

جایگزینی منابع پروتئین گیاهی به جای پودر ماهی در تغذیه قزل آلاي رنگين کمان (*Oncorhynchus mykiss*)

نصرالله محبوبی صوفیانی*، فاطمه شیر محمد** و جواد پوررضا**

چکیده

برای بررسی اثر جایگزینی منابع پروتئین گیاهی به جای پودر ماهی بر عملکرد ماهی قزل آلاي رنگين کمان، ۳ منبع پروتئین گیاهی شامل کنجاله‌های سویا، آفتابگردان و پنبه‌دانه در ۴ سطح جایگزینی ۱۰، ۲۰، ۳۰ و ۴۰ درصد به جای پودر ماهی، در قالب طرح کاملاً تصادفی به روش فاکتوریل ۳×۴ به علاوه یک شاهد، در سه تکرار مورد استفاده قرار گرفت. کلیه جیره‌ها هم‌انرژی و هم‌پروتئین بود. تعداد ۷۸۰ قطعه ماهی قزل آلاي رنگين کمان انتخاب و در ۳۹ قفس (هر قفس ۲۰ قطعه ماهی) جای گرفتند و پس از ۲ هفته سازگاری، به مدت ۴۶ روز با ۱۳ جیره آزمایشی تغذیه شدند. این جایگزینی سبب تفاوت معنی‌داری در معیارهای مورد ارزشیابی در مقایسه با جیره شاهد نشد. ماهیان تغذیه شده با جیره‌های حاوی ۳۰ و ۴۰ درصد کنجاله پنبه‌دانه، وزن بیشتر، عملکرد رشد بهتر و ضریب تبدیل کمتری نسبت به ماهیان تغذیه شده با سایر جیره‌ها داشتند، ولی این تفاوت معنی‌دار نبود. بدون در نظر گرفتن سطح جایگزینی، مقایسه ماهیان تغذیه شده با ۳ منبع پروتئین گیاهی مختلف نشان داد که ماهیان تغذیه شده با جیره محتوی کنجاله آفتابگردان به طور معنی‌داری ($p < 0/01$) میانگین وزن و نسبت بازده پروتئین کمتر، عملکرد رشد پایین‌تر و ضریب تبدیل بالاتری نسبت به ماهیان تغذیه شده با جیره‌های محتوی کنجاله‌های سویا و پنبه‌دانه داشتند. وزن نسبی کبد ماهیان تغذیه شده با جیره سویا به طور معنی‌داری ($p < 0/01$) بیش از ماهیان تغذیه شده با جیره‌های پنبه‌دانه بود.

جایگزینی جزئی کنجاله پنبه‌دانه، سبب دسترسی به انرژی بیشتر و بهبود عملکرد ماهی قزل آلاي رنگين کمان گردید. به هر حال جیره‌های محتوی کنجاله سویا تأثیر چندانی بر عملکرد قزل آلاي رنگين کمان نداشت. این نتایج نشان می‌دهد که کنجاله‌های پنبه‌دانه و سویا می‌توانند به عنوان منبع جایگزین مناسبی برای پودر ماهی در جیره‌های قزل آلاي رنگين کمان توصیه شوند.

واژه‌های کلیدی - تغذیه ماهی، پروتئین گیاهی، رشد، قزل آلا

مقدمه

در تولید ماهیان پرورشی، غذا عمده‌ترین هزینه اجرایی است و در جیره ماهی، معمولاً مقادیر زیادی پودر ماهی منبع اصلی پروتئین جیره را تشکیل می‌دهد (۱۳) و به خاطر

خوشخوراکی و ارزش غذایی بالای آن، در تهیه غذای تجاری آزاد ماهیان بین ۲۵ تا ۶۵ درصد جیره را شامل می‌شود (۲۱). با این حال پودر ماهی به علت گرانی با صرفه‌جویی زیادی در تهیه

* استادیار گروه شیلات، دانشکده منابع طبیعی، دانشگاه صنعتی اصفهان

** به ترتیب دانشجوی کارشناسی ارشد و دانشیار گروه علوم دامی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان

باشد، اما برابر با آن نیست (۷). در هر صورت بسیاری از کشورها کمبود سویا داشته و در تهیه آن به اندازه پودر ماهی وابسته‌اند، که موجب توجه به ارزیابی منابع پروتئین جدید از جمله کنجاله‌های آفتابگردان و پنبه‌دانه شده‌است (۱۳). در مقایسه با کنجاله سویا، کنجاله آفتابگردان کمبود لیزین و متیونین دارد و الیاف خام نسبتاً بالایی داشته (۱۲)، قابلیت هضم ظاهری کربوهیدرات‌های آن کمتر از سویا و پودر ماهی است. ولی قابلیت هضم ظاهری و حقیقی پروتئین آفتابگردان، سویا و پودر ماهی تفاوت معنی‌داری ندارد. گرچه انرژی قابل هضم این ماده به خاطر وجود کربوهیدرات آن پایین است، اما هنگامی که کنجاله آفتابگردان تا ۴۰ درصد جایگزین پروتئین پودر ماهی شد، شاخصهای مناسبی برای تولید مناسب قزل آلا فراهم کرد (۱۸).

اطلاعات چندانی در مورد استفاده از کنجاله پنبه‌دانه در جیره ماهی وجود ندارد. مقدار چربی و کربوهیدرات این ماده غذایی نسبت به کنجاله سویا بیشتر است و اگر عاری از افلاتوکسین باشد خوشخوراک است اما به خاطر داشتن گوسیپول سمی است و لیزین آن بسیار کم می‌باشد (۱). افزودن اسیدهای آمینه مصنوعی خصوصاً لیزین، احتمالاً آن را برای استفاده در غذای ماهی قابل رقابت می‌سازد. ماهی نیز مانند سایر حیوانات تک معده‌ای به گوسیپول آزاد حساس است، ولی مقدار آن در کنجاله پنبه‌دانه بستگی به روش عمل‌آوری آن دارد (۱۲). هرمان (۸) گزارش کرد که قزل آلا رنگین کمان حساسیت زیادی به گوسیپول نشان می‌دهد. رشد ناچیز و مرگ و میر زیاد با وجود حدود ۰/۰۳ درصد گوسیپول در جیره رخ داده است. این در حالی است که او در همان سال گزارش کرد جیره محتوی کنجاله پنبه‌دانه که غلظت گوسیپول تخمینی آن ۰/۰۵ درصد بوده به خوبی به وسیله این گونه ماهی تحمل شده است.

به هر حال استفاده از منابع پروتئین گیاهی در غذای آبزیان مستلزم تحقیقات بیشتری می‌باشد. این تحقیق جهت بررسی اثر جایگزینی جزئی منابع پروتئین گیاهی مانند کنجاله دانه‌های

غذای ماهی استفاده می‌گردد (۱۲). این وابستگی به پودر ماهی در بعضی مناطق جغرافیایی خصوصاً در کشورهای در حال توسعه، که همواره مواجه با کاهش در فراهمی، کیفیت پایین و قیمت بالای پودر ماهی می‌باشند، سبب فشار اقتصادی شده‌است. مکملهای پروتئینی بر اساس قیمت هر واحد پروتئین انتخاب می‌گردند، لذا در بین منابع پروتئینی مطالعه شده به منابع گیاهی توجه زیادی مبذول شده است. اگر چه منابع پروتئین گیاهی از لحاظ بعضی اسیدهای آمینه، انرژی و املاحی نظیر فسفر در مقایسه با مکملهای پروتئینی حیوانی فقیرند (۹)، لیکن برای تعدیل هزینه تولید و کاهش وابستگی واردات غذای ماهی در جیره استفاده می‌شوند. این مواد معمولاً دارای مقدار زیادی ویتامین B بوده و برخی از گزارشها نشان می‌دهد که جایگزینی جزئی آنها به جای پودر ماهی سبب بهبود عملکرد رشد نیز می‌گردد (۱۵).

کنجاله سویا فراوان‌ترین کنجاله دانه‌های روغنی است که مطالعات زیادی روی آن صورت گرفته است. قابلیت هضم پروتئین سویا و پودر ماهی تقریباً برابر است (۱۷) و قابلیت هضم اسیدهای آمینه ضروری آن دامنه‌ای از ۷۸/۶ تا ۹۶/۷ درصد دارد. بیشترین اسیدهای آمینه محدودکننده در پروتئین سویا متیونین و سیستین است (۱۱). به هر حال افزایش سطح سویای جیره ضریب قابلیت هضم سویا را کاهش می‌دهد (۶). گرچه برخی گزارشها نشان داده‌است که کنجاله سویا به عنوان منبع اولیه پروتئین جیره ماهی قزل آلا رنگین کمان نتایج مطلوبی داشته است (۶، ۱۰ و ۱۵)، لیکن به نقل از کوپزواسپیدنی (۷) هنگامی که همه پودر ماهی به وسیله کنجاله سویا جایگزین می‌شود مرگ و میر قابل ملاحظه‌ای رخ می‌دهد، و یا موجب کاهش رشد در اغلب گونه‌ها از جمله قزل آلا رنگین کمان شده است (۲۱). حتی هنگامی که بیش از ۳۰ درصد پودر ماهی به وسیله کنجاله سویا جایگزین شده کاهش رشد گزارش گردیده است (۵). به هر حال مقایسه بین جیره کنجاله سویای تکمیل شده با اسیدهای آمینه خاص و جیره پودر ماهی نشان داد که جیره سویا می‌تواند به خوبی پودر ماهی

روغنی سویا، آفتابگردان، پنبه‌دانه بر عملکرد تولیدی قزل‌آلای رنگین‌کمان انجام پذیرفت.

مواد و روشها

آزمایش در کارگاه پرورش ماهی باغ رستم واقع در شهرستان اردل، استان چهارمحال و بختیاری انجام گرفت. در این آزمایش از ۷۸۰ قطعه ماهی قزل‌آلای رنگین‌کمان با وزن تقریبی 10 ± 105 گرم، که در مرحله پروراندی بودند، استفاده شد. آزمایش در قالب یک طرح کامل تصادفی و به روش فاکتوریل 3×4 ، به علاوه یک شاهد در سه تکرار انجام شد. سیزده جیره آزمایشی در ۳ تکرار مورد آزمایش قرار گرفت. در هر یک از تکرارها از ۲۰ ماهی، که در قفسهای جداگانه نگهداری می‌شدند، استفاده شد. در مجموع این آزمایش در ۳ استخر (دو استخر به ابعاد $1/2 \times 2 \times 8$ متر و یک استخر به ابعاد $1/2 \times 2 \times 8$ متر)، با ۳۹ قفس با طول و عرض و ارتفاع ۱۰۰ سانتیمتر انجام گرفت. بین کف استخرها و قفسها فاصله‌ای حدود ۱۵ سانتیمتر در نظر گرفته شد. عمق آبیگری در هر یک از استخرها طوری تنظیم گردید که ارتفاع آب در قفسها به حدود ۸۰ سانتیمتر برسد.

طول دوره آزمایش ۴۶ روز بود و ۲ هفته نیز جهت سازگاری ماهیها به محیط قفس و جیره‌های آزمایشی در نظر گرفته شد. ماهیها روزانه ۲ بار، صبح و بعدازظهر، با غذایی که به صورت پلت تهیه شده بود به میزان ۱/۵ درصد وزن بدن تغذیه شدند. جیره‌های آزمایشی براساس نیازمندیهای توصیه شده توسط NRC (۱۴) برای ماهیان سرد آبی تهیه شد. منابع پروتئین گیاهی کنجاله سویا، آفتابگردان و پنبه‌دانه به نسبتهای ۱۰، ۲۰، ۳۰ و ۴۰ درصد جایگزین پودر ماهی جیره شاهد گردید. مقدار پودر ماهی جیره شاهد، ۵۰ درصد جیره بود و بدین ترتیب جیره‌های آزمایشی به ترتیب حاوی ۵، ۱۰، ۱۵ و ۲۰ درصد پروتئین گیاهی بودند (جدول ۱). مقدار انرژی قابل سوخت و ساز و پروتئین محاسبه شده برای جیره‌ها به ترتیب برابر ۲۹۰۰ کیلوکالری در کیلوگرم و ۴۰ درصد جیره بود.

تأمین آب این کارگاه از طریق چشمه‌ای با حداقل دبی یک متر مکعب در ثانیه، که در مجاور کارگاه قرار داشت، صورت می‌گرفت. میانگین معیارهای فیزیکی و شیمیایی آب ورودی به استخرها در طول مدت آزمایش از این قرار تعیین گردید:

CO_2 : $3/5 \pm 0/4$ mg/lit ؛ pH : $7/7 \pm 0/5$ ؛ O_2 : $6/9 \pm 0/4$ mg/lit محلول و $11/9 \pm 0/1$ °C دما. میزان آب ورودی به هر یک از استخرها به طریقی تنظیم گردید که میزان اکسیژن محلول در آب خروجی از استخرها هیچگاه کمتر از حدود ۶ میلیگرم در لیتر نبود.

اندازه‌گیری وزن و طول ماهیها معمولاً هر دو هفته یک بار انجام می‌شد. بدین منظور، ابتدا ماهیها با ماده بیهوشی MS-۲۲۲ با غلظت ۱۰۰ ppm بیهوش و میانگین وزنی ماهیها برای هر یک از قفسها محاسبه شد. طول ماهیها با استفاده از ۱۰ ماهی بیهوش شده از هر قفس، که به طور تصادفی انتخاب می‌شدند، با کمک تخته بیومتری با دقت ۰/۵ سانتیمتر اندازه‌گیری شد.

ترکیب شیمیایی لاشه ماهی شامل چربی، پروتئین خام، خاکستر و ماده خشک، در پایان آزمایش با استفاده از روشهای معمول AOAC (۲) تعیین شد. وزن نسبی کبد و وزن نسبی لاشه خالی نیز در پایان آزمایش اندازه‌گیری گردید.

در پایان، نتایج حاصله با استفاده از نرم افزار SAS (۱۹) مورد تجزیه واریانس قرار گرفت و مقایسه میانگینها توسط آزمون چند دامنه دانکن (۴) انجام شد.

نتایج و بحث

نتایج ارائه شده در جدول ۲ نشان می‌دهد که در ابتدای آزمایش تفاوت معنی‌داری در میانگین وزن بدن بین ۳ گروهی که از جیره‌های محتوی کنجاله سویا ، آفتابگردان و پنبه‌دانه استفاده می‌کردند، وجود نداشت. ولی در انتهای آزمایش جیره‌های محتوی پنبه‌دانه به طور معنی‌داری ($p < 0/01$) باعث افزایش میانگین وزن بدن و درصد افزایش وزن نسبت به

جدول ۱ - ترکیب شیمیایی و اجزای تشکیل دهنده چیره های ضلایی

اجزای چیره (درصد)	شاخص	نسبت چایگزین سربا (I)						نسبت چایگزین آنتاگزین (II)						نسبت چایگزین نیت (I)					
		۱۰	۲۰	۳۰	۴۰	۵۰	۶۰	۱۰	۲۰	۳۰	۴۰	۵۰	۶۰	۱۰	۲۰	۳۰	۴۰	۵۰	۶۰
پودر ماهی	۵۰	۲۵	۴۰	۳۵	۲۰	۲۰	۱۴	۲۲	۱۴	۱۶	۶۲	۱۶	۱۴	۲۰	۱۵	۱۷	۱۵	۲۵	۳۵
ذرت	۶۸/۱۳	۶۶/۱۳	۶۵/۱۴	۶۵/۱۴	۶۵/۱۴	۶۵/۱۴	۶۵/۱۴	۶۵/۱۴	۶۵/۱۴	۶۵/۱۴	۶۵/۱۴	۶۵/۱۴	۶۵/۱۴	۶۵/۱۴	۶۵/۱۴	۶۵/۱۴	۶۵/۱۴	۶۵/۱۴	۶۵/۱۴
پودر گندم	۱۲/۲۱	۱۳/۳۱	۱۴/۴۱	۱۴/۴۱	۱۴/۴۱	۱۴/۴۱	۱۴/۴۱	۱۴/۴۱	۱۴/۴۱	۱۴/۴۱	۱۴/۴۱	۱۴/۴۱	۱۴/۴۱	۱۴/۴۱	۱۴/۴۱	۱۴/۴۱	۱۴/۴۱	۱۴/۴۱	۱۴/۴۱
کنجاله سربا	-	۵	۱۰	۱۵	۲۰	۲۰	۲۰	۲۰	۲۰	۲۰	۲۰	۲۰	۲۰	-	-	-	-	-	-
کنجاله آنتاگزین	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
کنجاله پهنه دانه	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
روغن ذرت	۲/۱۲	۲/۶۹	۲/۵۵	۲/۵۵	۲/۵۵	۲/۵۵	۲/۵۵	۲/۵۵	۲/۵۵	۲/۵۵	۲/۵۵	۲/۵۵	۲/۵۵	۲/۵۵	۲/۵۵	۲/۵۵	۲/۵۵	۲/۵۵	۲/۵۵
ملاس	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲
گندم	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲
دی ال متیرین	۷/۶۷	۷/۷	۷/۲۴	۷/۲۴	۷/۲۴	۷/۲۴	۷/۲۴	۷/۲۴	۷/۲۴	۷/۲۴	۷/۲۴	۷/۲۴	۷/۲۴	۷/۲۴	۷/۲۴	۷/۲۴	۷/۲۴	۷/۲۴	۷/۲۴
مکمل	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷
کولین کلرید ۷۰٪	۳/۳۶	۳/۳۶	۳/۳۶	۳/۳۶	۳/۳۶	۳/۳۶	۳/۳۶	۳/۳۶	۳/۳۶	۳/۳۶	۳/۳۶	۳/۳۶	۳/۳۶	۳/۳۶	۳/۳۶	۳/۳۶	۳/۳۶	۳/۳۶	۳/۳۶
نمک	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷
ریشامین C	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷
ریشامین B	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷	۷/۷
انرژی قابل سوخت و ساز	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰
محاسبه شده	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰
(کلرکالری در کیلوگرم)	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰
پروتئین محاسبه شده	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰
(درصد)	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰	۲۹۰۰

کامل می‌کنند (۷). البته ظاهراً وزن اولیه کمتر ماهیان تغذیه شده با ۱۰٪ سویا نسبت به سایر جیره‌ها (به جز ۳۰٪ آفتابگردان)، درصد افزایش وزن را بالا برده است. ممکن است افزایش سطح سویا، سبب کاهش خوشخوراکی شده و یا به علت عدم عمل‌آوری کافی سویا، که همه عوامل بازدارنده از جمله بازدارنده تریپسین آن از بین نرفته باشد، سبب کاهش عملکرد، نسبت به جیره‌هایی که از سطوح پایین‌تر سویا استفاده شده، گردد. نتایج این آزمایش در موافقت کلی با نتایج سانز و همکاران (۱۸) می‌باشد که اظهار داشتند هردو جیره کنجاله آفتابگردان ۴۰٪ و سویا ۴۰٪ کمترین قابلیت هضم کربوهیدرات‌ها را دارند. برتری جیره سویا نسبت به آفتابگردان، احتمالاً به خاطر خوشخوراکی جیره براساس مصرف غذا (۱۸) و قابلیت هضم بهتر سویا می‌باشد. برخلاف نظر هفر (۷) که اظهار داشت کنجاله پنبه دانه نسبت به کنجاله سویا و جیره شاهد (پودر ماهی) نامرغوب‌تر است، نتایج به‌دست آمده در این آزمایش نشان می‌دهد که گرچه تفاوت معنی‌داری بین وزن ماهیان تغذیه شده با این جیره‌ها نیست، ولی جیره‌های محتوی پنبه‌دانه نسبت به جیره شاهد و سویا بهترند، که ظاهراً به خاطر چربی بیشتر پنبه‌دانه می‌باشد. البته نتایج حاصله منطبق با نظر مورالز و همکاران (۱۳) است، که اظهار داشتند آزاد ماهی تا سطح ۳۴/۱٪ جیره، کنجاله پنبه‌دانه را به خوبی مورد استفاده قرار می‌دهد. از آنجا که هرمان (۸) رشد ناچیز و مرگ و میر زیادی را با مقادیر ۰/۳ درصد گوسپیول در قزل‌آلای رنگین‌کمان گزارش کرد، به نظر می‌رسد که مقدار گوسپیول موجود در کنجاله پنبه‌دانه مورد استفاده در این آزمایش، کمتر از حدی بوده است که بتواند تأثیر سوئی بر عملکرد ماهی داشته باشد.

میزان رشد ویژه ماهیان تغذیه شده با جیره‌های محتوی کنجاله آفتابگردان، به طور معنی‌داری ($p < 0/01$) کمتر از ماهیان تغذیه شده با کنجاله پنبه‌دانه و کنجاله سویا بود. بین ماهیان تغذیه شده با جیره شاهد و سایر جیره‌ها، در میزان رشد ویژه اختلاف معنی‌داری مشاهده نشد. ولی میزان رشد ویژه ماهیانی که جیره ۱۰٪ سویا یا ۴۰٪ پنبه‌دانه دریافت کردند، به

ماهیان تغذیه شده با جیره‌های حاوی آفتابگردان شد. ولی جیره‌های محتوی کنجاله سویا، در مقایسه با دو منبع دیگر تفاوت معنی‌داری در میانگین و درصد افزایش وزن بدن نشان ندادند. این اختلاف می‌تواند به دلیل وجود الیاف خام بیشتر در کنجاله آفتابگردان و قابلیت هضم کمتر کربوهیدرات‌های موجود در آن باشد، که منجر به کاهش قابلیت هضم ظاهری انرژی آن نسبت به دو منبع پروتئین دیگر می‌شود (۱۸). با وجود این که ماهیان تغذیه شده با جیره‌های محتوی کنجاله پنبه‌دانه و سویا، تفاوت معنی‌داری در میانگین و درصد افزایش وزن بدن نداشتند، ولی کنجاله پنبه‌دانه احتمالاً به خاطر داشتن چربی بیشتر و متعاقباً انرژی بالاتر، نسبت به کنجاله سویا برتری ظاهری داشت. در ابتدا و انتهای دوره آزمایش بین گروه شاهد و ۱۲ گروه دیگر تفاوت معنی‌داری در میانگین وزن بدن مشاهده نشد، به استثناء ماهیان تغذیه شده با جیره ۳۰٪ آفتابگردان که در انتهای دوره به طور معنی‌داری ($p < 0/01$) میانگین وزن بدنی پایین‌تر از جیره شاهد داشتند. درصد افزایش وزن بدن در ماهیان تغذیه شده با ۴۰٪ آفتابگردان، به طور معنی‌داری ($p < 0/01$) کمتر از ماهیان تغذیه شده با جیره ۱۰٪ سویا، ۳۰٪ پنبه‌دانه و ۴۰٪ پنبه‌دانه بود. در انتهای دوره آزمایش ماهیان تغذیه شده با ۴۰٪ پنبه‌دانه وزن بیشتری نسبت به سایر ماهیان داشتند، گرچه این تفاوت معنی‌دار نبود. همچنین جیره‌های محتوی آفتابگردان با وجود این که نسبت به سایر جیره‌ها عملکرد بدتری داشتند، ولی ماهیان تغذیه شده با جیره ۳۰٪ آفتابگردان احتمالاً به خاطر وزن اولیه کمتر، بیش از جیره ۴۰٪ آفتابگردان این وضعیت را نشان دادند. به هر حال درصد افزایش وزن بدن نسبت به وزن اولیه نشان می‌دهد که جیره ۴۰٪ آفتابگردان، از این حیث ضعیف‌تر از جیره ۳۰٪ آفتابگردان بود، گرچه تفاوت معنی‌داری بین این دو جیره مشاهده نشد.

درصد افزایش وزن بیشتر در ماهیان تغذیه شده با ۱۰٪ سویا نسبت به سایر ماهیان، احتمالاً به این علت است که کنجاله سویا می‌تواند کمبود هیستیدین و تربیتوفان پودر ماهی را جبران کند، به طوری که این دو ماده غذایی به خوبی یکدیگر را

جدول ۲ - اثر جایگزینی منابع پروتئین گیاهی بر برخی از معیارهای اندازه گیری شده در کل دوره آزمایش

ضریب تبدیل غذا	شاخص وضعیت ^۲		میزان رشد ویژه ^۱	افزایش وزن (درصد)	وزن (گرم)		
	انتهایی	اولیه			انتهایی	اولیه	
۱/۲۲b	۱/۲۰	۱/۰۹ab	۱/۰۸a	۵۹/۴a	۲۰۰/۶ab	۱۲۶/۱	منابع پروتئین گیاهی
۱/۳۳a	۱/۱۸	۱/۰۸b	۱/۰۰b	۵۴/۱b	۱۹۵/۶b	۱۲۷/۱	کنجاله سویا
۱/۱۵b	۱/۲	۱/۱۱a	۱/۱۲a	۶۲/۲a	۲۰۸/۰a	۱۲۸/۲	کنجاله آفتابگردان
							کنجاله پنبه دانه

شاهد + اثرات متقابل منابع پروتئین گیاهی × سطح جایگزینی

۱/۲۰abc	۱/۱۹	۱/۰۹ab	۱/۷ab	۵۸/۲abc	۲۰۵/۳ab	۱۲۹/۸abcd ^۳	شاهد
۱/۱۸abc	۱/۱۶	۱/۰۹abc	۱/۱۶a	۶۵/۰a	۱۹۴/۲abc	۱۱۷/۷cd	۱۰٪ سویا
۱/۲۷abc	۱/۲۲	۱/۱۱abc	۱/۰۱ab	۵۴/۸ab	۲۰۲/۸ab	۱۳۱/۱abc	۲۰٪ سویا
۱/۲۳abc	۱/۲۳	۱/۰۹abc	۱/۱۲ab	۶۱/۷abc	۱۹۲/۹bc	۱۱۹/۳bcd	۳۰٪ سویا
۱/۱۸abc	۱/۲	۱/۰۹abc	۱/۰۳ab	۶۵/۰abc	۲۱۲/۶ab	۱۳۶/۳a	۴۰٪ سویا
۱/۲۶abc	۱/۲۲	۱/۰۶bc	۱/۰۱ab	۵۴/۷abc	۲۰۳/۲ab	۱۳۱/۴abc	۱۰٪ آفتابگردان
۱/۲۸abc	۱/۱۸	۱/۱۲ab	۱/۰۰b	۵۴/۰bc	۲۰۳/۶ab	۱۳۲/۷ab	۲۰٪ آفتابگردان
۱/۴۲a	۱/۱۶	۱/۰۸abc	۱/۰۲ab	۵۵/۰abc	۱۸۰/۰c	۱۱۶/۱d	۳۰٪ آفتابگردان
۱/۳۵ab	۱/۱۸	۱/۰۵c	۰/۹۸b	۵۲/۶c	۱۹۵/۶abc	۱۲۸/۳abcd	۴۰٪ آفتابگردان
۱/۲۶abc	۱/۱۸	۱/۱۱abc	۱/۰۹ab	۵۹/۹abc	۱۹۵/۹abc	۱۲۲/۴abcd	۱۰٪ پنبه دانه
۱/۱۴bc	۱/۱۸	۱/۱۰abc	۱/۱۱ab	۶۱/۳abc	۲۰۹/۳ab	۱۲۹/۸abcd	۲۰٪ پنبه دانه
۱/۱۰c	۱/۲۱	۱/۰۹abc	۱/۱۴ab	۶۳/۳ab	۲۱۲/۵ab	۱۳۰/۲abc	۳۰٪ پنبه دانه
۱/۰۸c	۱/۲۲	۱/۱۴a	۱/۱۶a	۶۴/۴ab	۲۱۴/۴a	۱۳۰/۵abc	۴۰٪ پنبه دانه

$$\text{Specific Growth Rate} = \frac{\text{لگاریتم طبیعی وزن اولیه} - \text{لگاریتم طبیعی وزن انتهایی}}{\text{دوره (روز)}} \times 100 \quad -1$$

$$\text{Condition Factor} = \frac{\text{وزن (گرم)}}{\text{طول (سانتیمتر)}^3} \times 100 \quad -2$$

۳- اعدادی که دارای حروف مشابه هستند فاقد اختلاف معنی دار هستند ($p > 0.01$) (در ستون چهارم، پنجم و ششم $p > 0.05$).

طور معنی‌داری ($p < 0.01$) بیش از ماهیان تغذیه شده با جیره‌های ۲۰ و ۴۰٪ آفتابگردان بود. برخلاف نظر دورسا و همکاران (۳) که ادعا کردند جیره‌های محتوی بیشتر از ۱۷/۴ درصد کنجاله پنبه‌دانه سبب کاهش رشد می‌شود، جیره ۴۰٪ پنبه‌دانه عملکرد رشد بسیار خوبی در این آزمایش نشان داد. همچنین جایگزینی سویا در جیره، برخلاف نظر بعضی از محققین (۷)، سبب کاهش رشد نگردید و مطابق با نظر رینیتز (۱۷)، در این آزمایش کنجاله سویا توانست به طور جزئی جایگزین پودر ماهی شود، بدون این که میزان رشد قزل‌آلای رنگین‌کمان را کاهش دهد. در این آزمایش عملکرد رشد در ماهیان تغذیه شده با ۱۰٪ سویا تفاوت معنی‌داری با جیره شاهد نداشت، ولی ظاهراً کمی بهتر از آن بود، که ممکن است به خاطر کیفیت پایین مواد خام استفاده شده در تولید پودر ماهی و یا شرایط فرایند کردن آن باشد. فرایند غیر کافی ممکن است منجر به کاهش قابلیت دسترسی به اسیدهای آمینه، از جمله لیزین و اسیدهای آمینه گوگرددار در پودر ماهی شود (۱۵). در این صورت تکمیل جیره با منابع پروتئین متغیر، الگوی اسیدهای آمینه را بهبود می‌بخشد. از این رو مخلوطی از پودر ماهی با منابع پروتئین گیاهی، رشد و استفاده از غذا را در قزل‌آلای رنگین‌کمان بهبود می‌بخشد (۵). ولی ظاهراً این بهبود تا سطح خاصی از منبع پروتئین گیاهی افزوده شده است و بعد از آن ممکن است سبب عدم تعادل اسیدهای آمینه ضروری قابل دسترس شود و یا استفاده از منبع پروتئین گیاهی، خوشخوراکی جیره را کاهش داده و عملکرد رشد کم شود.

همان گونه که در جدول ۲ مشاهده می‌شود، شاخص وضعیت که نمایانگر چاقی یا لاغری ماهی است، در پایان دوره آزمایش، در ماهیانی که از ۳ گروه جیره سویا، پنبه‌دانه و آفتابگردان تغذیه کردند یکسان بود. در ابتدا و انتهای دوره آزمایش هیچ گونه تفاوت معنی‌دار بین ماهیانی که جیره شاهد دریافت می‌داشتند با سایر ماهیان وجود نداشت. در انتهای دوره آزمایش، شاخص وضعیت افزایش یافته و از میزان معمول آن که یک می‌باشد بیشتر فاصله گرفته است. فزونی شاخص

وضعیت بر یک در این آزمایش، نشانگر تغذیه مناسب و همچنین وضعیت خوب ماهی در طول آزمایش می‌باشد. در واقع شاخص وضعیت نهایی به‌دست آمده برای هر یک از منابع پروتئین مورد استفاده، حدود ۱/۲ بود که مشابه شاخص وضعیت گزارش شده برای آزاد ماهیانی است که در شرایط پرورشی به خوبی پرورار شده‌اند (۱۶).

ضریب تبدیل غذا در ماهیان تغذیه شده با کنجاله آفتابگردان به طور معنی‌داری ($p < 0.01$) از ماهیان تغذیه شده با جیره محتوی کنجاله پنبه‌دانه و یا سویا بیشتر بود. تفاوت معنی‌داری از این حیث، بین جیره شاهد و ماهیان تغذیه شده با سایر ماهیان مشاهده نشد، ولی ماهیانی که از جیره ۳۰٪ آفتابگردان استفاده می‌کردند بیشترین و ماهیانی که با جیره ۴۰٪ پنبه‌دانه تغذیه شدند کمترین ضریب تبدیل غذا را داشتند. منطبق با نظر گومز و همکاران (۵)، که نشان دادند جایگزینی منابع پروتئین گیاهی تا سطح ۵۰٪ به جای پودر ماهی سبب اختلاف معنی‌دار در ضریب تبدیل غذا نمی‌شود، در این آزمایش نیز جیره شاهد نسبت به سایر جیره‌ها از نظر ضریب تبدیل غذا تفاوت معنی‌داری نداشت. لیکن برخلاف نظر سازو و همکاران (۱۸) که ادعا کردند جیره پودر ماهی بازده غذایی بهتر از ۴۰٪ سویا دارد، جیره ۴۰٪ سویا در این تحقیق ضریب تبدیل بهتری را سبب شد، گرچه این اختلاف معنی‌دار نبود. احتمالاً عدم عمل‌آوری مناسب پودر ماهی سبب کاهش قابلیت دسترسی بعضی از اسیدهای آمینه ضروری شده، که این عملکرد به‌وسیله کنجاله سویا جبران گشته است. به هر حال در این آزمایش جیره‌های محتوی کنجاله پنبه‌دانه ضریب تبدیل غذایی به مراتب بهتر از جیره‌های محتوی کنجاله آفتابگردان داشتند.

با این حال، حتی اگر ضریب تبدیل جیره محتوی پروتئین گیاهی بالاتر باشد، ممکن است هزینه این خوراک برای هر کیلوگرم ماهی تولید شده کمتر باشد و یا این که احتمال دارد ضریب تبدیل جیره محتوی پروتئین گیاهی و جیره شاهد (پودر ماهی) مشابه باشد، ولی هزینه خوراک با منابع پروتئین گیاهی مناسب‌تر خواهد بود (۱۱).

جدول ۳ - اثر جایگزینی منابع مختلف گیاهی بر وزن نسبی لاشه ماهی، کبد و ترکیب شیمیایی لاشه

ترکیب شیمیایی لاشه (درصد وزن مرطوب)				وزن نسبی کبد	وزن نسبی لاشه	منابع پروتئین گیاهی
خاکستر	پروتئین	چربی	ماده خشک	(درصد)	خالی	
					(درصد)	
۲/۷۹	۱۸/۶۹	۷/۵۰	۲۹/۷۶	۱/۹۳a ^۱	۸۴/۲۹	کنجاله سویا
۲/۸۴	۱۸/۶۰	۷/۲۶	۲۹/۶	۱/۷۶ab	۸۴/۱۸	کنجاله آفتابگردان
۲/۸۴	۱۸/۸۰	۷/۳۳	۲۹/۸۶	۱/۵۸b	۸۴/۲۶	کنجاله پنبه دانه
شاهد + اثرات متقابل منابع پروتئین گیاه × سطح جایگزینی						
۲/۸۴	۱۸/۹۲	۶/۷b	۲۹/۲۷ab	۱/۴b	۸۵/۶۵	شاهد
۲/۷۶	۱۸/۴۲	۷/۶۲ab	۲۹/۵۷ab	۱/۸۸ab	۸۳/۹۲	۱۰٪ سویا
۲/۷۸	۱۸/۷۹	۷/۴۳ab	۲۹/۸ab	۲/۱۹a	۸۴/۴۹	۲۰٪ سویا
۲/۸۰	۱۹/۱۶	۸/۰۷a	۳۰/۸۳a	۲/۰۰ab	۸۴/۷۹	۳۰٪ سویا
۲/۸۲	۱۸/۳۷	۶/۸۷ab	۲۸/۸۶b	۱/۶۶ab	۸۳/۹۴	۴۰٪ سویا
۲/۸۳	۱۸/۵۵	۷/۲۱ab	۲۹/۳۳ab	۲/۱۹a	۸۴/۰۶	۱۰٪ آفتابگردان
۲/۹۱	۱۸/۶۴	۷/۰۰ab	۲۹/۶۸ab	۱/۷۶ab	۸۵/۰۹	۲۰٪ آفتابگردان
۲/۷۷	۱۹/۰۱	۷/۷۰ab	۳۰/۱۵ab	۱/۶۷ab	۸۲/۹	۳۰٪ آفتابگردان
۲/۸۶	۱۸/۳۲	۷/۱۴ab	۲۹/۲۴ab	۱/۴۳b	۸۴/۶۷	۴۰٪ آفتابگردان
۲/۸۸	۱۹/۰۸	۷/۰۴ab	۲۹/۹۸ab	۱/۸۵ab	۸۴/۹۳	۱۰٪ پنبه دانه
۲/۸۴	۱۸/۶۰	۷/۱۹ab	۲۹/۵۵ab	۱/۶۳ab	۸۲/۳۹	۲۰٪ پنبه دانه
۲/۷۶	۱۸/۶۱	۷/۲۱ab	۲۹/۲۹ab	۱/۴۷ab	۸۵/۱۹	۳۰٪ پنبه دانه
۲/۸۷	۱۹/۱۲	۷/۸۸ab	۳۰/۶۱a	۱/۳۷b	۸۴/۵۵	۴۰٪ پنبه دانه

۱- در هر ستون اعدادی که دارای حروف مشابه هستند فاقد اختلاف معنی دار هستند ($p > 0.05$).

لاشه (چربی، پروتئین و خاکستر) تفاوت معنی داری وجود نداشت. اسمیت و همکاران (۲۰) نیز اظهار داشتند که جایگزینی پروتئین سویا به جای پودر ماهی اثر معنی داری روی

همچنان که در جدول ۳ مشاهده می گردد، بین گروههایی که از جیره های محتوی سویا یا آفتابگردان و یا پنبه دانه استفاده می کردند، در وزن نسبی لاشه، ماده خشک و ترکیب شیمیایی

قزل‌آلا گذارد. در حالی که افزایش سطح جایگزینی آفتابگردان (۳۰ و ۴۰ درصد) به جای پودر ماهی در این آزمایش، موجب کاهش عملکرد این ماهی گردید. لذا با توجه به قیمت پنبه‌دانه که حدود $\frac{1}{3}$ قیمت پودر ماهی می‌باشد، می‌توان تا حد زیادی هزینه تولید را بدون تغییر قابل توجه در عملکرد ماهی، کاهش داد. البته این به شرطی امکان پذیر خواهد بود که دقت لازم در انتخاب نوع کنجاله پنبه‌دانه به عمل آید.

سپاسگزاری

بدین وسیله از مسئولین محترم دانشکده کشاورزی دانشگاه صنعتی اصفهان، به خاطر ایجاد تسهیلات لازم و تأمین هزینه‌های طرح و همچنین آقایان نبی‌زاده و صالحی مسئولین محترم کارگاه پرورش ماهی باغ رستم به جهت امکاناتی که در طی مراحل اجرایی طرح فراهم نمودند، سپاسگزاری می‌شود. همچنین از همکار محترم آقای دکتر عبدالمجید رضایی به خاطر راهنمایی‌های ارزنده در تجزیه و تحلیل آمار به‌دست آمده تشکر و قدردانی می‌گردد.

کیفیت لاشه ندارد. ولی در وزن نسبی کبد، در ماهیانی که از جیره‌های محتوی منابع پروتئین گیاهی مختلف استفاده می‌کردند، تفاوت معنی‌داری ($p < 0.05$) وجود داشت، به طوری که ماهیانی که از جیره‌های محتوی سویا تغذیه کرده بودند بیشترین وزن نسبی کبد و ماهیانی که از جیره‌های محتوی پنبه‌دانه تغذیه کرده بودند، کمترین وزن نسبی کبد را دارا بودند. نتایج حاصل از این آزمایش نشان داد که در رشد و سلامت ماهیان تغذیه شده با جیره شاهد (پودر ماهی) و ماهیان تغذیه شده با جیره‌هایی که محتوی منابع پروتئین گیاهی کنجاله سویا، آفتابگردان و پنبه‌دانه تا سطح ۲۰٪ پودر ماهی جیره باشد، تفاوت معنی‌داری ایجاد نمی‌شود. در بین ۳ منبع پروتئین گیاهی استفاده شده، جیره‌های محتوی کنجاله پنبه‌دانه به علت چربی بیشتر، بهترین عملکرد و جیره‌های محتوی کنجاله آفتابگردان به خاطر الیاف خام بیشتر، کمترین عملکرد را در قزل‌آلای رنگین‌کمان سبب شدند. جیره‌های محتوی کنجاله سویا حالتی فی‌مابین داشت. افزایش سطح جایگزینی پنبه‌دانه (تا ۳۰، ۴۰ درصد) به جای پودر ماهی در این آزمایش، سبب عملکرد بهتر شد و ظاهراً مقدار گوسپول موجود در کنجاله پنبه‌دانه مورد استفاده به حدی نبود که تأثیر سوئی بر رشد و سلامت

منابع مورد استفاده

- ۱- ریتز، ا. ۱۳۷۴. راهنمای تکثیر و پرورش ماهی قزل‌آلا و ماهی آزاد (ترجمه حسین عمادی). چاپ چهارم. انتشارات ماهنامه آبزیان، ۲۱۲ صفحه.
- 2- Association of Official Analytical Chemists. 1990. Official Methods of Analysis. 15th ed. Washington DC.
- 3- Dorsa, W. J., H. R. Robinette, E. H. Robinson and W. E. Poe. 1982. Effects of dietary cottonseed meal and gossypol on growth of channel catfish. Trans. Am. Fish. Soc. 111: 651-655.
- 4- Duncan, D. B. 1955. Multiple range and multiple F. test. Biometrics, 11: 1-42.
- 5- Gomes, F., P. Rema, A. Gouveia and A. Oliva - Teles. 1995. Replacement of fish meal by plant proteins in diets for rainbow trout: effect of the quality of the fish meal based control diets on digestibility and nutrient balances. Wat. Sci. Tech. 31: 205-211.
- 6- Gomes, F., P. Rema and J. Koushik. 1995. Replacement of fish meal by plant proteins in the diet of rainbow trout: digestibility and growth performance. Aquaculture, 130: 177-186.
- 7- Hephher, B. 1988. Nutrition of Pond Fishes. Cambridge University Press, Cambridge, 435 p.
- 8- Herman, R. L. 1970. Effects of gossypol on rainbow trout (*Salmo gairdneri*, Richardson). J. Fish Biol. 2: 293-304.

- 9- Jackson, A. 1988. Growth, nutrition and feeding. pp. 202-217. In: L. M. Laird and T. Needham(eds.), Salmon and Trout Farming. Ellis Horwood Ltd.
- 10- Kaushik, S., J. P. Cravedi, J. Lalles., B. Fauconneau and M. Laroche. 1995. Partial or total replacement of fish meal by soybean protein on growth, protein utilization, potential estrogenic effects, cholestrolemia and flesh quality in rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). Aquaculture, 133: 257-274.
- 11- Lovell, T. 1988. Use of soybean products in diet for aquaculture. pp. 173-188. In: A. Deanm and K. H. Ronne(eds.), Proceeding of the Aquaculture Feed Processing and Nutrition Workshop. Auburn University, Alabama.
- 12- Lovell, T. 1989. Nutrition and Feeding of Fish. Auburn University, Van Nostrand Reinhold, New York, 260 p.
- 13- Morales, A. E., M. Gardenete., M. De la Miguera and A. Sanz. 1994. Effects of dietary protein source on growth, feed conversion and energy utilization in rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). Aquaculture 124: 117-126.
- 14- National Research Council. 1989. Nutrient Requirements of Coldwater Fishes. National Academic Press, Washington DC.
- 15- Oliva - Teles, A., A. J. Gouveia., F. Gomes and P. Rema. 1994. The effect of different processing treatments on soybean meal utilization by rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). Aquaculture, 124: 343-349.
- 16- Pried, I. G. and C. J. Secombes. 1988. The Biology of fish production. pp. 32-69. In: L. M. Laird and T. Needham(eds.), Salmon and Trout Farming. Ellis Horwdood Ltd.
- 17- Reinitz, G. 1980. Soybean meal as a substitute for herring meal in practical diets for rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). Prog. Fish. Cult. 42: 103-106.
- 18- Sanz, A., A. E. Morales, M. De la Miguera and G. Gardenete. 1994. Sunflower meal compared with soybean meal as partial substitutes for fish meal in rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) diets: protein and energy utilization. Aquaculture, 128: 287-300.
- 19- SAS Institute. 1986. SAS User's Guide: Statistics (1986)ed. SAS Inst. Inc., Cary, NC.
- 20- Smith, R. R., H. L. Kincaid., J. M. Regenstein and G. L. Rumsey. 1988. Growth, carcass composition, and taste of rainbow trout of different strains fed diets containing primarily plant or animal protein. Aquaculture, 70: 309-321.
- 21- Takeshi, M. 1992. Protein nutrition of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). Aquaculture, 100: 191-207.