

وزارت جهاد کشاورزی

سازمان تحقیقات آموزش و ترویج کشاورزی

موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور

پژوهشکده آبی پروری آبهای داخلی



بروشور

عنوان :

محرکهای تغذیه ای آبزیان

نویسنده: رودابه روفچایی

پژوهشکده آبی پروری آبهای داخلی ۱۳۹۹

محرکهای تغذیه ای آبزیان



نویسنده :

رودابه روفچائی

پژوهشگاه آبی پروری آبهای داخلی - بندر انزلی

نتیجه گیری

بهبود مطبوعیت غذایی، کاهش آلودگی آب، افزایش رشد و ایمنی ماهیان پرورشی را بدنبال خواهد داشت.

استفاده از محرکهای طبیعی جهت افزایش مطبوعیت غذای دستی در شرایط پرورشی از آنجایی که منجر به تحریک خاطره تغذیه ای طبیعی آبی میشود و به فیزیولوژی جانور نزدیک است زمینه رفاه پرورشی آبی را فراهم کرده . از اینرو ماهیان در این سیستم تغذیه ای از کیفیت بالاتر طعم و مزه برخوردار بوده و خود نیز غذای سالمتری جهت مصرف هستند.

نشانی: استان گیلان، بندر انزلی، غازیان، خیابان طالقانی، پژوهشگاه آبی پروری آبهای داخلی کشور، صندوق پستی: ۶۶

۰۱۳۴۴۴۲۴۰۴۹

۴۳۱۵۶۷۷۳۶۸



کرم خاکی

کرم خاکی، کرم حلقوی مژکدار است که از ضایعات گیاهی و جانوری تغذیه میکند و در باغچه و خاکهای مرطوب به فراوانی یافت میشود و دارای منبع مطلوبی از اسیدهای چرب است. تحقیقات حاکی از آنست که آمینو اسیدهای آزادی چون: آسپارتیک اسید، آلانین، آرژنین، گلوتامیک اسید، گلیسین، هیستیدین، ایزولوسین، لوسین، لایزین، متیونین، فنیل آلانین، سرین، ترئونین، تریپتوفان، تیروزین، و والین در عصاره کرم خاکی موجود است.

بررسیها نشان میدهد اسپری عصاره کرم خاکی قبل از هر بار غذا دهی، مطبوعیت غذایی را برای آبی افزایش داده بطوریکه کمتر از ۱۵ دقیقه حد اکثر ۷۳ درصد از غذای تعیین شده را مصرف میکنند. در پایان پرورش، بهبود مطبوعیت غذایی منجر به افزایش فاکتورهای رشد و ایمنی در ماهیان مورد بررسی گردیده است.



گاماروس دریای خزر

عصاره گاماروس :

گاماریده از رده ناجورپایان از مرغوبترین غذاهای زنده آبزیان دریای خزر است. این آبزی حاوی مقادیر بالایی بتا کاروتن و آنتی اکسیدان و نیز غنی از اسیدهای چرب غیر اشباع می باشد و از تنوع بالای آمینو اسید نیز برخوردار است. آمینو اسیدهای بررسی شده در عصاره گاماروس دریای خزر طی تحقیقات انجام شده حاوی: گلوتامین، سرین، هیستیدین، گلايسين، ترئونین، آرژنین، آلانین، تیروزین، فنیل آلانین و لایزین است. این آمینو اسیدها منجر به افزایش مطبوعیت غذایی شده و متعاقب افزایش مطبوعیت غذایی در طول دوره پرورش کیفیت تغذیه و رشد آبزی بهبود یافته و آنچه بررسیها نشان میدهد منجر به افزایش مقاومت و ایمنی آبزی میگردد. بطوریکه اسپری عصاره گاماروس قبل از غذا دهی مطبوعیت غذایی را در کمتر از ۱۵ دقیقه به ۷۷ درصد از غذای تعیین شده میرساند .

مقدمه:

تحریک سیستم چشائی ، محرک شروع رفتار تغذیه ای ماهی هاست. طعم غذا و برخی ویژگی های کیفی آن، مطبوعیت نوع غذا را برای ماهی تعیین می کند. گیرنده های چشائی ماهی ها اندام های خارجی هستند که در دهان، حلق، حفره دهانی و خارهای آبششی و همچنین در سطح بدن با توجه به ویژگی های گونه وجود دارند. گیرنده های فوق نسبت به اسید آمینه ایزومر L حساسیت بالائی داشته و قادرند فعالیت نورون های چشائی را تحریک کنند. امروزه استفاده از مکمل های اشتها آور جهت فرموله کردن غذاهای دستی ماهیان مورد توجه قرار گرفته است. زیرا منجر به کاهش هزینه مربوط به پرورش، افزایش سازگاری با غذای دستی، کاهش ضایعات غذایی در محیط پرورش و مدیریت آسانتر کیفیت آب در اثر کاهش زمان ماندگاری غذا در آب می شود . محرکها را میتوان به دو گروه محرکهای مصنوعی همچون، بتائین ، متیونین، لیزین، آلانین و انواع اسیدهای آمینه های صنعتی دیگر و محرکهای طبیعی همچون، عصاره دافنی، لارو شیرونومیده، عصاره کرم خاکی، آرتمیا و گاماروس اشاره کرد که به بررسی روی دو نوع طبیعی آن میپردازیم.

مخاطبان هدف:

آبزی پروران

صنعت تغذیه آبزیان

هدف های رفتاری :

۱- کمک به تحریک سیستم چشائی و تغذیه آبزیان

۲- کمک به افزایش کیفیت پرورش طعم آبزی

۳- تولید بصرفه و سازگار با محیط زیست

۴- بهبود مقاومت در برابر تشنه های محیطی