

بررسی ارزشهای غذایی نائوپلی آرتمیای مهارلو (*Artemia parthenogenetica*) و کاربرد آن در تغذیه لارو ماهی ازون برون (*Acipenser stellatus*)

- مسعود رضائی، گروه شیلات، دانشکده علوم دریایی دانشگاه تربیت مدرس
- رجب محمدنظری، کارشناس ارشد مجتمع شیلاتی شهید رجایی ساری
- محمدرضا کلباسی، گروه شیلات، دانشکده علوم دریایی دانشگاه تربیت مدرس

تاریخ دریافت: خرداد ماه ۱۳۷۸

rates of 40, 50 and 60% of fish biomass were cultured until the final weight of 100 mg. The experiment was conducted in 9 treatments and 3 replications. Fish were fed 6 times daily (at every 4 hours interval) and Growth rate, amount of feed consumed, mortality, and the food conversion rate were calculated daily. Results indicate that with increasing feeding rate and density, the FCR will also change, showing a range of 1.93 to 6.45. This FCR range was also related to fry mortality, whereas the regression relationship of FCR variable and mortality larvae are linear and the correlation coefficient is positive equal to 0.67 ($P=99\%$). Chemical analysis of artemia show that moisture, protein, total fat and some fatty acid content were identical in *Artemia urmiana*. Mean weight percentage of oleic acid were about 46.66% and nutritive compounds as docosahexaenoic acid (DHA; (C22: 6 ω 3), eicosapentaenoic acid (EPA; (C20: 5 ω 3) were collectivity 0.58% in *Artemia nauplii*. The fatty acid profile of the fish fry before and after feeding indicated some differences in their contents, which could be related to metabolic system conversion of fatty acids and production of intermediate content.
Key word: Artemia, nutrition value, feeding, *Acipenser stellatus*.

و EPA (C20:5ω3) ۵۸٪ درصد بوده است. یروقیل اسیدهای چرب لارو ماهی در قبل و بعد از تغذیه تفاوت‌هایی را در مقدار برخی از اسیدهای چرب نشان می‌دهد که احتمالاً به نوع استفاده آنها در سیستم متابولیسم، تبدیل اسیدهای چرب به یکدیگر و ایجاد ترکیبات حد واسط مرتبط می‌گردد. واژه‌های کلیدی: آرتمیا، ارزشهای غذایی، تغذیه، ماهی ازون برون

✓ Pajouhesh & Sazandegi, No 47 PP: 120-123

Application and nutrition value of *Artemia parthenogenetica* nauplii in feeding of fry sturgeons (*Acipenser stellatus*)

By: Rezai M., Department of Fisheries, Faculty of Marine Sciences, Trabiati Modares University, Nazari, M.R., M.Sc. Staff of Fisheries, Sari-Iran. Kalbassi M.R., Department of Fisheries, Faculty of Marine Sciences, Trabiati Modares University.

Artemia nauplii is extensively used as starter feed in sturgeons. The food value and conversion rate of *Artemia nauplii* were evaluated. This study was conducted, using container of 0.1 m² area and 20 L volume. Hatchlings of sturgeon, *Acipenser stellatus*, with an average weight of 50 mg, three densities of 200, 300 and 400 individuals for container under daily feeding

چکیده
نائوپلی آرتمیا به میزان گسترده‌ای در تغذیه آغازین ماهیان خاویاری استفاده می‌گردد. ارزشهای غذایی و ضریب تبدیل عملی نائوپلیوس آرتمیای مهارلو در محیطهای پرورشی با مساحت ۱/۰ متر مربع و گنجایش ۲۰ لیتر مورد مطالعه قرار گرفت. بدین منظور لاروهای ۵۰ میلیگرمی ماهی ازون برون با تراکمهای ۲۰۰، ۳۰۰ و ۴۰۰ و درصدهای غذایی روزانه ۴۰، ۵۰ و ۶۰ تا حصول به وزن حدود ۱۰۰ میلی‌گرم نگهداری شدند (۹ تیمار با تکرارهای ۳گانه). غذایی به فاصله هر ۴ ساعت یکبار انجام و پس از هر ۲۴ ساعت، رشد روزانه لاروها، میزان غذای مصرفی، درصد تلفات روزانه و ضریب تبدیل غذایی محاسبه گردید. نتایج نشان می‌دهد که در تغذیه لارو ماهی ازون برون بر حسب تراکم لارو و درصد غذایی، میزان ضریب تبدیل غذایی متفاوت خواهد بود. به همین دلیل دامنه این ضریب در این طرح از ۱/۹۳-۶/۴۵ متغیر بوده است. چنین تغییراتی ارتباط مستقیم با میزان مرگ و میر لاروها داشته است به طوری که رابطه رگرسیون متغیرهای ضریب تبدیل غذایی و تلفات لاروها به صورت خطی بوده و ضریب همبستگی این رابطه مثبت و معادل ۰/۶۷ می‌باشد که در سطح ۰/۰۱ معنی‌دار است. آنالیز شیمیایی نمونه‌ها نشان داد که مقادیر رطوبت، پروتئین، چربی کل و برخی از اسیدهای چرب تقریباً مشابه مقادیر آنها در آرتمیای ارومیه (*Artemia urmiana*) بودند. متوسط درصد وزنی اسید اولئیک C12:1 در نائوپلی آرتمیا حدود ۴۶/۶۶ درصد و ترکیبات مغذی DHA (C22:6ω3)

مقدمه

تکثیر و پرورش ماهیان خاویاری یکی از راهکارهای مناسب و مفیدی است که جهت جلوگیری از انقراض با ارزش ترین گونه ماهیان نیمکره شمالی به ویژه دریای خزر از سال ۱۸۶۸ توسط Syanikoof متداول گشت. مرحله پرورش لارو، بی شک مهمترین مرحله پرورشی تاس ماهیان می باشد که دقت و حساسیت خاصی را می طلبد. اعمال هرگونه مدیریت ناصحیح، عدم رعایت نکات فنی و بهداشتی، تغییرات نامناسب شرایط فیزیکی و شیمیایی محیط پرورش و... تلفات سنگینی را به همراه خواهند داشت. در این مرحله مدیریت تغذیه لاروها بسیار حائز اهمیت بوده و نائوپلی آرتمیا به عنوان غذای ارزشمند در تغذیه آغازین لاروها تاس ماهیان جایگاه خاصی را دارا می باشد. در ایران سیستم این غذای زنده را می توان به سهولت از اطراف دریاچه های شور نظیر دریاچه ارومیه، مهارلو، شورگل و... تهیه نمود (۱) و پس از ایجاد شرایط بهینه تفریح نائوپلی های به دست آمده را مورد مصرف لاروهای ماهیان قرار داد. اما تفاوت های نژادی و همچنین جغرافیایی گونه های مختلف آرتمیا، باعث ایجاد تفاوت در ارزشهای غذایی آنها می گردد (۸) لذا دانش مربوط به ارزشهای غذایی و ضرایب تبدیل آرتمیا می تواند در حساسترین مرحله تغذیه گونه های مختلف آبی یعنی مرحله لاروی کمک شایانی نموده و از سوء تغذیه لاروها و تلفات آنها جلوگیری به عمل آورد. با تعیین ارزشهای غذایی، ضرایب تبدیل آرتمیا و میزان بهینه غذادهی، از اسراف و اتلاف غذا جلوگیری گردیده و می توان تعداد تخم، نائوپلی، سطوح کشت و وسایل مورد نیاز را در هر دوره پرورش تخمین زد. این امر به نوبه خود در طراحی بخش غذای زنده مزارع تکثیر و پرورش متمر ثمر خواهد بود.

مواد و روشها

با توجه به اهداف طرح، مجتمع تکثیر و پرورش ماهیان شهید رجایی ساری مازندران به عنوان محل انجام طرح و مرکز تحقیقات شیلات ساری به عنوان

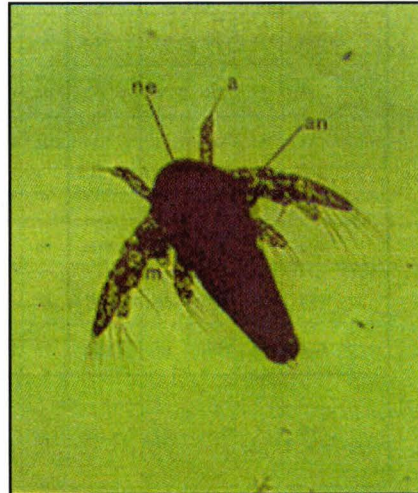
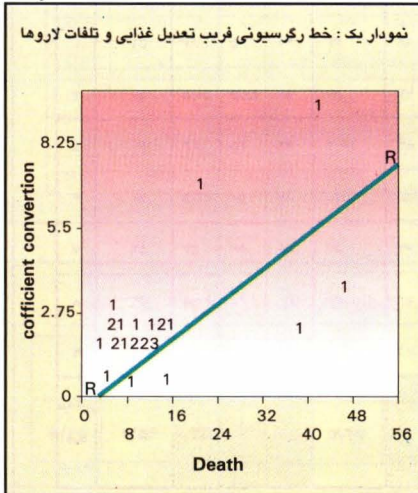
محل آنالیز شیمیایی نمونه ها در نظر گرفته شد. در این طرح، محیطهای پرورشی با مساحت ۱/۰ متر مربع و حجم آب معادل ۲۰ لیتر با دبی آب ۲۵/۰ لیتر در دقیقه بوده است. آزمایشات در ۹ تیمار و ۳ تکرار همزمان انجام شده و به منظور جایگزینی تلفات تیمارها از تکرار چهارم استفاده گردید (جدول ۱). لاروهای ۵۰ میلیگرمی در تراکمهای ۲۰۰، ۳۰۰ و ۴۰۰ درصد غذادهی ۴۰، ۵۰ و ۶۰ به مدت ۷۲ ساعت (۳ شبانه روز) تا حصول وزنی ۱۰۰ میلی گرم در محیطهای پرورشی نگهداری شدند. به منظور تغذیه

دلیل بیحال شدن به محیطهای پرورشی بازگردانده نمی شدند.

میزان غذای مصرفی روزانه نیز با توجه به درصد غذادهی، تراکم لارو و همچنین میانگین های وزنی آنها تعیین می گردید که در این خصوص در مجموع حدود ۶۰۰ گرم نائوپلی آرتمیا مورد استفاده قرار گرفت.

از تقسیم میزان غذای مصرفی به افزایش وزن لاروها ضریب تبدیل غذایی روزانه به دست می آمد.

مقدار غذای مصرفی = ضریب تبدیل غذایی^۱ FCR افزایش وزن



جدول ۲: شرایط مورد استفاده در تفریح سیستم آرتمیا مهارلو

شوری	۲۰ PPT	حجم زوک	۱۰۰ لیتر	تراکم	۲/۵ gr/l
حرارت	۲۷-۳۰ C	نور	۲۰۰۰ لوکس	درصد تفریح	۶۰
اکسیژن	۷-۹ mg/l	اسیدیته	۷/۵	زمان تفریح	۱۸-۲۴ ساعت

میانگین ضریب تبدیل های غذایی روزانه هر تیمار بیانگر FCR آن تیمار طی یک دوره پرورشی بوده است. به همراه محاسبه ضریب تبدیل غذایی، درصد تلفات لاروها در تکرارهای هر تیمار نیز به صورت روزانه محاسبه می گردید و در پایان طرح میانگین مجموع تلفات تکرارها بیانگر درصد تلفات تیمار بوده است. به منظور تعیین ترکیبات مهم شیمیایی غذای مورد استفاده که تأثیر مهمی را در حصول به یک ضریب تبدیل بهتر دارا می باشند آنالیز شیمیایی نمونه ها در مرکز تحقیقات شیلات استان مازندران صورت گرفت. که در این خصوص تعیین پروتئین با استفاده از روش میکروکجدال، میزان چربی به روش سوکسله، خاکستر با استفاده از روش استاندارد کوره در دمای ۵۵۰ درجه سانتیگراد و میزان رطوبت با روش استاندارد آن در دمای ۱۰۰ ± ۵ درجه سانتیگراد اندازه گیری شد. به منظور شناسایی اسیدهای چرب و تعیین درصد وزنی آنها از دستگاه گاز کروماتوگرافی GC14 استفاده گردید. همچنین مقادیر این پارامترها با روشهای فوق الذکر، در لارو ماهی نیز در مرحله قبل و پس از اتمام آزمایشات

لاروها، ابتدا سیستم آرتمیا در شرایط معینی (جدول ۲) تفریح و نائوپلی ها (تصویر ۱) مورد تغذیه قرار می گرفتند. به هنگام غذادهی جریان آب قطع و مقدار آب ظروف به صورت دستی کاهش داده می شد تا لاروها در حجم آب و بدون اتلاف انرژی سریعاً به غذا دسترسی یابند. این عمل در هر ۴ ساعت تکرار شده و برای هر وعده غذادهی ۲۵-۲۰ دقیقه زمان صرف می شد. در این فاصله مواد زائد دفعی و لاروهای مرده سیفون گردیده و محیط پرورشی تمیز می گشت، سپس لاروهای مرده هر یک از محیطها به صورت جداگانه شمارش و جایگزین می شدند. در پایان غذادهی جریان آب برقرار و حجم آب ظروف مجدداً تنظیم می گردید. به فاصله هر ۲۴ ساعت وزن متوسط لاروهای موجود در تیمارها تعیین می گردید. برای اینکار روزانه در حدود ۱۰ درصد لاروها مورد زیست سنجی قرار گرفته و میانگین وزنی آنها به عنوان میانگین وزنی تیمار در نظر گرفته شد. اختلاف این میانگین وزنی با میانگین وزنی مشابه در ۲۴ ساعت قبل متوسط افزایش وزن روزانه لاروها را به دست می داد (در هر مرحله زیست سنجی لاروهای برداشت شده به

جدول ۱: تراکم لاروهای و درصد غذادهی در تیمارهای آزمایش

ردیف	تراکم لارو در ظروف پرورش				درصد غذادهی %
	a	b	c	d	
۱	۲۰۰	۲۰۰	۲۰۰	۲۰۰	۴۰
۲	۲۰۰	۲۰۰	۲۰۰	۲۰۰	۵۰
۳	۲۰۰	۲۰۰	۲۰۰	۲۰۰	۶۰
۴	۳۰۰	۳۰۰	۳۰۰	۳۰۰	۴۰
۵	۳۰۰	۳۰۰	۳۰۰	۳۰۰	۵۰
۶	۳۰۰	۳۰۰	۳۰۰	۳۰۰	۶۰
۷	۴۰۰	۴۰۰	۴۰۰	۴۰۰	۲۰
۸	۴۰۰	۴۰۰	۴۰۰	۴۰۰	۵۰
۹	۴۰۰	۴۰۰	۴۰۰	۴۰۰	۶۰

جدول ۳: میانگین وزنی لاروها (وزن اولیه - وزن نهایی)

تیمار	میانگین وزن اولیه تیمار	وزن متوسط تکرار بعد از یک روز (mg)			میانگین وزن تیمار (mg)	وزن متوسط تکرار بعد از ۳ روز (mg)			میانگین وزن نهایی تیمار (mg)
		a	b	c		a	b	c	
۱	۵۱	۶۴	۶۲	۶۳	۶۳	۷۷/۵	۷۲/۵	۷۲/۵	۷۳
۲	۵۱	۶۶	۶۵	۶۳	۶۴/۵	۸۲	۸۲	۷۶	۸۰
۳	۵۱	۶۷	۶۵	۶۷	۶۶	۸۸	۸۹	۸۸	۸۸
۴	۵۰	۵۷/۵	۵۸/۵	۵۶	۵۷	۷۳/۵	۶۹/۵	۷۳/۵	۷۲
۵	۵۰	۶۶	۶۵	۶۸	۶۶/۵	۸۳	۷۷/۵	۸۱/۵	۸۱
۶	۵۰	۵۷/۵	۵۸	۵۷	۵۷/۵	۸۱/۵	۷۴/۵	۷۵	۷۷
۷	۵۲	۵۷	۵۶	۵۸	۵۷	۷۷	۷۶	۷۲/۵	۷۲/۵
۸	۵۲	۶۰/۵	۶۰	۶۰	۶۰	۷۲	۸۰	۷۴	۷۵/۵
۹	۵۲	۷۰	۷۲	۷۱	۷۱	۷۵/۵	۷۷/۵	۷۴	۷۵/۵
میانگین وزن تیمارها	۵۱	۶۲/۵			۶۲/۵	۷۷			۷۷

غذایی دچار تغییرات می‌گردد. به نحوی که در مجموع با افزایش تعداد لارو و افزایش غذاهای، میزان FCR نیز افزایش می‌یابد. این روند با تراکم ثابت لارو در یک محیط و افزایش درصد غذاهای و یا بالعکس با درصدهای غذاهای ثابت و افزایش تراکم لارو همخوانی داشته و در هر دو حالت مقادیر عددی FCR افزایش می‌یابد. به نظر می‌رسد در حالت نخست به علت اتلاف غذا و در حالت دوم دلایلی از قبیل تراکم بالای لارو، کمی فضای در اختیار، شتاب برای جذب غذا و رقابت‌های تغذیه‌ای و غیره باعث بروز چنین تغییراتی شده است. این تغییرات ارتباط مستقیم با میزان مرگ و میر لاروها داشته و رگرسیون خطی متغیرهای ضریب تبدیل غذایی و تلفات لاروها دارای ضریب همبستگی بالا و در سطح ۱ درصد معنی‌دار بوده است.

در تکرار a تیمار ۲ به لحاظ کاهش ناگهانی آب در روز دوم آزمایش میزان تلفات نسبت به سایر تیمارها افزایش غیر قابل انتظاری داشت. اما از آنجا که تلفات مذکور عیناً در محاسبات مورد استفاده قرار گرفت. در روند طبیعی تلفات ایجاد اختلال نموده است که با حذف این تکرار این روند منطقی‌تر به نظر خواهد رسید. FCR تیمار چهارم ۱/۹۹ و درصد تلفات آن ۹/۳ می‌باشد که در مقایسه با ضرایب تبدیل و درصد تلفات سایر تیمارها و با احتساب توجهات اقتصادی تخم و نانوپلی آرتمیا، سطوح کشت و تجهیزات مورد نیاز مناسب‌ترین درصد میزان غذاهای و تراکم لارو (غذاهای روزانه ۴۰ درصد و تعداد لارو ۳۰۰) را داشته است. تحقیقات قبلی میزان FCR آرتمیای دریاچه مهارلو فارس را در تغذیه لارو قره برون ۱/۴ (۲) و محققین کشور روسیه FCR آرتمیاسالینا را ۴ اعلام نمودند (۳).

تفاوت‌های موجود بین ضرایب تبدیل نانوپلی آرتمیا در تراکم‌های مختلف لارو ماهی و درصدهای متفاوت غذاهای اگر چه بیانگر اهمیت غذای مصرفی و تأثیر عوامل پیچیده دیگر می‌باشد، اما به منظور تعیین ترکیبات مهم شیمیایی غذای مورد استفاده که تأثیر مهمی را در حصول به یک ضریب تبدیل بهتر دارا می‌باشند آنالیز شیمیایی نمونه‌ها صورت پذیرفت. تأثیر ترکیبات مغذی نانوپلی آرتمیا بر میزان رشد لارو ماهی اگر چه به صورت جداگانه برای هر تیمار محاسبه نشده است لیکن نقش این ترکیبات در شناسایی نانوپلی آرتمیای مهارلو به عنوان یک غذای آغازین برای لارو ماهی ازون برون مشهود است، از سوی دیگر معرفی الگوی مناسب برای تراکم لارو و درصد غذاهای، با عواملی چون ضرایب تبدیل غذایی، میزان تلفات، توجهات اقتصادی و غیره ارتباط دارد که در حال با عنایت به استفاده از نانوپلی‌های مشابه برای همه تیمارها و همچنین هزینه بالای آنالیزهای شیمیایی، امکان انجام آن به صورت جداگانه‌ای برای همه تیمارها میسر نبوده است.

مقادیر رطوبت، پروتئین، چربی کل و برخی از اسیدهای چرب تقریباً مشابه مقادیر آنها در نانوپلی آرتمیا ارومیه بوده است (۴). پروتئین بالای آرتمیا آن را غذای مناسب برای لارو ماهی می‌سازد، لاروهائی که به مقدار زیاد به پروتئین نیاز دارند (۶). ترکیبات مغذی DHA (C₂₂:6W3) و (C₂₀:5W3)

جداگانه‌ای قرار می‌گیرد. اما تیمارهای ۲۰۰ و ۳۰۰ لاروی از نظر ضریب تبدیل اختلاف معنی‌داری با هم ندارند. همچنین بین سه تیمار (۲۰۰، ۳۰۰ و ۴۰۰) از نظر تلفات اختلاف معنی‌دار در سطح ۵ درصد مشاهده گردید و تیمار ۴۰۰ (با بیشترین تلفات) بالاترین اختلاف را با تیمار ۳۰۰ لارو داشته است ولی تیمار ۲۰۰ لارو در وضعیت متوسط قرار دارد. آنالیز شیمیایی آرتمیا و لارو ماهی مقادیر رطوبت، خاکستر، پروتئین کل، چربی کل را تعیین نموده است (جدول ۶). میزان این ترکیبات در لارو ماهی پس از تغذیه آن از آرتمیا دستخوش تغییراتی هر چند محدود شده است. تهیه پروفیل‌های اسیدهای چرب لارو ماهی نیز بیانگر تغییر میزان این ترکیبات در آغاز و پایان طرح بوده است (جدول ۷).

بحث و نتیجه‌گیری

به منظور پرهیز از اتلاف غذای گرانبه‌ای آرتمیا و محاسبه دقیق ضریب تبدیل غذایی، وزن اولیه لاروها حدود ۵۰ میلی گرم انتخاب گردید. این لاروها به سهولت از نانوپلی آرتمیا استفاده نمودند و عدم وجود بازمانده‌های غذایی یا حداقل موجودی آن بیانگر انتخاب مناسبی از وزن لاروها بوده است. برداشت بهنگام نانوپلی‌های تازه تفریح شده و انتقال سریع آن به محیط‌های پرورشی سبب گردید تا انرژی نهفته شده در نانوپلی در دسترس لارو ماهیان قرار گیرد. نتایج نشان می‌دهد که در تغذیه لارو ماهی ازون برون بسته به تراکم لارو و درصد غذاهای، ضرایب تبدیل

مورد سنجش قرار گرفت.

جهت تجزیه و تحلیل داده‌ها، پس از تعیین میانگین و انحراف معیار داده‌ها، ابتدا با استفاده از رابطه رگرسیون خطی، ضریب همبستگی تلفات لاروها و ضریب تبدیل غذایی مشخص گردید و همچنین با استفاده از آنالیز واریانس یکطرفه و محاسبه ماتریسهای مربوطه، ضرایب تبدیل غذایی و همچنین تلفات لاروها مورد آنالیز قرار گرفته و نتایج نهایی با استفاده از آزمون آماری LSD مورد مقایسه قرار گرفتند.

نتایج

در این پژوهش لاروهای حدود ۵۰ میلی‌گرمی که متقارن با پنج‌مین روز تغذیه فعال آنها بوده است پس از ۳ روز به وزن تقریبی ۱۰۰ میلی‌گرم رسیدند (جدول ۳). در این مدت تأثیر فاکتورهای متفاوت محیطی باعث بروز تلفات لاروها گردیده است (جدول ۴). مطالعه توأم ضرایب تبدیل غذایی و تلفات لاروها بیانگر روابط منطقی فی‌مابین بوده است (جدول ۴ و ۵). به گونه‌ای که رابطه رگرسیونی بین متغیرهای ضریب تبدیل و تلفات به صورت خطی و ضریب همبستگی آن ۶۷ درصد است (نمودار ۱). مطالعه تراکم‌های مختلف لارو (۲۰۰، ۳۰۰ و ۴۰۰) از نظر ضریب تبدیل و براساس آنالیز واریانس نشان داد که بین این سه تیمار از نظر ضریب تبدیل غذایی اختلاف معنی‌داری در سطح ۵ درصد وجود دارد و ماتریس حاصل نشان داد که تیمار ۴۰۰ لاروی (دارای بالاترین ضریب تبدیل غذایی) با دو تیمار ۲۰۰ و ۳۰۰ لارو اختلاف معنی‌دار داشته و در گروه

جدول ۴: متوسط درصد تلفات و بقای لاروها در تیمارهای آزمایش

تیمار	درصد تلفات روزاول			درصد تلفات روزدوم			مجموع درصد تلفات روزانه			متوسط درصد تلفات	متوسط درصد بقا
	c	b	a	c	b	a	c	b	a		
۱	۳	۱	۴	۲/۲	۱/۷	۷/۲	۱/۹	۰/۶	۳/۱	۷/۱	۸/۲
۲	۳/۵	۵/۵	۳/۵	۲/۸	۲/۲	۲/۲	۳/۷	۳/۷	۹/۴	۵/۵	۲۱/۶
۳	۳	۳	۳	۵	۱/۱	۱/۱	۲/۵	۱/۹	۱/۹	۵/۶	۷/۲
۴	۲/۳	۱	۴	۲/۳	۲/۳	۲/۶	۳/۵	۱/۱	۱/۹	۷/۷	۹/۳
۵	۲/۳	۲/۷	۲/۳	۲/۵	۰/۷	۲/۵	۲/۷	۱/۵	۰/۸	۲/۹	۶/۵
۶	۵/۳	۲/۳	۵/۳	۲/۱	۲/۳	۲/۳	۰/۸	۱/۱	۲/۷	۵/۳	۸/۶
۷	۳/۷	۲/۲	۳/۷	۶/۶	۳/۲	۲/۲	۷/۵	۲/۲	۲/۵	۸/۹	۱۲/۱
۸	۵/۷	۲/۵	۵/۷	۳/۹	۳/۷	۳/۹	۳/۹	۳	۵/۳	۱۱/۲	۱۳/۹
۹	۱۰/۷	۷/۲	۱۰/۷	۲۲/۶	۲۱/۸	۱۳/۵	۸/۳	۲۲/۱	۱۶/۱	۲۹/۴	۲۲/۸

EPA در نائوپلی آرتمیا از سطوح پائینی برخوردارند (۷). لذا به منظور افزایش کیفیت غذایی آنها و استفاده‌های بهتر در مراحل پست لاروی و بلوغ (۴ و ۵) لازم است با یک رژیم غنی شده از HUFA (نظیر جلبک تتراسلمیس) ذخیره سازی شوند (۴).

پروپیل اسیدهای چرب لارو ماهی در قبل و بعد از تغذیه تفاوت‌هایی را در مقدار برخی از اسیدهای چرب نشان می‌دهد که احتمالاً به نوع استفاده آنها در سیستم متابولیک، تبدیل اسیدهای چرب به یکدیگر و ایجاد ترکیبات حد واسط مرتبط می‌گردد. مقادیر بالای اسیدهای چرب نظیر اسید اولئیک و همچنین بالا بودن درصد تخم‌گذاری آرتمیای دریاچه مهران (۶۰ درصد) امکان استفاده بیشتر را با توجه به فراوانی سیستم‌ها، سهولت تفریح، کوچک بودن نائوپلی و توجهات اقتصادی مهیا نموده است.

تشکر و قدردانی

بدینوسیله از زحمات بی‌دریغ کارشناسان محترم مجتمع تکثیر و پرورش ماهیان شهید رجایی ساری و همچنین کارشناسان گرانقدر بخش تکنولوژی فرآورده‌های شیلاتی تحقیقات استان مازندران که در انجام مراحل مختلف طرح اینجانب را یاری فرمودند صمیمانه سپاسگزاری می‌گردد.

پاورقی

1- FCR: Food conversion ratio

منابع مورد استفاده

۱- خدابنده، صابر، ۱۳۷۷. بررسی اثرات شوری بر روی کیفیت سیستم آرتمیا ارومیا (ضخامت لایه کوربون) در شرایط آزمایشگاهی - پایان‌نامه کارشناسی ارشد - دانشگاه تربیت مدرس.
۲- شعبانپور، بهاره، ۱۳۷۷. تعیین ضریب تبدیل دافنی و نائوپلیوس آرتمیا در تغذیه لارو تاس ماهی ایرانی (قره‌بون) - پایان‌نامه کارشناسی ارشد - دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی گرگان. ۳- کهنه شهری، م. و آذری‌تاکامی، قباد، ۱۳۵۳. تکثیر و پرورش ماهیان خاویاری، انتشارات دانشگاه تهران.

4- Ahmadi M., 1990. Nutrient composition of the Iranian brine shrimp (*Artemia urmiana*). *Com. Biochem. Physiol* vol 95 No: 2 PP225-228.

5- Bengtson, D.A., Sorgeloos, P., Leger P., 1991. Use of Artemia as a food source for aquaculture. *Artemia biology*. CRC press, Inc, Boca raton, Florida, USA P.P. 256-285.
6- Leger, P., Bengtson, D.A., 1987. The nutritional value of artemia: a review artemia research and its application. Vol. S. PP. 327-372.

7- Sorgeloos P., 1997. Determination and identification of biological characteristics of *Artemia urmiana* for application in aquaculture, laboratory of aquaculture and artemia reference center universiteit gent item app 71-87.

8- Verischle D. 1990. The use of artemia. *Aquaculture* vol. 1 (i. Barnab. Gilbert) P.P 246-263.

جدول ۵: نتایج ضریب تبدیل غذایی در تیمارهای آزمایش

تیمار	۱	۲	۳	۴	۵	۶	۷	۸	۹
ضریب تبدیل غذایی	۱/۹۳	۲/۰۲	۲/۲۵	۱/۹۹	۲/۵۶	۲/۶۵	۲/۵۵	۲/۵۶	۶/۴۵

جدول ۶: مقادیر رطوبت، خاکستر، پروتئین کل و چربی کل

نمونه	رطوبت %	خاکستر %	پروتئین %	چربی %
لارو ماهی قبل از تغذیه (شروع طرح) نائوپلی	۸۰/۶۹	۰/۵	۱۶	۲/۵۵
لارو ماهی پس از تغذیه (پایان طرح) نائوپلی	۸۱/۰۲	۱/۲	۱۴	۲/۵۱
لارو ماهی پس از تغذیه (پایان طرح) نائوپلی	۸۰/۸۲	۰/۹۹۸	۱۵	۲/۷۵

جدول ۷: مقایسه متوسط درصد وزنی تعدادی از اسیدهای چرب موجود در نائوپلی آرتمیا و لارو ماهی

نام شیمیایی اسید چرب	نمونه	نائوپلی آرتمیا	لارو ماهی قبل از تغذیه (شروع طرح)	لارو ماهی پس از تغذیه (پایان طرح)
میوستیک اسید	C14:0	۳/۴۷	۱/۷۲	۲/۳۷
پنتا دکانوئیک اسید	C15:0	۳/۵۹	۰/۲۴	۰/۳۱
پنتا دکا نوئیک اسید	C15:1	-	۰/۵۱	۰/۵۴
پالمیتیک اسید	C16:0	۱۲/۲۳	۴/۵۸	۵/۵۸
پالمیتولونیک اسید	C16:1	۸/۲۱	۲۱/۱۰	۲۱/۸۵
استاریک اسید	C18:0	-	-	-
اولئیک اسید	C18:1	۴۶/۶۶	۴۵/۹۳	۵۳/۷۴
لینولئیک اسید	C18:2 ω 6	۱/۷۵	۱/۶۴	۱/۸۷
لینولئیک اسید	C18:3 ω 3	۱۶/۸۸	۱۲/۱۸	۶/۷۸
آرشدیک اسید	C20:0	۰/۰۳	-	-
آرشدونیک اسید	C20:4 ω 6	-	۰/۲۸	-
اکوزینتانوئیک اسید	C20:5 ω 6	-	-	-
دکوز هگزانوئیک اسید	C22:6 ω 3	۰/۵۸	۶/۷۹	۱/۹۲
—	EPA+ DHA	۰/۵۸	۶/۷۹	۱/۹۲
—	n-3 PUFAs	۱۷/۴۶	۱۸/۹۷	۸/۷
—	n-6 PUFAs	۱/۷۵	۳/۵۶	۱/۸۷