گردید (جدول ۱۲).

جدول ۱۳ : میانگین میزان برخی پارامترهای فیزیکی و شیمیایی آب ایستگاه ۳

| ایستگاه: ۳ فصل | نیتريت میلیگرم بر لیتر) | نترات (میلیگرم بر لیتر) | اکسیژن محلول (میلیگرم بر لیتر) | درجه حرارت (سانتی گراد) | pH | شمارش کلی باکتری های قابل کشت در آب |
|----------------------|-------------------------------|-------------------------------|---|----------------------------|------------|--|
| بهار | ۰/۰۸±۰/۱۱۰ | ۰/۲۶۷±۰/۲۱۵ | ۹/۶۷±۰/۳۰۳ | ۱۰/۶۳±۰/۶۷۶ | ۸/۴۷±۰/۱۱۳ | ۱۸۳/۶۷±۱۳۲/۰۹ |
| تابستان | ۰/۰۰۳±۰ | ۰/۵۲۹±۰/۱۴۱ | ۹/۱۵±۰/۷۲۵ | ۱۵/۳±۰/۶۶۴ | ۸/۶۴±۰/۲۶۳ | ۵۰۳/۶۷±۶۴۴ |
| پائيز | ۰/۰۰۳±۰/۰۷۱ | ۰/۴۱۵±۰/۰۹۳ | ۹/۳۷±۰/۱۱۵ | ۱۰/۹۵±۱/۰۳ | ۸/۲۳±۰/۲۷۸ | ۱۲۵/۶۷±۹۴/۴۱ |
| زمستان | ۰/۰۱۲±۰/۰۱۲ | ۰/۴۰۲±۰/۱۰۵ | ۱۰/۴۵±۰/۹۲۵ | ۶/۸۰±۰/۰ | ۸/۶۱±۰/۰ | ۸۸/۳۳±۱۶/۷۸ |
| میانگین کل سالانه | ۰/۰۲۴±۰/۰۶۳ | ۰/۴۰۳±۰/۱۷۲ | ۹/۶۶±۰/۷۷۹ | ۱۰/۸۸±۳/۱۰ | ۸/۴۹±۰/۲۵۵ | ۲۲۵/۳۳±۳۶۷ |

در ایستگاه ۳ (منبع آبی مشترک با ایستگاه شماره ۲)، دامنه میانگین میزان نیتريت حداقل ۰/۰۰۳ در فصل تابستان و حداکثر ۰/۰۸ میلی گرم در لیتر در فصل بهار، نیتريت حداقل ۰/۲۶۷ در فصل بهار و حداکثر ۰/۵۲۹ میلی گرم در تابستان، اکسیژن حداقل ۹/۱۵ در فصل تابستان، حداکثر ۱۰/۴۵ میلی گرم در لیتر در زمستان، درجه حرارت حداقل ۶/۸ درجه سانتی گراد در زمستان و حداکثر ۱۵/۳۰ درجه سانتی گراد در فصل تابستان و پ هاش حداقل ۸/۲۳ در پائیز و حداکثر ۸/۶۴ در تابستان و توتال کانت حداقل ۸۸/۳۳ در زمستان و حداکثر ۵۰۳/۶۷ در تابستان تعیین گردید (جدول ۱۳).

جدول ۱۴: میانگین میزان برخی پارامترهای فیزیکوشیمیایی آب ایستگاه ۴

| ایستگاه: ۴ فصل | نیتريت (میلیگرم بر لیتر) | نیتريت (میلیگرم بر لیتر) | اکسیژن محلول (میلیگرم بر لیتر) | درجه حرارت (سانتی گراد) | pH | شمارش کلی باکتری‌های قابل کشت در آب |
|----------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------|------------|---|
| بهار | ۰/۰۸۴±۰/۱۱۰ | ۰/۲۵۸±۰/۲۰۴ | ۹/۵۸±۰/۲۵۴ | ۱۲/۱۳±۰/۹۳۳ | ۸/۴۴±۰/۲۳۵ | ۴۴۶/۶۷±۲۳۶/۲۵۴ |
| تابستان | ۰/۰۰۶±۰/۰۰۱ | ۰/۶۲۱±۰/۰۲۸ | ۹/۰۳±۰/۴۸۱ | ۱۶/۹۳±۱/۲۶ | ۸/۶۴±۰/۲۳۵ | ۷۹۳۳/۳۳±۳۲۶۵ |
| پائیز | ۰/۰۰۴±۰/۰۰۲ | ۰/۲۴۴±۰/۰۲۰ | ۹/۳۸±۰/۱ | ۱۲/۰۶±۰/۶۱۲ | ۸/۲۲±۰/۲۸۶ | ۳۳۳/۶۷±۳۱۵ |
| زمستان | ۰/۰۲۴±۰/۰۳۳ | ۰/۲۵۶±۰/۰۳۸ | ۱۰/۳۰±۰/۷۰۹ | ۶/۷۶±۰/۰۴۷ | ۸/۶۱±۰/۰۲۳ | ۲۵۷/۳۳±۲۸۳ |
| میانگین کل سالانه | ۰/۰۲۹±۰/۰۶۵ | ۰/۳۴۵±۰/۱۹۱ | ۹/۵۷±۰/۶۴۴ | ۱۱/۹۷±۳/۷۰ | ۸/۴۸/۲۶۰ | ۲۲۴۷/۲۵±۳۶۷۸ |

در ایستگاه ۴، دامنه میانگین میزان نیتريت حداقل ۰/۰۰۴ در فصل پائیز و حداکثر ۰/۰۸۴ میلی گرم در لیتر در فصل بهار، نیتريت حداقل ۰/۲۴۴ در فصل پائیز و حداکثر ۰/۶۲۱ میلی گرم در تابستان، اکسیژن حداقل ۹/۰۳ در فصل تابستان، حداکثر ۱۰/۳۰ میلی گرم در لیتر در زمستان، درجه حرارت حداقل ۶/۷۶ درجه سانتی گراد در زمستان و حداکثر ۱۶/۹۳ درجه سانتی گراد در فصل تابستان و پ هاش حداقل ۸/۲۲ در پائیز و حداکثر ۸/۶۴ در تابستان و توتال کانت حداقل ۲۵۷/۳۳ در زمستان و حداکثر ۷۹۳۳/۳۳ در تابستان تعیین گردید (جدول ۱۴).

جدول ۱۵: میانگین میزان برخی پارامترهای فیزیکوشیمیایی آب ایستگاه ۵

| ایستگاه: ۵ فصل | نیتريت (میلیگرم بر لیتر) | نیتريت (میلیگرم بر لیتر) | اکسیژن محلول (میلیگرم بر لیتر) | درجه حرارت (سانتی گراد) | pH | شمارش کلی باکتری‌های قابل کشت در آب |
|----------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------|-------------|---|
| بهار | ۰/۰۸۲±۰/۱۰۸ | ۰/۳۰۳±۰/۲۱۳ | ۹/۵۹±۰/۲۲۱ | ۱۲/۱۶۷±۰/۹۶۹ | ۸/۴۴±۰/۰۶۲ | ۲۷۴۶/۶۷±۲۹۲۴ |
| تابستان | ۰/۰۶۳±۰/۰/۱۲ | ۰/۶۸۱±۰/۱۵۹ | ۹/۱۷±۰/۶۶۴ | ۱۷±۱/۲۵ | ۸/۷۳±۰/۰۲۰۳ | ۲۶۵۳۳/۳۳±۲۰۶۶۹ |
| پائیز | ۰/۰۰۲±۰/۰۰۱ | ۰/۳۸±۰/۰۷۲ | ۹/۳۸±۰/۱۶۸ | ۱۱/۶۴±۰/۷۵۲ | ۸/۲۰±۰/۰۳۳۲ | ۱۱۷±۷۰ |
| زمستان | ۰/۰۲±۰/۰۲۸ | ۰/۴۵±۰/۰۴۹ | ۱۰/۳۵±۰/۸۲۴ | ۶/۶±۰/۰ | ۸/۶۲±۰/۰ | ۳۱۸±۳۷۵ |
| میانگین کل سالانه | ۰/۰۲۸±۰/۰۶۴ | ۴۱۷۰±۰/۲۰۷ | ۹/۶۲±۰/۷۰۲ | ۱۱/۸۵±۳/۷۹ | ۸/۵±۰/۰۲۸ | ۷۴۲۸/۷۵±۱۵۱۶۵ |

در ایستگاه ۵، دامنه میانگین میزان نیتريت حداقل ۰/۰۰۲ در فصل پائيز و حداکثر ۰/۰۸ ميلي گرم در ليتر در فصل بهار، نترات حداقل ۰/۳۰۳ در فصل بهار و حداکثر ۰/۶۸۱ ميلي گرم در تابستان، اکسيژن حداقل ۹/۱۷ در فصل تابستان، حداکثر ۱۰/۳۵ ميلي گرم در ليتر در زمستان، درجه حرارت حداقل ۶/۶ درجه سانتی گراد در زمستان و حداکثر ۱۷ درجه سانتی گراد در فصل تابستان و پ هاش حداقل ۸/۲۰ در پائيز و حداکثر ۸/۷۳ در تابستان و توتال کانت حداقل ۱۱۷ در پائيز و حداکثر ۲۶۵۳۳/۳۳ در تابستان تعيين گرديد (جدول ۱۵).

جدول ۱۶: میانگین میزان برخی پارامترهای فیزیکوشیمیایی آب ایستگاه ۶

| ایستگاه: ۶ فصل | نیتريت میلیگرم بر ليتر) | نترات (میلیگرم بر ليتر) | اکسيژن محلول (میلیگرم بر ليتر) | درجه حرارت (سانتی گراد) | pH | شمارش کلی باکتری‌های قابل کشت در آب |
|----------------------|-------------------------------|-------------------------------|---|-------------------------------|------------|---|
| بهار | ۰/۰۹۶±۰/۱۲۷ | ۰/۳۷۷±۰/۲۲۷ | ۹/۳۶±۰/۳۱۷ | ۱۲/۵±۰/۹۹ | ۸/۲۷±۰/۱۲۴ | ۵۹۹۰±۵۸۴۸ |
| تابستان | ۰/۰۰۷±۰/۰ | ۰/۶۵۹±۰/۲۰۴ | ۹±۰/۷۴۵ | ۱۷/۳۳±۱/۳۲ | ۸/۷۵±۰/۲۸۳ | ۱۴۳۰۰±۷۷۶۲ |
| پائيز | ۰/۰۰۴±۰/۰۰۱ | ۰/۳۱۳±۰/۰۷۲ | ۹/۳۵±۰/۱۰۳ | ۱۱/۲۳±۱/۲۹ | ۸/۴۶±۰/۰۲ | ۱۰۳۶/۶۷±۹۳۱/۰۸۵ |
| زمستان | ۰/۰۴۲±۰/۰۵۵ | ۰/۳۰۴±۰/۰۰۷ | ۹/۹۷±۰/۴۰۲ | ۶/۶۶±۰/۰۴۷ | ۸/۵۵±۰/۰۱۹ | ۵۰۶/۶۷±۴۹۸ |
| میانگین کل سالانه | ۰/۰۳۷±۰/۰۷۸ | ۰/۴۱۳±۰/۲۱۲ | ۹/۴۲±۰/۵۶۹ | ۱۱/۹۴±۳/۹۵ | ۸/۵۱±۰/۲۳ | ۵۴۵۸/۳۳±۷۳۶۰ |

در ایستگاه ۶، دامنه میانگین میزان نیتريت حداقل ۰/۰۰۴ در فصل پائيز و حداکثر ۰/۰۹۶ ميلي گرم در ليتر در فصل بهار، نترات حداقل ۰/۳۰۴ در فصل زمستان و حداکثر ۰/۶۵۹ ميلي گرم در تابستان، اکسيژن حداقل ۹ در فصل تابستان، حداکثر ۹/۹۷ ميلي گرم در ليتر در زمستان، درجه حرارت حداقل ۶/۶۶ درجه سانتی گراد در زمستان و حداکثر ۱۷/۳۳ درجه سانتی گراد در فصل تابستان و پ هاش حداقل ۸/۲۷ در پائيز و حداکثر ۸/۷۵ در تابستان و توتال کانت حداقل ۵۰۶/۶۷ در زمستان و حداکثر ۱۴۳۰۰ در تابستان تعيين گرديد (جدول ۱۶).

جدول ۱۷: میانگین میزان برخی پارامترهای فیزیکوشیمیایی آب ایستگاه ۷.

| ایستگاه: ۷ فصل | نیتريت میلیگرم بر ليتر) | نترات (میلیگرم بر ليتر) | اکسيژن محلول (میلیگرم بر ليتر) | درجه حرارت (سانتی گراد) | pH | شمارش کلی باکتری‌های قابل کشت در آب |
|----------------------|-------------------------------|-------------------------------|---|-------------------------------|------------|--|
| بهار | ۰/۸۷۸±۰/۱۱۱ | ۰/۴۱۵±۰/۲۹۴ | ۹/۵۶±۰/۳۶۲ | ۱۲/۶۳±۰/۹۱۱ | ۸/۴۸±۰/۰۶۶ | ۹۶۳/۳۳±۵۹۳ |
| تابستان | ۰/۰۰۹±۰/۰۰۵ | ۰/۶۰۹±۰/۲۰۸ | ۹/۲±۰/۶۹۹ | ۱۷/۷±۱/۴۵ | ۸/۸۱±۰/۲۲۶ | ۱۰۹۸۰۰±۱۴۴۰۲۷ |
| پائيز | ۰/۰۰۶±۰/۰۰۴ | ۰/۳±۰/۰۵۱ | ۹/۶۷±۰/۵۲۷ | ۱۱/۳۵±۱/۳۷ | ۸/۶۰±۰/۰ | ۱۰۵۳/۳۳±۸۵۶ |
| زمستان | ۰/۰۰۶±۰/۰۰۵ | ۰/۳۵۱±۰/۱۱۲ | ۱۰/۵±۰/۴۱۷ | ۶/۹۶±۰/۱۹۱ | ۸/۶۱±۰/۰۳۸ | ۶۶۴±۸۱۷ |
| میانگین کل سالانه | ۰/۰۲۷±۰/۰۶۵ | ۰/۴۱۹±۰/۲۲۲ | ۹/۶۲±۰/۶۲۸ | ۱۲/۱۶±۳/۹۹ | ۸/۶۲±۰/۱۶۷ | ۲۸۱۲۰±۸۵۴۲۹ |

در ایستگاه ۷، دامنه میانگین میزان نیتريت حداقل ۰/۰۰۶ در فصل پائيز و حداکثر ۰/۸۷۸ ميلي گرم در ليتر در فصل بهار، نيترات حداقل ۰/۳ در فصل پائيز و حداکثر ۰/۶۰۹ ميلي گرم در تابستان، اکسيژن حداقل ۹/۱۲ در فصل تابستان، حداکثر ۱۰/۱۵ ميلي گرم در ليتر در زمستان، درجه حرارت حداقل ۶/۹۶ درجه سانتی گراد در زمستان و حداکثر ۱۷/۷ درجه سانتی گراد در فصل تابستان و pH حداقل ۸/۴۸ در بهار و حداکثر ۸/۸۱ در تابستان و توتال کانت حداقل ۶۶۴ در زمستان و حداکثر ۱۰۹۸۰۰ در تابستان تعيين گرديد (جدول ۱۷).

جدول ۱۸: میانگین میزان برخی پارامترهای فیزیکوشیمیایی آب ایستگاه ۸

| ایستگاه: ۸ فصل | نیتريت میلیگرم بر لیتر) | نیترات (میلیگرم بر لیتر) | اکسيژن محلول (میلیگرم بر لیتر) | درجه حرارت (سانتی گراد) | pH | شمارش کلی باکتری های قابل کشت در آب |
|----------------------|-------------------------------|--------------------------------|---|-------------------------------|------------|---|
| بهار | ۰/۱۶۰±۰/۲۱۱ | ۰/۵۳۴±۰/۱۹۰ | ۸/۹۳±۰/۶۲۱ | ۱۳/۹±۰/۵۴۴ | ۸/۵۴±۰/۱۸۶ | ۶۴۳۳/۳۳±۷۵۹۹ |
| تابستان | ۰/۰۴۹±۰/۰۶۰ | ۰/۶۲۰±۰/۱۳۶ | ۸/۴۳±۰/۳۶۱ | ۱۸/۱۳±۱/۷۹ | ۸/۵۶±۰/۱۷۶ | ۳۳۲۰۰±۲۶۳۷۲ |
| پائيز | ۰/۰۰۷±۰/۰۰۶ | ۰/۱۸۶±۰/۰۴۹ | ۹/۶۸±۰/۴۱۱ | ۱۱/۶±۱/۶۳ | ۸/۵۵±۰/۰۲۱ | ۱۱۸۶/۶۷±۴۴۱ |
| زمستان | ۰/۰۰۸±۰/۰۰۶ | ۰/۳۷۹±۰/۰۴۶ | ۱۰/۲۴±۰/۵۶ | ۷/۳۳±۰/۵۲۷ | ۸/۵۶±۰/۷۱۹ | ۷۲۱/۳۳±۹۱۹ |
| میانگین کل سالانه | ۰/۰۵۶±۰/۱۲۵ | ۰/۴۳±۰/۲۰۵ | ۹/۳۲±۰/۸۵۲ | ۱۲/۷۴±۴/۱۱ | ۸/۵۵±۰/۱۳۲ | ۱۰۳۸۵/۳۳±۱۹۰۷۵ |

در ایستگاه ۸، دامنه میانگین میزان نیتريت حداقل ۰/۰۰۷ در فصل پائيز و حداکثر ۰/۱۶۰ ميلي گرم در ليتر در فصل بهار، نيترات حداقل ۰/۱۸۶ در فصل پائيز و حداکثر ۰/۶۲۰ ميلي گرم در تابستان، اکسيژن حداقل ۸/۴۳ در فصل تابستان، حداکثر ۱۰/۲۴ ميلي گرم در ليتر در زمستان، درجه حرارت حداقل ۷/۳۳ درجه سانتی گراد در زمستان و حداکثر ۱۸/۱۳ درجه سانتی گراد در فصل تابستان و پ هاش حداقل ۸/۵۴ در بهار و حداکثر ۸/۵۶ در زمستان و توتال کانت حداقل ۷۲۱/۳۳ در زمستان و حداکثر ۳۳۲۰۰ در تابستان تعيين گرديد (جدول ۱۸).

جدول ۱۹: میانگین میزان برخی پارامترهای فیزیکوشیمیایی آب ایستگاه ۹

| ایستگاه: ۹ فصل | نیتريت میلیگرم بر لیتر) | نیترات (میلیگرم بر لیتر) | اکسيژن محلول (میلیگرم بر لیتر) | درجه حرارت (سانتی گراد) | pH | شمارش کلی باکتری های قابل کشت در آب |
|----------------------|-------------------------------|--------------------------------|---|-------------------------------|------------|---|
| بهار | ۰/۰۱۳±۰/۰۰۳ | ۰/۲۱۹±۰/۱۴۷ | ۹/۳۵ ±۰/۴۸۲ | ۱۳/۴۶±۱/۸۷ | ۸/۴۱±۰/۰۶۷ | ۷۷۰±۱۴۷ |
| تابستان | ۰/۰۰۳±۰/۰۰۱ | ۰/۷۱۷±۰/۲۴۲ | ۹/۲۵±۰/۳۹۸ | ۱۷/۱±۰/۳۸۰ | ۸/۵۸±۰/۱۳۲ | ۶۲۳/۳۳±۳۸۲/۷۶ |
| پائيز | ۰/۰۰۶±۰/۰۰۲ | ۰/۴۵۵±۰/۰۹۲ | ۹/۱۹±۰/۷۰۷ | ۱۱/۲۳±۲/۲۰ | ۸/۲۹±۰/۴۲۴ | ۷۴۰/۶۷±۹۰۶ |
| زمستان | ۰/۰۰۶±۰/۰۰۱ | ۰/۴۵۲±۰/۰۶۴ | ۱۱/۳۹±۱ | ۵/۸۶±۰/۴۷۹ | ۸/۵۶±۰/۰۱۹ | ۱۱۴/۶۷±۵۴ |
| میانگین کل سالانه | ۰/۰۰۷±۰/۰۰۴ | ۰/۴۶۱±۰/۲۳۲ | ۹/۸۰±۱/۱۵ | ۱۱/۹۱±۴/۳۴ | ۸/۴۶±۰/۲۵۲ | ۵۶۲/۱۷±۵۶۰ |

در ایستگاه ۹، دامنه میانگین میزان نیتريت حداقل ۰/۰۰۳ در فصل تابستان و حداکثر ۰/۰۱۳ ميلي گرم در ليتر در فصل بهار، نترات حداقل ۰/۲۱۹ در فصل بهار و حداکثر ۰/۷۱۷ ميلي گرم در تابستان، اکسيژن حداقل ۹/۱۹ در فصل پائيز، حداکثر ۱۱/۳۹ ميلي گرم در ليتر در زمستان ، درجه حرارت حداقل ۵/۸۶ درجه سانتی گراد در زمستان و حداکثر ۱۷/۱۰ درجه سانتی گراد در فصل تابستان و پ هاش حداقل ۸/۲۹ در پائيز و حداکثر ۸/۵۸ در تابستان و توتال کانت حداقل ۱۱۴/۶۷ در زمستان و حد اکثر ۷۷۰ در بهار تعيين گرديد (جدول ۱۹).

جدول ۲۰: میانگین میزان برخی پارامترهای فیزیکوشیمیایی آب ایستگاه ۱۰

| مزرعه: ۱۰ | نیتريت (میلیگرم بر لیتر) | نترات (میلیگرم بر لیتر) | اکسيژن محلول (میلیگرم بر لیتر) | درجه حرارت (سانتی گراد) | pH | شمارش کلی باکتری های قابل کشت در آب |
|----------------------|--------------------------------|-------------------------------|---|----------------------------|------------|---|
| بهار | ۰/۰۱۸±۰/۰۰۲ | ۰/۲۸۷±۰/۰۰۹ | ۸/۶۵±۰/۱۹۶ | ۱۷/۹۳±۰/۴۵۷ | ۸/۱۵±۰/۰۵۸ | ۲۳۰۰±۹۵۷ |
| تابستان | ۰/۰۲۷±۰/۰۱۷ | ۱/۲۸±۰/۸۸۱ | ۹/۴۳±۰/۱۷۲ | ۱۸/۲۶±۰/۲۵۳ | ۷/۹۰±۰/۴۶۶ | ۳۲۶۶/۶۷±۲۶۹۶ |
| پائيز | ۰/۰۳۳±۰/۰۱۳ | ۱/۰۱±۰/۸۴۲ | ۹/۰۴±۰/۳۰۹ | ۱۷/۷۰±۰/۳۳۲ | ۷/۸۶±۰/۲۸۰ | ۳۲۶۶/۶۷±۴۶۷ |
| زمستان | ۰/۰۳۵±۰/۰۱۰ | ۱/۵±۰/۹۲۰ | ۸/۲۹±۰/۰۲۳ | ۱۶/۸۳±۰/۱۹۱ | ۸/۱۲±۰/۰ | ۱۱۲۶/۶۷±۷۷۱ |
| میانگین کل سالانه | ۰/۰۲۸±۰/۰۱۳ | ۱/۰۲±۰/۸۸۵ | ۸/۸۵±۰/۴۷۱ | ۱۷/۶۸±۰/۶۲ | ۸±۰/۲۹۹ | ۲۰۳۲/۵±۱۷۰۰ |

در ایستگاه ۱۰، دامنه میانگین میزان نیتريت، حداقل ۰/۰۱۸ در فصل بهار و حداکثر ۰/۰۳۵ ميلي گرم در ليتر در فصل زمستان، نترات حداقل ۰/۲۸۷ در فصل بهار و حداکثر ۱/۵ ميلي گرم در زمستان، اکسيژن حداقل ۸/۲۹ در فصل زمستان، حداکثر ۹/۴۳ ميلي گرم در ليتر در تابستان ، درجه حرارت حداقل ۱۶/۸۳ درجه سانتی گراد در زمستان و حداکثر ۱۸/۲۶ درجه سانتی گراد در فصل تابستان و پ هاش حداقل ۸/۱۲ در زمستان و حداکثر ۸/۱۵ در بهار و توتال کانت حداقل ۱۱۲۶/۶۷ در زمستان و حد اکثر ۳۲۶۶/۶۷ در بهار تعيين گرديد (جدول ۲۰).

جدول ۲۱: میانگین میزان برخی پارامترهای فیزیکوشیمیایی آب ایستگاه ۱۱

| مزرعه: ۱۱ | نیتريت (میلیگرم بر لیتر) | نترات (میلیگرم بر لیتر) | اکسيژن محلول (میلیگرم بر لیتر) | درجه حرارت (سانتی گراد) | pH | شمارش کلی باکتری های قابل کشت در آب |
|----------------------|--------------------------------|-------------------------------|---|----------------------------|------------|---|
| بهار | ۰/۰۰۶±۰/۰۰۳ | ۰/۱۸۱±۰/۰۰۶ | ۹/۱۶±۰/۱۵۳ | ۱۷/۶۳±۰/۳۳۵ | ۷/۷۷±۰/۰۸۱ | ۴۰۳۸/۳۳±۵۷۲۶ |
| تابستان | ۰/۰۰۷±۰/۰۰۲ | ۰/۷۳۸±۰/۴۷۳ | ۹/۶۰±۰/۴۳۱ | ۱۷/۸۳±۰/۰۴۷ | ۷/۸۹±۰/۲۹۴ | ۳۶۹/۳۳±۳۹۲/۱۳ |
| پائيز | ۰/۰۰۴±۰/۰۰۱ | ۰/۲۲۲±۰/۰۱۱ | ۹/۰۲±۰/۶۷۰ | ۱۷/۶۳±۰/۱۷۲ | ۷/۷۵±۰/۰۳۱ | ۳۵/۳۳±۳/۴۵ |
| زمستان | ۰/۰۰۵±۰/۰۰۲ | ۰/۱۸۱±۰/۰۴۸ | ۸/۴۲±۰/۰۶۷ | ۱۷/۴۶±۰/۱۹۱ | ۷/۸۵±۰/۰ | ۱۲۰۰±۰/۰ |
| میانگین کل سالانه | ۰/۰۰۵±۰/۰۰۲ | ۰/۳۳۰±۰/۳۳۳ | ۹/۰۵±۰/۵۸۲ | ۱۷/۶۴±۰/۲۴۷ | ۷/۸۱±۰/۱۶۲ | ۱۴۵۲/۹۰±۳۵۵۶ |

در ایستگاه ۱۱، دامنه میانگین میزان نیتريت، حداقل ۰/۰۰۴ در فصل پائيز و حداکثر ۰/۰۰۷ ميلي گرم در ليتر در فصل تابستان، نترات حداقل ۰/۱۸۱ در فصل بهار و حداکثر ۰/۷۳۸ ميلي گرم در تابستان، اکسيژن حداقل ۸/۴۲ در فصل زمستان، حداکثر ۹/۶۰ ميلي گرم در ليتر در تابستان، درجه حرارت حداقل ۱۷/۴۶ درجه سانتی گراد در زمستان و حداکثر ۱۷/۸۳ درجه سانتی گراد در فصل تابستان و پ هاش حداقل ۷/۷۵ در پائيز و حداکثر ۷/۸۵ در زمستان و توتال کانت حداقل ۳۵/۳۳ در پائيز و حداکثر ۴۰۳۸/۳۳ در بهار تعيين گرديد (جدول ۲۱).

جدول ۲۲: میانگین میزان برخی پارامترهای فیزیوشیمیایی خاک ایستگاه ۱۲

| ایستگاه: ۱۲ فصل | نیتريت (میلیگرم بر لیتر) | نترات (میلیگرم بر لیتر) | اکسيژن محلول (میلیگرم بر لیتر) | درجه حرارت (سانتی گراد) | pH | شمارش کلی باکتری‌های قابل کشت در آب |
|-------------------------|--------------------------------|-------------------------------|---|----------------------------|------------|---|
| بهار | ۰/۷۵۱±۰/۹۳۰ | ۰/۸۹۳±۱ | ۸/۵۷±۰/۵۶۷ | ۱۷/۳۸±۱/۱۱ | ۸/۳۳±۰/۱۰۳ | ۵۴۹۳۱/۰۳±۷۸۵۸۸ |
| تابستان | ۰/۰۲۹±۰/۰۱۷ | ۱/۱۷±۰/۸۰۱ | ۹/۶۹±۰/۴۹۹ | ۱۷/۰۳±۰/۴۱۸ | ۷/۹۹±۰/۲۷۸ | ۹۶۹۵/۳۳±۸۱۶۱ |
| پائيز | ۰/۰۴۵±۰/۰ | ۰/۷۱۴±۰/۰ | ۷/۹۶±۰/۰ | ۱۶/۸۰±۰/۰ | ۷/۹۷±۰/۰ | ۱۹۰±۰/۰ |
| زمستان | ۰/۰۱۴±۰/۰۱۵ | ۰/۵۸۹±۰/۰۳۵ | ۸/۲۴±۰/۰۸۱ | ۱۷/۰۳±۰/۰۴۷ | ۸/۳۶±۰/۳۸۸ | ۲۹۹۳/۳۳±۲۸۸۱/۵۷ |
| میانگین کل سالانه | ۰/۲۳۷±۰/۵۹۸ | ۰/۸۶۸±۰/۷۲۹ | ۸/۸۰±۰/۷۶۰ | ۱۷/۱۱۲±۰/۶۶۷ | ۸/۲۰±۰/۳۲۰ | ۱۹۹۵۵/۱۵±۴۸۰۵۱ |

در ایستگاه ۱۲، دامنه میانگین میزان نیتريت، حداقل ۰/۰۱۴ در فصل زمستان و حداکثر ۰/۷۵۱ ميلي گرم در ليتر در فصل بهار، نترات حداقل ۰/۵۸۹ در فصل بهار و حداکثر ۱/۱۷ ميلي گرم در تابستان، اکسيژن حداقل ۷/۹۶ در فصل پائيز، حداکثر ۹/۶۹ ميلي گرم در ليتر در تابستان، درجه حرارت حداقل ۱۶/۸۰ درجه سانتی گراد در پائيز و حداکثر ۱۷/۳۸ درجه سانتی گراد در فصل بهار و پ هاش حداقل ۷/۹۷ در پائيز و حداکثر ۸/۳۶ در زمستان و توتال کانت حداقل ۱۹۰ در پائيز و حداکثر ۵۴۹۳۱/۰۳ در بهار تعيين گرديد (جدول ۲۲).

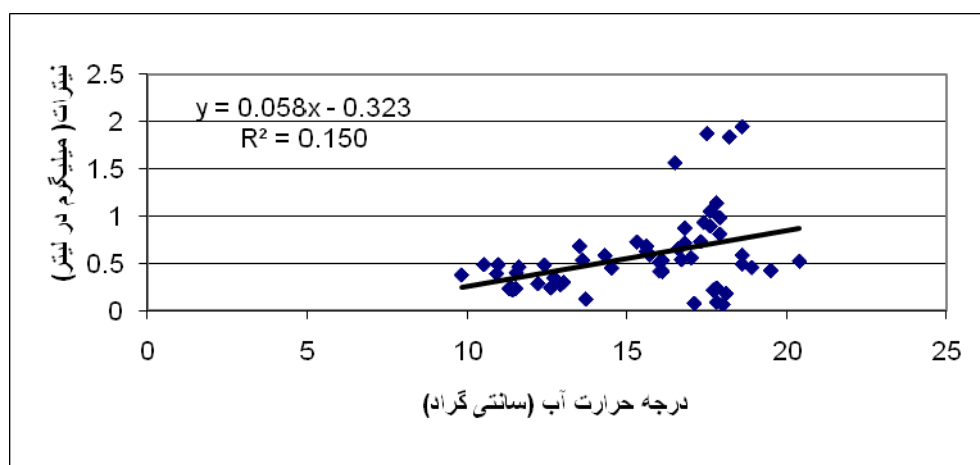
میانگین سالانه میزان برخی پارامترهای فیزیکی و شیمیایی آب ورودی در ایسنگاههای مطالعاتی کمترین و بیشترین میانگین سالانه میزان نیتريت آب ورودی به ترتیب در مزرعه ۱۱ و ۱۲، میزان نترات در مزرعه ۱۱ و ۱۲، میزان اکسيژن محلول در مزرعه ۱۲ و ۹، میزان درجه حرارت در مزرعه ۱ و ۱۰ و pH آب در مزرعه ۱۱ و ۱، و شمارش کل باکتریهای قابل شمارش در مزرعه ۲ و ۱۲ تعيين گرديد (جدول ۲۳).

جدول ۲۳: میانگین سالانه میزان برخی پارامترهای فیزیکی و شیمیایی آب ایستگاههای مطالعاتی منطقه تنکابن-استان مازندران

| ایستگاه | نیتريت میلیگرم بر لیتر) | نیترات (میلیگرم بر لیتر) | اکسیژن محلول (میلیگرم بر لیتر) | درجه حرارت (سانتی گراد) | pH | شمارش کلی باکتری های قابل کشت در آب |
|---------|-------------------------------|--------------------------------|---|----------------------------|------------|---|
| ۱ | ۰/۰۲۲±۰/۰۶۲ | ۰/۴۱۱±۰/۱۵۱ | ۹/۶۴±۰/۶۱۰ | ۱۰/۱۴±۳/۳۰ | ۸/۶۲±۰/۲۴۶ | ۱۶۱۹/۹۲±۴۹۶۰/۳۰ |
| ۲ | ۰/۰۲۴±۰/۰۶۳ | ۰/۴۰۳±۰/۱۷۲ | ۹/۶۶±۰/۷۷۹ | ۱۰/۸۸±۳/۱۰ | ۸/۴۹±۰/۲۵۵ | ۲۲۵/۳۳±۳۶۷ |
| ۳ | ۰/۰۲۴±۰/۰۶۳ | ۰/۴۰۳±۰/۱۷۲ | ۹/۶۶±۰/۷۷۹ | ۱۰/۸۸±۳/۱۰ | ۸/۴۹±۰/۲۵۵ | ۲۲۵/۳۳±۳۶۷ |
| ۴ | ۰/۰۲۹±۰/۰۶۵ | ۰/۴۰۴±۰/۱۹ | ۹/۵۷±۰/۶۴۴ | ۱۱/۹۷±۳/۷۰ | ۸/۴۸/۲۶۰ | ۲۲۴۷/۲۵±۳۶۷۸ |
| ۵ | ۰/۰۲۸±۰/۰۶۴ | ±۰/۲۰۷ ۰/۴۱۷ | ۹/۶۲±۰/۷۰۲ | ۱۱/۸۵±۳/۷۹ | ۸/۵±۰/۲۸ | ۷۴۲۸/۷۵±۱۵۱۶۵ |
| ۶ | ۰/۰۳۷±۰/۰۷۸ | ۰/۴۱۳±۰/۲۱۲ | ۹/۴۲±۰/۵۶۹ | ۱۱/۹۴±۳/۹۵ | ۸/۵۱±۰/۲۳ | ۵۴۵۸/۳۳±۷۳۶۰ |
| ۷ | ۰/۰۲۷±۰/۰۶۵ | ۰/۴۱۹±۰/۲۲۲ | ۹/۶۲±۰/۶۲۸ | ۱۲/۱۶±۳/۹۹ | ۸/۶۲±۰/۱۶۷ | ۲۸۱۲۰±۸۵۴۲۹ |
| ۸ | ۰/۰۵۶±۰/۱۲۵ | ۰/۴۳±۰/۲۰۵ | ۹/۳۲±۰/۸۵۲ | ۱۲/۷۴±۴/۱۱ | ۸/۵۵±۰/۱۳۲ | ۱۰۳۸۵/۳۳±۱۹۰۷۵ |
| ۹ | ۰/۰۰۷±۰/۰۰۴ | ۰/۴۶۱±۰/۲۳۲ | ۹/۸۰±۱/۱۵ | ۱۱/۹۱±۴/۳۴ | ۸/۴۶±۰/۲۵۲ | ۵۶۲/۱۷±۵۶۰ |
| ۱۰ | ۰/۰۲۸±۰/۰۱۳ | ۱/۰۲±۰/۸۸۵ | ۸/۸۵±۰/۴۷۱ | ۱۷/۶۸±۰/۶۲ | ۸±۰/۲۹۹ | ۲۰۳۲/۵±۱۷۰۰ |
| ۱۱ | ۰/۰۰۵±۰/۰۰۲ | ۰/۳۳۰±۰/۳۳۳ | ۹/۰۵±۰/۵۸۲ | ۱۷/۶۴±۰/۲۴۷ | ۷/۸۱±۰/۱۶۲ | ۱۴۵۲/۹۰±۳۵۵۶ |
| ۱۲ | ۰/۲۳۷±۰/۵۹۸ | ۰/۸۶۸±۰/۷۲۹ | ۸/۸۰±۰/۷۶۰ | ۱۷/۱۱۲±۰/۶۶۷ | ۸/۲۰±۳۲۰ | ۱۹۹۵۵/۱۵±۴۸۰۵۱ |

معادله رگرسیون درجه حرارت و نیترات

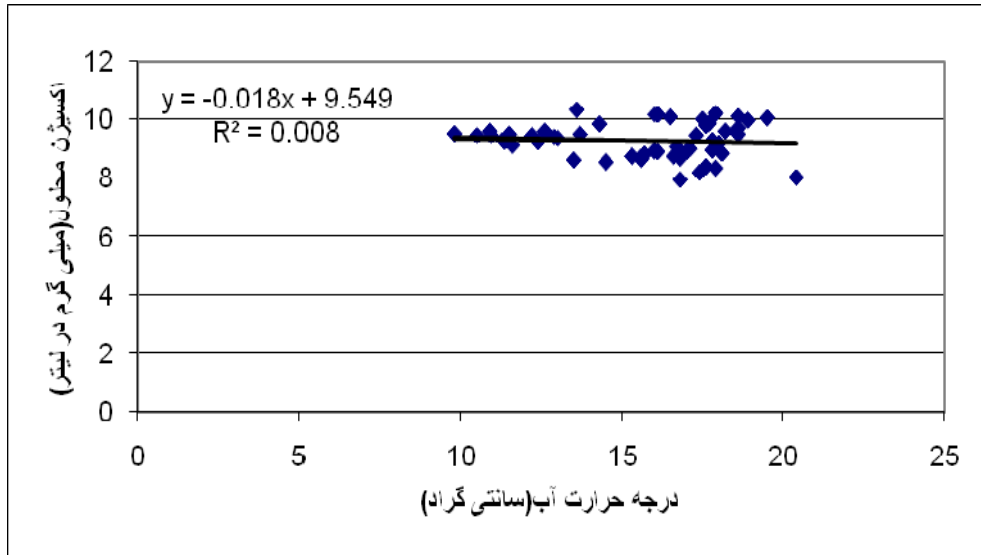
بر اساس معادله خط رگرسیون ترسیم شده در جدول شماره ۱، معادله رگرسیون بدست آمده مبین افزایش ۵/۸ درصد نیترات در اثر افزایش هر واحد درجه حرارت می باشد.



نمودار ۷: معادله رگرسیون درجه حرارت و نیترات

– معادله رگرسیون درجه حرارت و اکسیژن

بر اساس معادله خط رگرسیون ترسیم شده در جدول شماره ۲، معادله رگرسیون بدست آمده مبین افزایش هر واحد اکسیژن محلول در آب در ازای کاهش ۱/۸ درجه حرارت می باشد.



نمودار ۸: معادله رگرسیون درجه حرارت و اکسیژن محلول آب در ایستگاههای مطالعاتی

به منظور بررسی تاثیر فاکتورهای محیطی بر بروز استرپتوکوکوزیس در مزارع پرورش ماهی قزل آلاي رنگين کمان در غرب استان مازندران ، فاکتورهای دما ، نیتريت ، pH و اکسیژن محلول در آب در طی مدت یک سال در مزارع مورد بررسی ، ثبت و نتایج حاصل در مدل رگرسیون لجستیک مورد ارزیابی قرار گرفت. نظر به اینکه محدوده تغییرات اکسیژن محلول در آب در طول مدت نمونه برداری در حد بسیار مطلوب (ppm ۱۲/۱ – ۷/۹۶) اندازه گیری و ثبت گردید و محدوده مذکور زمینه ساز بروز بیماری نمی باشد ، لذا از مدل مذکور خارج گردید.

تعداد کل نمونه های اخذ شده در عملیات میدانی پروژه ۱۵۷۷ عدد بوده که تعداد ۱۷۹ نمونه در دسترس قرار نداشته و به عنوان نمونه های از دست رفته (missing case) تلقی گردیده است.

در مدل رگرسیون لجستیک از عدد "۱" جهت نمایش عدم بروز بیماری و از عدد "۰" بعنوان کد نمایشگر بروز بیماری استفاده شد و در طی نمونه برداری ۲۳۰ مورد بروز بیماری و ۱۱۶۸ مورد عدم بروز بیماری ثبت گردید.

روش بار گذاری مدل به صورت Backward ; Wald انتخاب گردید. چنین بنظر میرسد که متغیرهای مستقل تعریف شده در مدل لجستیک بر متغیر تاثیر داشته (p=0.000) بطوریکه آزمون های مربوطه نشان دهنده برازش

مناسبی از مدل بوده است. (chi square = 23.69 , sig = 0.000)

از آنجایی که در مرحله سوم میزان Nagelkerke R Square = 0.138 گردیده است لذا تبیین تغییرات متغیر وابسته از روی متغیرهای مستقل در مدل رگرسیون ، حدوداً معادل 13.8 درصد گردید. که میتواند مؤید این مطلب باشد

که به احتمال زیاد در شرایط مطالعات انجام شده عوامل دیگری بجز عوامل مورد بررسی می تواند در بروز بیماری دخیل باشند. لازم به تاکید است که مدل بکار گرفته شده از حساسیت بالایی (98.7%) ، برخوردار میباشد.

نظر به محاسبات انجام شده و نتایج حاصل ، علی رغم مقادیر نسبتا بالای نیتريت ، میزان نیتريت بربروز بیماری تاثیر گذار نبوده است و لذا فاکتور نیتريت از مدل خارج گردید. بنظر میرسد که حد مطلوب اکسیژن محلول در آب در کاهش میزان تاثیر گذاری نیتريت در بروز بیماری مؤثر بوده است. با توجه به ضرایب بدست آمده معادله مدل لوجیت به شرح زیر است:

$$\ln \left\{ \frac{P}{1-P} \right\} = 24/64 - 1/74 (\text{pH}) - 0/37 (\text{Temperature})$$

۵- بحث

در ماهیان اکثر عوامل بیماریزا فرصت طلب می باشند (Mokesness,2004;yanong,2002). برخی از باکتریها با وجود اینکه در محیط آب فراوان می باشند، در صورتیکه جمعیت ماهیان سالم باشند و خوب مدیریت شوند، ایجاد بیماری نمی کنند مانند آئروموناس هیدروفیلا (*Aeromonas hydrophila*) (yanong,2002). اما در تحقیقی نشان داده شد ۱۰۰٪ جمعیت از دو گونه ماهی مینو (zebra danios ماهی زبرا و white cloud mountain minnows)، وقتی در یک محیط آبی با غلظت بالای باکتری استرپتوکوک قرار می گیرند، در طی ۲ تا ۴ روز ۱۰۰ درصد تلف می شوند (Fergusen 1994). لذا لذا باکتری استرپتوکوک، از نوع باکتریهای با ویژگی "فرصت طلب واقعی" نبوده و نسبت به دیگر عوامل باکتریائی از قدرت تهاجمی بیشتری برخوردار است و طبعا تشخیص سریع بیماری و مدیریت درست در پیشگیری از خسارت اقتصادی ناشی از بروز آن، بسیار مهم می باشد. بر این اساس هر گونه تغییرات شدید در خواص فیزیکی، شیمیائی و بیولوژی آب به عنوان شرایط ناتوان کننده محیطی (Environmental stressors) عمل نموده و با اختلال در تعادل زیستی (Homeostasis) ماهی ممکن است به ضعیف شدن سیستم دفاعی بدن، بروز بیماری و یا مرگ منجر شوند (Wedemeyer, 1998; Leatherland, 1998). لذا، استرس های محیطی که کاهش دهنده مقاومت به بیماری وزمین ساز بروز و شیوع بیماریهای همه گیر در ماهیان می باشند در آبرزی پروری از اهمیت خاصی محیطی در ماهی، در مدیریت موفق و موثر آبرزی پروری از اهمیت فوق العاده ای برخوردار بوده و هدف از تحقیق حاضر مبنی بر بررسی عوامل خطر و ارزیابی تاثیر آنها در بروز استرپتوکوکوزیس در مزارع پرورش ماهیان سردآبی غرب مازندران در همین راستا می باشد. اسرپتوکوکوزیس یک بیماری باکتریائی، سیستمیک، فوق حاد در ماهیان گرمابی و سردابی در هر دو محیط آب شیرین و آب دریا است (این بیمار ژئونوز می باشد) (Agnew, 2007). از گزارش اولیه در سال ۱۹۵۸ در ماهی قزل آلالی رنگین کمان تا کنون در بسیاری از گونه های ماهی و در بسیاری از کشورهای صاحب صنعت آبرزی پروری بخصوص پرورش ماهیان سردآبی از جمله ایران خسارات اقتصادی زیادی بر صنعت آبرزی پروری تحمیل نموده است. خسارت اقتصادی ناشی از استرپتوکوکوزیس در مزارع پرورش ماهی قزل آلالی رنگین کمان در ایران معادل ۱۵ میلیون دلار تخمین زده می شود و بر این اساس سازمان دامپزشکی کشور طرح ملی مبارزه با استرپتوکوکوزیس ماهی قزل آلالی رنگین کمان را در دستور کار قرار داده اند (Haghighi, 2010; Yasuda, 2004).

الف: وضعیت استرپتوکوکوزیس در ایستگاههای مطالعاتی

تحقیق حاضر نشان داد در ۱۲ ایستگاه مطالعاتی، از مجموع ۱۳۵۰ عدد ماهی نمونه برداری شده، ۶۰۷ عدد ماهی با میانگین وزن و طول بترتیب ۲۲/۰۴ گرم و ۱۲/۵۹ سانتی متر در گروه بچه ماهیان و ۷۴۳ عدد ماهی با میانگین وزن و طول بترتیب ۱۵۶/۲۵ گرم و ۲۳/۳۲ سانتی متر در گروه ماهیان پرواری تعیین گردیدند و استرپتوکوکوزیس تنها در گروه ماهیان پرواری تشخیص داده شد و در بچه ماهیان استرپتوکوکوزیس مشاهده

نشد. از مجموع ۷۲ عدد ماهی که علائم بالینی بیماری را داشتند ۱۴ عدد ماهی مبتلا به استرپتوکوکوزیس (۱۹/۴۴ درصد) بودند و در گروه ماهیان پرواری قرار داشتند و ۵۸ عدد ماهی از نظر استرپتوکوکوزیس منفی بودند (۸۰/۵۵ درصد) و در دامنه میانگین وزنی حداقل و حداکثر بترتیب ۱/۵۵ گرم و ۴۱۷ گرم قرار داشتند. تعداد ۳ عدد از ماهیان گروه پرواری هیچگونه علائم بالینی بیماری را نداشتند اما به استرپتوکوکوزیس مبتلا بودند (۰/۲۲ درصد کل جمعیت ماهیان نمونه برداری شده). ۹۴/۴۵ درصد از جمعیت ماهیان نمونه برداری شده سالم بودند. نتایج این مطالعه با نتایج پورغلام (۲۰۱۱) در استان مازندران که از ۷۲ عدد ماهی واجد علائم بالینی تنها از ۵ عدد از آنها (۷ درصد) باکتری استرپتوکوک جدا کرد، مطابقت ندارد و دارای یک اختلاف ۱۲/۴۴ درصدی است. همچنین، نتایج این تحقیق با نتایج نامداری (۱۳۸۱) در استان فارس که از ۲۴۰ عدد ماهی که دارای علائم بالینی بیماری بودند، تنها از ۲۸ عدد از آنها (۱۳ درصد) باکتری استرپتوکوک جدا کرد، یک اختلاف ۶/۴۴ درصدی مشاهده می شود. بنظر می رسد اختلاف نتایج این تحقیق می تواند چند عاملی (Multifactorial) از جمله موارد ذیل باشد:

نتایج تحقیق حاضر نشان داد روند تغییرات خواص فیزیکی و شیمیایی آب در ایستگاههای مطالعاتی بر حسب اینکه دارای: الف- منابع آبی رودخانه (ایستگاه های ۷، ۶، ۴، ۱ و ۹) باشند؛ ب- منابع آبی رودخانه و سیستم پمپاژ آب باشند (ایستگاههای ۵، ۸، ۲، ۳)؛ ج- منابع آبی چاه و سیستم پمپاژ باشند (ایستگاههای ۱۲، ۱۱، ۱۰) متفاوت می باشد و میانگین پارامترهای فیزیکی و شیمیایی اندازه گیری شده آب ورودی ایستگاهها بر حسب سال و فصل و ماه در طول اجرای این تحقیق یکسان نیست و دارای اختلاف معنی دار آماری می باشند ($p < 0/05$).

۱- درجه حرارت آب در ایستگاههای مطالعاتی

میانگین سالیانه درجه حرارت آب در ایستگاههای با منابع آبی چاه (۱۱، ۱۰ و ۱۲) بالاتر از ۱۷ درجه سانتی گراد می باشد در حالیکه میانگین حداکثر سالیانه درجه حرارت آب در ایستگاههای با منابع آبی رودخانه ۱۲/۷ درجه سانتی گراد می باشد که بترتیب بالاتر و پائین تر از ۱۵ درجه سانتی گراد آب که درجه حرارت مطلوب رشد ماهی می باشند، قرار دارند و تغییرات درجه حرارت آب در ایستگاههای با منابع آبی رودخانه تابع سیکل فصلی است (شکل ۴ تا ۱). دامنه تغییرات میانگین ماهانه درجه حرارت آب در ایستگاههای مطالعاتی دارای اختلاف معنی دار می باشند ($p < 0/05$) (جدول). بطوریکه در ماه مرداد ۱۳۹۰، میانگین ماهیانه درجه حرارت آب در ایستگاه ۸ بالاتر از میانگین درجه حرارت آب سایر ایستگاهها است و به میزان ۲۰/۴ درجه سانتی گراد می باشد (نمودار ۱). نتایج این تحقیق نشان می دهد که ۴۷/۰۷ درصد موارد استرپتوکوکوزیس در ۱۵/۶ درجه حرارت آب و ۳۵/۲۹ درصد در ۱۶/۹۸ سانتی گراد و ۱۷/۶۴ درصد استرپتوکوکوزیس در ۱۸/۴ درجه سانتی گراد اتفاق می افتد بطوریکه ۱۰۰ درصد موارد استرپتوکوکوزیس در ۱۶/۹۹ درجه سانتی گراد مشاهده گردید. درجه حرارت آب یک عامل کلیدی مستعد کننده بیماری در ماهیان محسوب می شود و بیمار شدن

ماهی نه تنها به رشد و توان عامل بیماریزا بستگی دارد بلکه به سیستم ایمنی ماهی که وابسته به درجه حرارت محیط می باشد نیز مربوط می باشد (Morvan, 1998). در این ارتباط مطالعات در سیستم های دریائی در ژاپن نشان داد که باکتری استرپتوکوک در محیط آب دریا وجود دارد و میزان وقوع بیماری در فصل گرم- تابستان- بالا است. این موضوع ممکن است مبین خطر بومی شدن بیماری (استقرار باکتری در مزرعه) باشد در این صورت بیماری بشکل دوره ای وعود کننده بخصوص در دوره های زمانی که میزان استرس محیط بالا است ممکن است بروز نماید (yanong, 2002). Sepahi و همکاران در سال ۲۰۱۳ در بررسی اثر درجه حرارت آب بر میزان بازماندگی ماهی قزل آلا در مواجهه با دزهای مختلف باکتری استرپتوکوکوس آگالاکتیه نشان داد در دمای ۱۸ درجه سانتی گراد تلفات در ماهیان یک روز بعد از مواجهه سازی شروع شد و میزان بازماندگی با افزایش دز را تا ۱۳ درصد گزارش کردند و حال آنکه در دمای ۱۲ درجه سانتی گراد شروع تلفات در ماهیان ۲-۳ روز بعد از مواجهه سازی شروع و میزان بازماندگی در مقایسه با دمای ۱۸ درجه سانتی گراد دارای اختلاف معنی دار بود و بین ۲ تا ۳ برابر در شرایط یکسان (دز مساوی) میزان ماندگاری ماهی در درجه حرارت ۱۲ درجه سانتی گراد بیشتر است (Sepahi, 2013). لذا بنظر می رسد بالابودن درجه حرارت آب به عنوان یک عامل کلیدی اثر گذار (استرس فیزیکی) در اختلاف درصد وقوع استرپتوکوکوزیس می باشد. نتایج تحقیق حاضر با نتایج بررسی های انجام شده در استان فارس (نامداری، ۱۳۸۱) و شرق استان مازندران (پورغلام ۱۳۸۸-۱۳۸۷) مطابقت دارد. با عطف به نتایج تحقیق حاضر که بازا افزایش یک درجه حرارت آب میزان نیترا ۵/۸ درصد افزایش می یابد لذا در صورت ورود ویاجود باکتری استرپتوکوک در محیط (آب یا ماهی)، خطر بروز استرپتوکوکوزیس در ایستگاههای مطالعاتی با منابع آبی چاه بالاتر است.

۲- میزان املاح نیتريت و نیترات

درآبزی پروری، سیستم های بازگردش یا چرخشی آب، مقدار آب مورد نیاز برای پرورش را کاهش می دهد. آب خروجی این سیستم ها از طریق پمپاژ به داخل سیستم برگشت داده می شوند. و در مزارعی که مقدار آب یک عامل محدودکننده تولید محسوب می شود و یا در مزارعی که بدون منبع آبی جدید میزان تولید آبی را افزایش می دهند از اهمیت خاصی برخوردار می باشد (Lekang odd-Iva, 2007). همچنین از نظر به حد اقل رساندن اثرات زیست محیطی، سیستم های بازگردش یا چرخشی به دلیل اینکه صرفاً میزان تخلیه مواد زائد را به داخل آبهای آزاد کاهش می دهند سیستم های ایده آلی هستند (پیلی ۱۳۸۷) در سیستم های کاملاً بسته، آب فقط برای آبیگری حوضچه ها و تبخیر استفاده می شوند و چون آب بعد از تصفیه مناسب شامل ته نشینی، فیلتراسیون مکانیکی یا بیولوژیک، استریلیزه کردن، اکسیژن دهی، هوادهی، حذف گازها، خنک کردن یا حرارت دادن و کنترل pH دوباره مورد استفاده قرار میگیرد مقدار پساب خروجی بسیار کم است اما در سیستم ابتدائی بازیابی آب، تصفیه عمدتاً از طریق هوادهی، تزریق اکسیژن یا فیلتراسیون مکانیکی به منظور حذف مواد جامد انجام می

شود (پیلی ۱۳۸۷). در انتخاب سیستم ها و شیوه های پرورش، پرورش دهندگان بندرت به مسئله تولید مواد زائد و حذف آنها از محیط توجه کافی دارند (پیلی ۱۳۸۷). لذا در انتخاب سیستم بازگردشی منافع و مضار نوع سیستمی که بکار گرفته می شود باید در نظر گرفته شود (Lekang odd-Iva, 2007). بطور کلی، در ایستگاههای مطالعاتی از سیستم ابتدائی بازیابی آب به عنوان آلترناتیو منبع آبی جدید در افزایش تولید (مزارع با منابع چاه) در کل دوره پرورش و یا هنگام مواجهه با شرایط نامناسب جریانات آبی رودخانه (از جمله سیل) و پیشگیری از خسارات اقتصادی ناشی از آن استفاده می شود. نتایج تحقیق حاضر نشان می دهد که استفاده از سیستم ابتدائی بازیابی آب بر میزان مواد محلول نیتروژنی (نیتريت و نترات) اثرات شدیدی دارد بطوریکه میزان این مواد در ایستگاههای با منابع آبی چاه در کل دوره پرورش و با منابع آبی رودخانه به هنگام مواجهه با شرایط سیلابی و بستن کانال ورود آب رودخانه به مزرعه، دارای اختلاف معنی دار می باشند ($P < 0.05$). گرچه اهداف و مدیریت بکار گیری این سیستم در ایستگاههای فوق الذکر تا حد زیادی متفاوت می باشد ولی در بر آیند تغییرات خواص شیمیائی نا خواسته ای که در آب ایجاد می شود وجوه مشترکی دارند و آن ایجاد استرس از نوع شیمیائی در محیط (عسگریان، ۱۳۸۵) می باشد که بر گونه ماهی پرورش قزل الای رنگین کمان تحمیل می شود.

۲- در گشت دوم تحقیقاتی (مرداد ۹۰) در تاریخ ۱۳۹۰/۵/۲۳ بدلیل شرایط سیلابی شدن رودخانه دوهزار در ۲ تا ۳ روز قبل از روز نمونه گیری، مدیریت مزرعه ۸ با بستن به موقع دریچه کانال اصلی ورودی آب رودخانه با فعال نمودن سیستم پمپاژ و برگشت و هدایت آب خروجی به کانال ورودی آب ایستگاه، از گل آلودگی شدید، خفگی ماهیان و بروز خسارت جلوگیری نمود و در روز نمونه گیری تفاوت آشکاری در میزان کدورت آب ایستگاه ۸ با کدورت آب سایر ایستگاههای بالادست وجود داشت (تصویر شماره ۱) اما نتایج نشان میدهد در این ماه (مرداد) دامنه میانگین نیتريت آب در ایستگاههای ۱ تا ۶، کمتر از حد مجاز (۰/۰۱ میلی گرم در لیتر) است و با میانگین نیتريت در ایستگاه ۸ به میزان ۰/۱۳ میلی گرم که چند برابر بالاتر از حد مجاز می باشد دارای اختلاف معنی دار می باشند ($P < 0.05$). بنظر می رسد طول مدت فعال بودن سیستم پمپاژ آب در شرایط سیلابی، عدم تامین منابع آبی جدید یا تعویض به موقع آب جایگزین شونده و عدم تناسب تراکم ماهی با شرایط آبی جدید، ماهیت غیر مترقبه بودن سیل و به موقع قطع نکردن غذا دهی، وجود مواد مدفوعی و بقایای غذائی منجر به افزایش مواد زائد از نوع نیتروژنی در محیط زیست ماهی می شود و سیستم ابتدائی بازیابی آب در ایستگاه ۸ و ایستگاههای ۱۰ و ۱۱ منجر افزایش مواد محلول نیتروژنی ژاند آب می شود که بالاتر از حد مجاز با میزان نیتريت سایر ایستگاهها دارای اختلاف معنی دار می باشند ($P < 0.05$).

بطور کلی ۴ نوع استرس فیزیکی، شیمیائی، بیولوژی و مدیریتی در سیستم آبی پروری پیشنهاد شده است که کنترل این استرس ها در افزایش تولید و بازده اقتصادی مهم می باشند (عسگریان، ۱۳۸۵). ۹۹

از نتایج دیگر تحقیق حاضر اینکه از ۱۷ عدد ماهی مبتلا به استرپتوکوکوزیس ۳ عدد (۱۷/۶۵ درصد) علائم بالینی استرپتوکوکوزیس را نداشتند (به ظاهر سالم) که مبین امکان تداوم حضور باکتری استرپتوکوک به

هنگام جابجایی مواد آلوده (ماهی) از یک منطقه به منطقه دیگر باشد بدون اینکه امکان شناسایی و یا تشخیصی در سطوح بالینی در هنگام نقل و انتقال ماهی بین مزرعه ای وجود داشته باشد. لذا باکتری استرپتوکوک به سهولت ممکن است با ورود به مزرعه جدید و مساعد بودن شرایط محیطی به عنوان استرس بیولوژی (عسگریان، ۱۳۸۵) در بروز استرپتوکوکوزیس نقش مرکزی یا محوری داشته باشد.

همچنین نتایج این تحقیق نشان داد که ۸۰/۵۶ درصد از ماهیان نمونه برداری شده که دارای علائم بالینی بودند، در محدوده میانگین وزنی ۱/۵ گرم (بچه ماهی) و ۴۱۷ گرم (ماهی پروری)، قرار داشتند که با وجود داشتن علائم بالینی بیماری از نظر استرپتوکوکوزیس منفی بودند. جداسازی باکتری استافیلوکوک و باسیل های گرم منفی از نمونه ماهیان با علائم بالینی که مشابه با علائم استرپتوکوکوزیس بودند، مبین دخالت داشتن سایر عوامل میکروبی در تظاهرات علائم بالینی در ماهیان می باشد. هر گونه اقدام در مانی در سطح فارم باید در راستای تشخیص صحیح و سریع از طریق آزمایشگاه انجام گیرد تا از درمان غیر هدفمند (درمان کور) جلوگیری شود و تبعاتی از نوع مقاومت آنتی بیوتیکی و خسارات اقتصادی را در بر نداشته و فرصت برای گسترش بیشتر استرپتوکوکوزیس فراهم نگردد.

ماهیت پسابها به طور طبیعی بر حسب وضعیت و موقعیت و طراحی مزرعه، گونه پرورشی، شیوه های پرورش و مقدار آب، نرخ تعویض آب، عوامل فصلی و هیدرولوژی آب، متفاوت است. انواع مواد زائد موجود در پساب مزارع در ۳ گروه عمده طبقه بندی می شوند شامل ۱- بقایای غذایی و دفعی؛ ۲- فرآورده های جانبی حاصل از متابولیسم؛ ۳- بقایای بیوسیدها و بیواستات ها (پیلی، ۱۳۸۷). در تحقیق حاضر میزان توتال کانت در ایستگاههای مطالعاتی بترتیب ذیل مشاهده شد.

ایستگاههای ۱-۸ < ایستگاههای ۱۰-۱۱-۱۲ < ایستگاه ۱ < ایستگاه ۹ < ایستگاه ۲-۳

در ایستگاههای با منابع آبی چاه بنظر می رسد مدیریت سیستم بازیاب آب و بابتیجه غذاهای خورده نشده و مواد دفعی ماهیان بسیار تاثیر گذار بوده و در ایستگاههای ۱-۸ علاوه بر سیستم بازیاب آب و تغذیه و مواد دفعی ماهیان، وجود آلودگی های ناشی از فاضلاب های انسانی تاثیر گذار می باشد. مطالعات نشان داده اند که در فنلاند، غلظت کلی فرم و استرپتوکوک در پسابهای حاصل از مزارع پرورش قزل آلا در آب شیرین و در پساب هچریها در ایالت متحده افزایش یافته است (پیلی، ۱۳۸۷). با این حال شمارش گونه های شاخص باکتریایی (کلی فرم و استرپتوکوک) در پسابهای مزارع پرورش ماهی در فنلاند بالا بوده است، هر چند هیچ نوع مدرکی مبنی بر خطر انتقال بیماری به انسان یا ذخایر وجود نداشت (پیلی، ۱۳۸۷).

تحلیل تاثیر فاکتورهای دما، نیتريت، pH و اکسیژن محلول در آب در طی مدت یک سال در مزارع پرورش ماهی قزل آلا رنگین کمان مورد بررسی بر بروز استرپتوکوکوزیس در غرب استان مازندران به روش رگرسیون لجستیک، مؤید این مطلب است که تغییرات متغیر وابسته از روی متغیرهای مستقل در مدل

رگرسین، حدوداً معادل 13.8 درصد است. لذا اینگونه استدلال می‌گردد که به احتمال زیاد در شرایط مطالعات انجام شده عوامل دیگری بجز عوامل مورد بررسی می‌تواند در بروز بیماری دخیل باشند.

نظر به محاسبات انجام شده و نتایج حاصل، به رغم مقادیر نسبتاً بالای نیتريت، میزان نیتريت بر بروز بیماری تاثیر گذار نبوده است و لذا فاکتور نیتريت از مدل خارج گردید. بنظر میرسد که حد مطلوب اکسیژن محلول در آب در کاهش میزان تاثیر گذاری نیتريت در بروز بیماری مؤثر بوده است.

متناسب با مدل لوجیت چنین بنظر می‌رسد که به ازای هر درجه تغییر درجه حرارت و pH به سمت پایین به ترتیب ۳۷٪ و ۱/۷۴ درصد میزان بیماری زایی را تغییر خواهد داد. با توجه به اینکه ضریب ثابت از مقدار بالایی برخوردار بوده و جهت آن مثبت است و از طرفی مجموع تغییرات pH و درجه حرارت، متناسب با ضرایب مربوطه از ۱۰- تا ۱۳- بیشتر نخواهد شد لذا مجموعاً در حداکثر تغییرات فصلی میتوان انتظار افزایش ۱۳ واحدی میزان استرپتوکوکوزیس را داشت.

درواقع می‌توان اذعان داشت که دلیل آنکه منابع مختلف آبی با میزان‌های متفاوت نیتريت و نیتريت و شباهت گاه و بی‌گاه تغییرات pH و درجه حرارت در همان ماهها، مورد استفاده این تحقیق قرار گرفته‌اند، عملاً فاکتورهای مهم نیتريت و نیتريت از معادله حذف شده‌اند و پیشنهاد می‌گردد جهت آزمایش‌های بعدی، برای اندازه‌گیری فاکتورهای مورد نظر شرایط فارمی مشابه مد نظر قرار گیرد.

پیشنهادها

پیشنهادات به دو شکل پیشنهاد اجرایی و پیشنهاد برای مطالعات آینده به شرح ذیل بیان می شود

۱- پیشنهادهای اجرایی

الف - ارتقاء سطح مدیریت واحد های تولیدی در بهره برداری از سیستم های تشخیصی صحیح و سریع استرپتوکوکوزیس از مراجع آزمایشگاهی و در مان بر اساس تشخیص میکروشناسی به منظور اجتناب از مصرف آنتی بیوتیک به روش درمانهای علامتی ماهیان ، کاهش مقاومت باکتریائی و آلودگی محیط

ب - قرنطینه: گرچه از معیارهای شناخته شده در پیشگیری از گسترش بیماری است و باید رعایت گردد اما از آنجاکه در بروز استرپتوکوکوزیس استرس های چهارگانه فیزیکی، شیمیائی، بیولوژی و مدیریتی بسیار اثرگذار می باشند رعایت اصول بهداشت در تداوم مراحل نگهداری و پرورش ماهی واجد اهمیت بسیار می باشد.

ج - ارتقاء مدیریت مهندسی و بهداشتی از طریق ارزیابی منافع و مضار اثرات کوتاه و بلند مدت (سیستم ایمنی ماهی) سیستم های بازیابی (برگشت) آب در مزارع تولیدی با منابع آبی مختلف که اغلب به روش آزمون و خطا صورت می گیرد.

د- ارتقاء سطح ایمنی ماهی با استفاده از محرک ها و تقویت کننده های سیستم ایمنی ماهی

ه- تشکیل جلسات و کارگاه های آموزشی به منظور انتقال یافته های این پروژه به دست اندرکاران تولید ماهیان سردابی

۲- پیشنهاد برای مطالعات آینده

الف- به منظور پیش آگهی از وضعیت سیستم دفاع ایمنی ماهی و دستیابی به محدوده زمانی مناسب برای واکنسیناسیون و برنامه ریزی های بهداشتی در مزارع تولیدی، لازم است بررسی همزمان پارامترهای فیزیکی و شیمیائی آب ، شاخص های سیستم دفاع ایمنی ماهیان و بروز استرپتوکوکوزیس در فصول مختلف سال در مزارع با منابع آبی چاه و رودخانه انجام پذیرد.

ب- بررسی عملکرد واکنسینهای تولیدی با منابع آبی مختلف

تشکر و قدردانی

بدینوسیله از کلیه عزیزانی که ما را در انجام این تحقیق یاری نمودها تشکر و قدر دانی می نمایم. آقایان دکتر محمد صیاد بورانی ریاست محترم مرکز تحقیقات ماهیان سردآبی کشور، دکتر شمس پور ریاست محترم اداره دامپزشکی شهرستان تنکابن، دکتر بیگی نماینده اداره دامپزشکی در همکاری با این تحقیق، مهندس رضا بابا علیان مسئول واحد آبی پروری دامپزشکی استان مازندران، مهندس برخی رئیس اداره شیلات تنکابن، که در مدت اجرای این پروژه از هیچگونه کمکی دریغ ننموده و تمهیدات لازم را فراهم نمودهاند کمال تشکر را دارم. برخود لازم می دانم که از همکاران محترم در موسسه علوم شیلاتی ایران جناب آقای دکتر مطلبی و جناب دکتر روحانی ریاست و معاونت و کلیه همکاران موسسه قدر دانی نمایم.

در نهایت جا دارد تشکر ویژه از همکاران پر تلاش و صمیمی خود آقای مهندس رحمت یوسفی، سرکار خانم دکتر سلطنت نجار لشگری، سرکار خانم مریم اسلامی در بخش بهداشت و بیماریهای مرکز، آقایان مهندس میثم طاوولی و دکتر حمید رضا علیزاده ثابت، مهندس میثم صمدی در بخش اکولوژی و کلیه همکاران در بخشهای ترابری، پشتیبانی و مالی و اداری داشته باشم.

منابع

- ۱- استفان دروموند، س.، ۱۳۷۹، راهنمای پرورش و تکثیر ماهی قزل آلا. ترجمه: مهرداد عبدالله مشائی، انتشارات نوربخش، ص ۱۷۶
- ۲- بهار صفت، م؛ بهار صفت، م.، ۱۳۸۲، بیماریهای مشترک حیوان وانسان- پیشگیری، مبارزه، کنترل و ریشه کنی. سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی ص ۹۱۷
- ۳- پیلی، ت، وی، پ؛ ۱۳۸۷. آبی پروری و محیط زیست، ترجمه: مرتضی علیزاده، موسسه تحقیقات شیلات ایران، ص ۹۵
- ۴- چارلز، ت.، ۱۳۸۲، پاتوژن عفونتهای باکتریائی. ترجمه: اسماعیل ذوقی؛ جلیل جلیوند یوسفی و رامین حاجی خانی. انتشارات قلمستان هنر، ص ۱۷-
- ۵- سیهار، ژیری؛ ۱۳۸۲. راهنمای رنگی برای شناسائی میدانی ماهیان آب شیرین. ترجمه: جواد دقیق روحی، انتشارات موج سبز، ص ۴۸
- ۶- سلطانی، م.، ۱۳۸۰، بیماریهای آزاد ماهیان. انتشارات دانشگاه تهران.
- ۷- عسکریان، ف؛ کوشا، آ؛ ۱۳۸۵. مجموعه فیزیولوژی ماهی و آبزیان. تهران، نشر علوم کشاورزی، ص ۱۸
- ۸- لاوسون، تی، ب.، ۱۳۸۰، اصول مهندسی آبزیان. ترجمه: مهدی جعفری باری. معاونت تکثیر و پرورش آبزیان، اداره کل آموزش و ترویج، ص ۳۱
- ۹- علیزاده، م.، ۱۳۸۷، برنامه راهبردی ماهیان سردابی، موسسه تحقیقات شیلات ایران ص
- ۱۰- نامداری، ا.، ۱۳۸۱، گزارش وضعیت بیماری مشکوک به استرپتوکوکوزیس در مزارع پرورش ماهی قزل الای رنگین کمان در استان فارس
- ۱۱- نوری موگهی، ح؛ نبوی، م؛ محمود زاده ثاقب، ح؛ حیدری، ز؛ مروتی، ح؛ موحد نیا، ع؛ ۱۳۹۰. فیزیولوژی ماهیان. انتشارات دانشگاه تهران. ص ۲۱
- 12- Agnew W, Barnes AC. 1. Streptococcus iniae: an aquatic pathogen of global veterinary significance and a challenging candidate for reliable vaccination. J Vet Microbiol 2007; 122: 1-15.
- 13- Bullock, G.L., 1981, Streptococcal infections of fish. Us, fish & wildlife publications. paper 127
- 14- Delannoy, C.M.J; Crumlish, M; Pollock, J; Foster, G; Dagleish, M.P; Turnbull, J.F and Zadoks, N.R., 2013, Human Streptococcus agalactiae Strains in aquatic mammals and fish. BMC Microbiology, 13:41
- 15- Elder, A and Ghittino, C., 1999, Lactococcus garvieae and Streptococcus iniae infections in rainbow trout (oncorhynchus mykiss): similar, but different disease. vol.36:227-231
- 16- Evance, J; Klesius, P.H and Shomakher., 2006, Streptococcus in warm water fish. Aquaculture Health International, 4:10-14
- 17- Fadaeifard, F; Raissy, M; Faghani, M; Majlesi, A; Farahani, G.N., 2012, Evaluation of physicochemical parameters of waste water from rainbow trout fish farms and their impacts on water quality of koohrang stream- Iran. International journal of Fisheries and aquaculture, vol.4(8), pp.170-177
- 16- Fafioye, o.o., 2011, Preliminary studies on water characteristics and bacterial population in high yield Kajola fish ponds. vol3(3), pp: 68-71
- 18- FAO., 2012, The state of World Fisheries and Aquaculture. Food and agriculture organization of the United nations, Fisheries department, Rome, 230. pp: 3

- 19- Ferguson, H.W., Morales, J.A. and Ostland, V.E., 1994, Streptococcosis in aquarium fish, *Diseases of Aquatic Organisms*, 19(1): 1-6.
- 20- fuller,j.D;Bast,D.J;Nizet,v;Low,D.E and Azavedo,J.C.S.,2001,*Infection and Immunity*.vol.69,No.4,pp:1994-2000
- 21-Haghighi,K.S;Soltani,M;Nikbakht-Brojeni,G . and Skall,H.f.,2010,Molecular epidemiology of zoonotic streptococcosis/lactococcosis in Rainbow trout(*oncorhynchus mykiss*) aquaculture in Iran. *Iran journal microbiology*,2(4):198-209
- 22- Kitao, T., Aoki, T. and Iwata, K. 1979, Epidemiological Study on streptococcosis of cultured yellowtail (*Seriola quinqueradiata*) — I. Distribution of Streptococcus sp. in seawater and muds around yellowtail farms. *Bulletin of the Japanese Society of Scientific Fisheries*, 45: 567-72.
- 23- Klontz,G.W.,1991,*Manual for Rainbow trout production on the family-owned farm*.Nelson&Sons.Inc.p:7
- 24-Kroupova,H;Machova,Z.and Svobodova.,2005, Nitrite influence on Fish:a review,*vet.med.Czech*.50:461-471
- 25-leatherland,J.F and Woo,T.k.,1998,*Fish diseases and disorders*, Vplume 2:Non-infectious disorders.CAB international.pp:279
- 26-Lekang odd-Iva,2007,*Aquaculture engineering*.Black well publishing L.td.PP:133
- 27- Mirrasooli,E;Nezami,S;Ghobani,R;Khara,H.and talebi,M.,2012,The impact of rainbow trout (*oncorhynchus mykiss*)farm effluent on water quality.*World journal of fish and marine Sciences* 4(4):330-334
- 28-Moksness,E;Kjorsvick,E and olsen,Y.,2004,*culture of cold-water Marine fish* .Black well publishing l.td.pp:28
- 29- Morvan .c.L; Troutaud,D. and Deschaux,P.,1998. Differential effects of temperature on specefic and non specefic immune defence in fish. *The Journal of Experimental Biology* 201, 165–168
- 30-Sepahi,A;Heidarieh,M;Mirvaghefi,A;Rafiee,G.R;Farid,M.andSheikhzadeh,N., 2013,Effects of water temperature on the susceptibility of Rainbow trout to *Streptococcus agalactiae*.*Acta Scientiae veterinariae*,41:1097
- 31-Svobodova,Z;Machova,J;poleszczuk,G;Huda,J;Hamackova,j;kropova,H.,2005 ,Nitrite poisoning of Fish in aquaculture facilities with water-recirculating system.*Acta vet.Brno*.74:129-137
- 32-Taylor,S.L; Jaso-riedmann,Alitson,A,B;elder,A;Evans,D.L.,2001, *Streptococcus iniae* inhibition of apoptosis of nonspecific cytotoxic cells:a mechanism of activation of innate immunity in teleosts.vol.46:15-21
- 33- Toranzo AE, Devesa S, Heinen P, Rianza A, Nunez S, 6. Barja JI. Sterprococcosis in cultured turbot caused by an Enterococcus-like bacterium. *Bull Eur Ass Fish Pathol* 1994; 14: 19-23
- 34 - Wedemeyer, G. A., *Physiology of Fish in Intensive Culture Systems*. 232, Chapman and Hall, 115 Fifth Avenue New York, 1996, 232.
- 35-yanong,R.P.E;Francic-floyd,R.,2002,streptococcal diseases in fish.institute of food and agriculture sciences.university of florida.circular 57 .pp:
- 36-Yasuda H, Nakamura A, et al. Lancefield group C *Streptococcus dysgalactiae* infection responsible for fish mortalities in Japan. *J Fish Dis* 2004; 27: 679-686.
- 37-Nakagawa,H;Sato,M,and Gatline II.,2007,Dietary supplements for the Health and quality of cultural fish.CAB international.pp:109

Abstract

This study aimed to investigate the effects of 5- parameter dissolved oxygen, PH, nitrite, nitrate and temperature of the water on Streptococcosis incidence in two groups of fry and grower fish. Research was performed at west Mazandaran province -Tonkabon region in 12 rainbow trout selected farms. Research conducted in 3 farms with well source water , 8 farms with water source of the river of Dohezar and one farm with water source of the river of Azarood, during 12 consecutive months. From 1390/04/01 to 1391/04/01, once time each month , and in each time 10 fish randomly sampled, inlet water were sampled simultaneously. Of 1350 sampled fish 607 fish with an average weight 22.04 gr , average length 12.59 cm were in fry category and 743 fish with an average weight 156.25 gr, average length 23.32 cm in were grower category. Streptococcosis observed only in grower category. Of 72 fish with clinical signs of the disease, 14 numbers were positive Streptococcosis (19.44%) and 58 numbers were negative Streptococcosis(80.55%). Three fish from grower category has not any clinical signs of disease and seemed to be healthy but were positive Streptococcosis in examinations (0.22% of total fish sampled. Fish with clinical signs of the disease but negative Streptococcosis were of at least 55.1 gr and at most weight 417 gr respectively. The results showed that 47.07% cases of Streptococcosis happened at 15.6 °C water temperature, 35.29% at 16.98 °C and 17.64% cases happened at 18.04 °C so that 100% of Streptococcosis cases was observed at the average temperature of 16.99 °C. In addition, the survey results show that despite relatively high levels of nitrite in source water of farms from wells, nitrite does not effect on the disease incidence. It seems that an optimal level of dissolved oxygen in water is effective in reducing the effectiveness of nitrite in this disease. According to equation coefficients logit model is as follows:

$$\ln\left\{\frac{P}{1-P}\right\} = 24.64 - 1.74(\text{pH}) - 0.37(\text{Temperature})$$

According to Logit model, it seems that for every degree change in temperature and pH of water, morbidity change will diminish 0.37 % and 1.74 % respectively. 80.56% of fish sampled that had the clinical symptoms, was ranging from an average weight of 5.1 gr (fry) and 417 gr (grower fish), that despite having clinical signs of the disease were negative Streptococcosis. Isolation of *Staphylococcus* bacteria as well as Gram-negative bacilli from fish with clinical symptoms similar to the symptoms of Streptococcosis, may indicate the involvement of other pathogens in fish clinical signs.

Key words: Streptococcosis, Mazandaran province ,Tonkabon, Risk factors, Cold water fish

Ministry of Jihad – e – Agriculture
AGRICULTURAL RESEARCH, EDUCATION & EXTENSION ORGANIZATION
Iranian Fisheries Science Research Institute – Cold Water Fishes Research Center

Project Title : A survey on some risk factors and evaluation of their impacts on streptococcosis incidence in rainbow trout farms in west of Mazandaran province

Approved Number: 14-12-12-9001-90005

Author: Hossein Asaeian

Project leader Researcher : Abolfazl Sepahdari

Collaborator(s) : I. Sharifpour, Sh. Kakolaki, M. Fallah, M.R. Beigi, A.R. Babaalian, A. Khademiyan, S.R. Sadat, Sh. Damirchi, S. Najarlashgari, B. Bahramian, M. Zabihi, Gh. Lashtoaghaei, H.R. Alizadehsabet, S. Mosavi, M. Eslami, M. Samadi, M. Tavoli, M. Ashkani, H. Nezamabadi, M. Sharifrohani

Advisor(s): A.R. Bahonar

Supervisor: K. Abdi

Location of execution : Mazandaran province

Date of Beginning : 2011

Period of execution : 2 Years

Publisher : Iranian Fisheries Science Research Institute

Date of publishing : 2016

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

**MINISTRY OF JIHAD - E - AGRICULTURE
AGRICULTURAL RESEARCH, EDUCATION & EXTENSION ORGANIZATION
Iranian Fisheries Science Research Institute -Cold Water Fishes Research Center**

Project Title :

**A survey on some risk factors and evaluation of their
impacts on streptococcosis incidence in rainbow trout
farms in west of Mazandaran province**

Project Researcher :

Hossein Asaeian

Register NO.

47745