

## اثر جایگزینی سطوح مختلف کنجاله کانولابه جای آرد ماهی بر رشد و لاشه بچه ماهیان سفید (*Rutilus frisii kutum*)

### چکیده

تلاش‌های جهانی درخصوص جایگزینی سایر فرآورده‌های پروتئینی به جای آرد ماهی درجیره غذایی آبزیان در حال انجام می‌باشد. در ایران جایگزینی آرد ماهی در جیره غذایی بچه ماهی سفید انجام نشده است، لذا این تحقیق به مدت ۶۰ روز در پاییز و زمستان ۱۳۸۹ در ایستگاه تحقیقاتی سفید رود (آستانه) انجام شد. آزمایشات در مخازن فایبر گلاس ۱۰۰ لیتری که حاوی ۱۵ عدد ماهی سفید انگشت قد ۱/۲ گرمی که تراکم آن ۰/۵ گرم در لیتر بود، انجام گرفت. ماهیان در ۵ تیمار، تیمار شاهد، ۱۰، ۲۰، ۳۰ و ۴۰ درصد کانولا در جیره با ۴ تکرار و در مجموع ۲۰ مخزن آزمایشی به صورت کاملاً تصادفی تقسیم بندی شدند. با توجه به آزمون چند دامنه دانکن با سطح اطمینان ۹۵ درصد مشخص گردید بین تیمار ۲۰ درصد با تیمار ۳۰ و ۴۰ درصد و تیمار شاهد و ۱۰ درصد از نظر فاکتورهای رشد اختلاف آماری مشاهده گردید ( $P < 0/05$ ). نتایج حاصله نشان داد که حداقل درصد افزایش وزن مربوط به تیمار ۴۰ درصد با مقدار ۶۵/۲۲±۹/۱۷ و حداکثر آن مربوط به تیمار ۱۰ درصد با میانگین ۹۷/۷۴±۳/۸۱ گرم و حداقل نرخ رشد ویژه مربوط به تیمار ۴۰ درصد با مقدار ۰/۸۳±۰/۰۹ و حداکثر آن مربوط به تیمار ۱۰ درصد با مقدار ۱/۱۴±۰/۰۳ بوده است. حداقل میانگین ضریب تبدیل غذایی بچه ماهیان سفید مربوط به تیمار شاهد با مقدار ۳/۰۱±۰/۰۸ و حداکثر آن مربوط به تیمار ۴۰ درصد با میانگین ۴/۴±۰/۴۱ بود. نتایج بدست آمده از آزمون کروسکال-والیس اختلاف معنی داری از نظر ترکیب بیوشیمیایی لاشه بچه ماهیان شامل پروتئین، چربی، خاکستر، و رطوبت در بین تیمارهای مختلف نشان نداد ( $P > 0/05$ ). کمترین مقدار پروتئین لاشه در تیمار ۲۰ درصد با مقدار ۵۸/۸۵ و بیشترین آن در تیمار شاهد با مقدار ۶۰/۱۱ مشاهده شد. همچنین کمترین و بیشترین میزان چربی لاشه به ترتیب در تیمار شاهد و تیمار ۴۰ درصد (۲۵/۸ و ۲۴) مشاهده شد. حداقل و حداکثر میزان خاکستر لاشه به ترتیب مربوط به تیمارهای شاهد و تیمار ۳۰ درصد بوده و همچنین حداقل و حداکثر میزان رطوبت لاشه به ترتیب در تیمار ۱۰ درصد و تیمار ۳۰ درصد مشاهده گردید (۷۳/۷۵ و ۷۲/۱۱). با توجه به نتایج بدست آمده نشان داد، که به راحتی می‌توان تا ۱۰ درصد جیره از کنجاله کانولا استفاده نمود.

**واژگان کلیدی:** کنجاله کانولا، رشد، بچه ماهی سفید، *Rutilus frisii kutum*، ترکیب شیمیایی بچه ماهیان.

سرید افشین امبری<sup>\*۱</sup>  
حسین خارا<sup>۲</sup>  
علی رضا ولی پور<sup>۳</sup>

۱، ۳. پژوهشکده آبیاری پروری آبهای  
داخلی، بندر انزلی، ایران  
۲. دانشگاه آزاد اسلامی واحد لاه یجان

\* مسئول مکاتبات:

Amirisendesi2005@yahoo.com

تاریخ دریافت: ۱۳۹۲/۱۲/۸

تاریخ پذیرش: ۱۳۹۳/۱/۲۵

کد مقاله: ۱۳۹۳۰۲۰۲۱۰

### مقدمه

در آینده به دلیل محدودیت صید در دریای خزر به علت آلودگی و نامناسب بودن رودخانه‌ها، ورود پساب‌های شهری و صنعتی و کاهش دبی رودخانه‌ها چاره‌ای جز آبی‌پروری برای تامین تولید آبیان نیست. ماهی سفید یکی از مهم‌ترین گونه‌ی اقتصادی ماهیان استخوانی حوزه جنوبی در یای خزر می‌باشد، به طوری که رشد مطلوب، طعم و مزه مناسب از ویژگی‌هایی است که بازار پسندی و تقاضای بالایی را در کشور به خود اختصاص داده است. بطور کلی از منابع پروتئین گیاهی به منظور تعدیل هزینه‌های تولید و کاهش وابستگی به واردات غذایی ماهی در جیره ماهی استفاده می‌شود (Safari, 2008).

با این حال آرد ماهی به علت گرانی با صرفه‌جویی زیادی در تهیه غذای ماهی استفاده می‌گردد (Lovell, 1988). بنا به اتفاق نظری که وجود دارد منابع پروتئین و روغن در غذای ماهیان احتیاج به جایگزینی دارد تا بتوان به تولیدات پایدار آبی‌پروری کمک کرد (Hardy, 2008). در کنار آرد سویا، آردهای گلوتن ذرت، کلزا قابلیت دسترسی بالا و جایگزینی به جای آرد ماهی در جیره غذایی انواع ماهیان را دارند (Webster et al., 1997; Robinson and Li, 1994). مقدار انرژی و پروتئین خام کنجاله کاناوا نسبت به کنجاله سویا اندکی کم‌تر ولی مقدار الیاف و چربی آن بیش‌تر است، از نظر اسیدامینه گوگرددار مناسب‌تر از سویا است (صفری، ۱۳۸۷). با توجه به حجم بالای سرمایه‌گذاری سازمان جهاد کشاورزی در خرید تضمینی کاناوا به منظور کاهش واردات روغن نباتی و کشت نسبتاً راحت این گیاه، سطح زیر کشت دانه روغنی کلزا به سرعت روبه افزایش است (صافقر، ۱۳۸۲). لذا ضرورت دستیابی به تکنیک مناسب جهت استفاده در غذای آبیان به جهت استفاده بهینه از منابع موجود کشور امری انکار ناپذیر است.

مطالعات زیادی در رابطه با جایگزینی کاناوا که یک پروتئین گیاهی است به جای آرد ماهی در دنیا صورت گرفته است، از جمله مطالعاتی که در کشورمان انجام گرفته می‌توان به مطالعه صفری (۱۳۸۷) که بر روی تاثیر جایگزینی نسبی کنجاله کاناوا و کنجاله سویا با آرد ماهی در جیره غذایی ماهی قزل‌آلای رنگین‌کمان صورت گرفته اشاره نمود. Dabrowsky (۱۹۸۱) به این نتیجه رسید که می‌توان تا ۲۸ درصد جیره ماهی کپور را به کنجاله کاناوا اختصاص داد.

Davies و همکاران (۱۹۹۰) گزارش دادند که می‌توان از کنجاله کاناوا در غذای تیلاپیا استفاده کرد. Higgs (۱۹۸۲) و همچنین Kaushik (۱۹۹۰) گزارش دادند که از کنجاله کاناوا می‌توان در بیش از ۲۰ درصد جیره به جای آرد ماهی در تغذیه ماهیان گوشتخوار مانند آزاد ماهیان استفاده کرد.

Thiessen و همکاران (۲۰۰۴) از کنسانتره پروتئین کاناوا (با ۷۰ درصد پروتئین خام) در جیره قزل‌آلا جهت جایگزینی آرد ماهی استفاده کردند. بنابراین با توجه به وضعیت یاد شده و گزارش‌های محققین در سایر نقاط دنیا، به نظر می‌رسد که شرایط برای تولید آرد ماهی با کیفیت مناسب همه ساله بدتر شده و نیاز به کارهای تحقیقاتی بیشتری جهت جایگزین کردن سایر منابع پروتئینی به جای آرد ماهی در غذای مصرفی ماهیان بیش از پیش احساس می‌شود. در زمینه جایگزینی کنجاله کاناوا در ماهی سفید گزارش تحقیقی دیده نشده و یا اطلاعات زیادی در این مورد در دسترس نیست. می‌دانیم که شیلات برای رهاسازی ۱۴۰ تا ۱۵۰ میلیون عدد بچه ماهی سفید هزینه‌های زیادی جهت بازسازی ذخایر ماهیان استخوانی همه ساله متقبل می‌شود (ولی پور و خانی پور، ۱۳۸۸). پرورش لارو ماهی سفید نیز یکی از همان هزینه‌ها می‌باشد. اگر بتوان غذایی تهیه کرد که با توجه به تامین نیاز پروتئینی این ماهی ارزان‌تر تمام شود، در نهایت می‌توان گام مثبتی جهت بهره‌وری اقتصادی برداشت.

## مواد و روش‌ها

در این آزمایش ۳۰۰ عدد بچه ماهی سفید از کارگاه شهید انصاری رشت با وزن متوسط  $15 \pm 0.1/23$  میلی‌گرم در ۲۰ حوضچه فایبرگلاس با حجم آب ۱۰۰ لیتر در ۵ تیمار شامل شاهد، ۴۰، ۳۰، ۲۰، ۱۰ درصد و ۴ تکرار برای هر تیمار در طرح بلوک کاملاً تصادفی و تراکم یکسان در ایستگاه تحقیقاتی سفیدرود مورد آزمایش قرار گرفتند. ماهی‌ها به مدت ۲ هفته با شرایط تغذیه و محیط پرورشی سازش

یافتند. آزمایشات در مخازن فایبر گلاس ۱۰۰ لیتری که حاوی ۱۵ عدد ماهی سفید انگشت قد  $15 \pm 0.23$  گرمی بود انجام گرفت که هیچگونه اختلاف معنی‌داری از نظر طول و وزن بین تیمارها وجود نداشت. دمای آب دو بار در روز (صبح و عصر) PH و اکسیژن محلول در آب یک‌بار در روز اندازه‌گیری شد. در طی دوره پرورش و پایان دوره پرورش اندازه‌گیری طول و وزن ماهی‌ها در فواصل ۱۵ روز انجام شد. غذا به صورت روزانه آماده و بر اساس وزن و تعداد ماهی‌های هر حوضچه به نسبت مساوی به صورت چهار بار در شبانه روز در اختیار ماهی‌ها قرار گرفت. بچه‌ماهیان به مدت ۶۰ روز مورد تغذیه قرار گرفتند، به غیر از روزهایی که زیست‌سنجی انجام شده بود.

با استفاده از اطلاعات وزن و طول ماهیان محاسبات آماری شاخص‌های رشد از قبیل نرخ رشد ویژه (SGR)، درصد افزایش وزن (WG)، ضریب تبدیل غذایی (FCR)، ضریب چاقی (CF) انجام گرفت.

ضریب تبدیل (FCR)، درصد ماندگاری، درصدافزایش وزن (WG)، ضریب چاقی (CF) و نرخ رشد ویژه (SGR)، از فرمول‌های ذیل استفاده شد:

(گدارد، ۱۹۹۷) افزایش وزن(گرم) / غذای داده شده(گرم) = ضریب تبدیل غذا

(Canzhou&Yirongyue, 2010)  $100 \times (\text{وزن اولیه(گرم)}) / (\text{وزن اولیه(گرم)} - \text{وزن ثانویه(گرم)}) = \text{درصد افزایش وزن}$

(Canzhou&Yirongyue, 2010)  $100 \times (\text{طول}) / \text{وزن} = \text{ضریب چاقی}$

(روز) - مدت پرورش ثانویه / وزن اولیه (گرم) لگاریتم طبیعی - (وزن ثانویه(گرم) لگاریتم طبیعی) = نرخ رشد ویژه (روز/درصد)

(Canzhou&Yirongyue, 2010)  $\times \text{مدت پرورش اولیه}$

خوراک‌های تهیه شده در قالب جیره آزمایشی در شروع و پایان آزمایش با روش استاندارد AOAC (1990) به شرح زیر انجام شد. رطوبت از طریق خشک کردن نمونه‌ها در آون در دمای ۱۰۰ درجه سانتی‌گراد و تا رسیدن به وزن ثابت تعیین شد. خاکستر از طریق قراردادن نمونه‌ها در کوره در دمای ۵۵۰ درجه سانتی‌گراد و به مدت ۱۲ ساعت اندازه‌گیری گردید. پروتئین خام از طریق تعیین نیتروژن کل بر اساس فرمول  $6.25 \times \text{نیتروژن کل} = \text{پروتئین خام}$  تعیین شد. نیتروژن کل به روش کج‌دال munro & fleck مشخص و در  $6.25$  ضرب شده عدد حاصل نشان دهنده پروتئین خام است. چربی خام از طریق حل کردن چربی در کلروفورم و متانول تعیین و مقدار آن به روش سوکسله انجام شد (Floch et al., 1975). میزان انرژی خام بوسیله بمب کالریمتر مدل Bomb Gallenkamp Auto اندازه‌گیری گردید. همچنین شاخص‌های فیزیکی‌شیمیایی براساس روش‌های استاندارد آمریکا در آنالیز آب و فاضلاب اندازه‌گیری شد (APHA, 1989).

اساس تنظیم جیره غذایی براساس سطوح مختلف مصرف کنجاله کانولا و قسمت اعظم جیره نیز از آرد ماهی بود که نتایج آنالیز این مواد غذایی در جدول ۱ آمده است. اساس جیره غذایی بر پایه غذای مورد استفاده، بچه‌ماهیان سفید کارگاه شهید انصاری رشت در نظر گرفته شده بود و در نهایت جیره غذایی در در پنج تیمار بر اساس ۱۱ درصد چربی و ۳۸ درصد پروتئین و انرژی خام آن ۳۶۰۰ کیلوکالری/کیلوگرم انرژی قابل مصرف در نظر گرفته شد. پس از تعیین سطوح انرژی، پروتئین، چربی جیره‌های آزمایشی و با توجه به نتایج حاصل از تجزیه مواد غذایی (جدول ۱) و با استفاده از نرم افزار کامپیوتری UFFD تنظیم گردید (جدول ۲).

### جدول ۱: تجزیه مواد غذایی مورد استفاده برای بچه‌ماهیان سفید (*Rutilus frisii kutum*).

اقدام غذایی	پروتئین خام (درصد)	انرژی خام کیلو کالری/کیلوگرم	چربی (درصد)	فیبر (درصد)
پودر ماهی	۶۵/۸	۳۸۸۰	۱۲	۱/۴۷۵
کنجاله کانولا	۳۵/۴	۳۱۰۰	۱/۵	۱۰
کنجاله سویا	۴۲/۵	۳۴۶۰	۱/۵	۵/۵۶
آرد گندم	۹/۵	۳۸۲۰	۱	۱/۳۵

نشاسته	۰/۵	۳۲۰۰	۰/۵
ژلاتین	۸۰	۳۸۰۰	۰/۰۴
آرد ذرت	۸	۴۱۵۰	۲/۱۹
پودر خون	۸۰	۳۵۰۰	-
روغن ماهی	-	۹۶۳۹	-

جدول ۲: فرمولاسیون (درصد از جیره غذایی) و ترکیب بیوشیمیایی (درصد ماده خشک) جیره‌های آزمایشی بچه

ماهیان سفید (*Rutilus frisii kutum*)

اجزای غذایی جیره (درصد)	تیمار شاهد	تیمار ۱۰ (درصد)	تیمار ۲۰ (درصد)	تیمار ۳۰ (درصد)	تیمار ۴۰ (درصد)
آرد ماهی	۴۰	۲۵	۳۰	۲۵	۲۰
کنجاله کانولا	۰	۱۰	۲۰	۳۰	۴۰
کنجاله سویا	۵	۵	۴	۴	۴
آرد گندم	۴/۸	۴	۴	۴	۵
نشاسته	۲۵	۲۰/۵۱	۱۵/۷۷	۱۰/۵۷	۴
ژلاتین	۴/۵۲	۴/۳۳	۴/۵۸	۴/۳	۳/۹
روغن ماهی	۵/۶۸	۶/۱۷	۶/۶۵	۷/۱۳	۸/۱
پودر خون	۴	۴	۴	۴	۴
پودر ذرت	۲	۲	۲	۲	۲
متونین	۱	۱	۱	۱	۱
لازین	۲	۲	۲	۲	۲
مولتی ویتامین*	۲	۲	۲	۲	۲
مکمل مینراویت**	۲	۲	۲	۲	۱
ویتامین سی	۱	۱	۱	۱	۱
کولین	۱	۱	۱	۱	۱
ترکیب بیوشیمیایی					
پروتئین (درصد)	۳۹/۷۶±۱/۲۴	۳۹/۸۴±۱/۱۱	۴۰/۹۳±۱/۳۹	۴۰/۲۳±۱/۵۹	۳۹/۷۶±۱/۰۴
چربی خام (درصد)	۱۲/۳±۰/۵۲	۱۲±۰/۷۲	۱۱/۴±۰/۷۹	۱۱/۲۵±۰/۲۲	۱۱/۸۵±۰/۲۱
خاکستر (درصد)	۱۱/۱±۰/۱۲	۱۰/۷±۰/۲۱	۹/۳±۰/۶۳	۱۱/۳±۰/۴۷	۱۲/۱±۰/۵۲
انرژی (کیلوکالری بر کیلو گرم)	۳۸۰۲	۳۷۹۳	۳۷۸۹	۳۷۹۲	۳۷۹۷

\*هر گرم مولتی ویتامین از کارخانه ارس بازار: ویتامین A ۵۰۰۰ IU (واحد بین المللی ویتامین) B2 ۳ میلی‌گرم-ویتامین D ۱۰۰۰۰ IU واحد بین‌المللی ویتامین- B12 ۰/۰۱ میلی‌گرم-ویتامین E ۱۰ میلی‌گرم- ویتامین C ۱۰۰ میلی‌گرم- ویتامین B1 ۲۰ میلی‌گرم نیکوتین آمید ۳۰ میلی‌گرم کلسیم دپنتونات ۱۰ میلی‌گرم \*\*هر گرم مکمل معدنی تحت عنوان مینراویت از کارخانه ارس بازار: ویتامین A ۵۰۰۰ IU (واحد بین‌المللی ویتامین)، B6 ۳ میلی‌گرم، ویتامین D ۵۰۰۰ IU واحد بین‌المللی ویتامین، ویتامین E ۳ میلی‌گرم، مس ۳ میلی‌گرم، روی ۱۵ میلی‌گرم، آهن ۱۰ میلی‌گرم، منگنز ۱/۵ میلی‌گرم ویتامین B2 ۱ میلی‌گرم ۲۰ میلی‌گرم نیکوتین‌آمید ۱۵ میلی‌گرم ید ۴ میلی‌گرم

مواد غذایی تهیه شده را آسیاب کرده و از الک ۰/۵ میکرون عبور داده شد. سپس مواد غذایی را با تراز وی دیجیتالی با دقت ۰/۰۰۰۱ با خطای ۰/۱ میلی‌گرم مدل ADAPTEWR(AND) ساخت ژاپن را با استفاده از جدول ۲ وزن و کاملاً مخلوط گردید بعد از مخلوط شدن با اضافه کردن آب مقطر آن را به شکل خمیری درآورده و از چرخ گوشتی که قطر سوراخهای خروجی آن یک میلی متر مخصوص این کار ساخته شده بود. عبور داده و داخل سینی به صورت رشته‌های باریک ریخته‌شد. سینی‌های حاوی رشته را در آون با دمای ۴۰ درجه سانتی-گراد به مدت ۲۴ ساعت قرار داده و کاملاً خشک گردیدند. پس از خشک شدن آنها را داخل سینی ریخته و پلیت مورد نظر ساخته شد، سپس مورد آنالیز قرار گرفتند (جدول ۲). جهت بررسی وجود یا عدم وجود اختلاف معنی دار بین تیمارهای مختلف از آزمون ناپارامتریک کروسکال والیس استفاده شده است. جهت مقایسه تیمارها با توجه به نرمال بودن داده ها از آزمون واریانس یکطرفه استفاده شد. همچنین برای مقایسه میانگین (بصورت جفتی) هریک از شاخص‌های رشد در تیمارهای مختلف از آزمون مقایسه میانگین چند دامنه دانکن در سطح اطمینان ۹۵ درصد استفاده گردید.

## نتایج

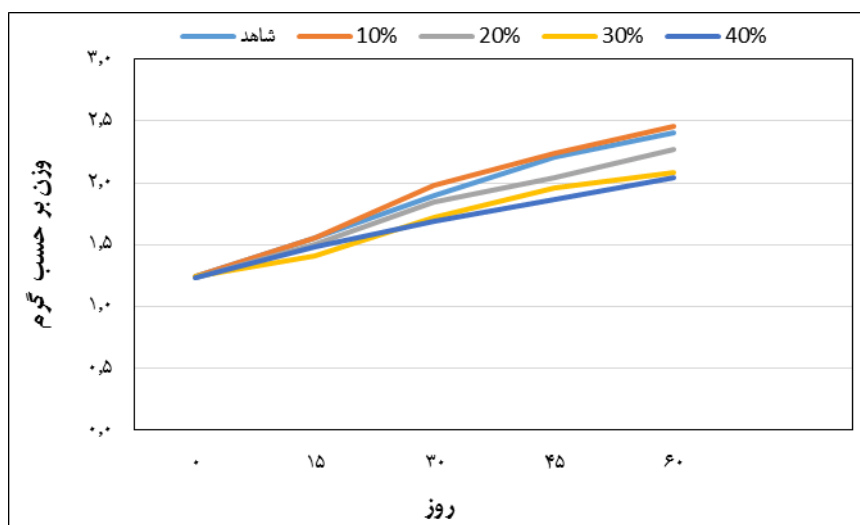
با توجه به جدول ۳ بین تیمار ۲۰ درصد با تیمار ۳۰ و ۴۰ درصد و تیمار (شاهد و ۱۰ درصد) از نظر میانگین ضریب تبدیل غذایی، نرخ رشد ویژه و درصد افزایش وزن اختلاف آماری مشاهده گردید ( $P < 0.05$ ).

نتایج حاصله نشان داد که حداقل درصد افزایش وزن مربوط به تیمار ۴۰ درصد با مقدار  $۶۵/۲۲ \pm ۹/۱۷$  و حداکثر آن مربوط به تیمار ۱۰ درصد با میانگین  $۹۷/۷۴ \pm ۳/۸۲$  گرم و حداقل نرخ رشد ویژه مربوط به تیمار ۴۰ درصد با مقدار  $۰/۸۳ \pm ۰/۰۹$  و حداکثر آن مربوط به تیمار ۱۰ درصد با مقدار  $۱/۱۴ \pm ۰/۰۳$  بوده است. حداقل میانگین ضریب تبدیل غذایی بچه‌ماهیان سفید مربوط به تیمار ۱۰ درصد با مقدار  $۳/۰۱ \pm ۰/۰۸$  و حداکثر آن مربوط به تیمار ۴۰ درصد با میانگین  $۴/۱ \pm ۰/۴۴$  بود (جدول ۳). در شکل ۱ روند رشد وزنی بچه ماهیان سفید ارائه شده است.

جدول ۳: شاخص‌های رشد بچه‌ماهیان سفید (*Rutilus frisii kutum*) در سطوح مختلف کانولا در مدت ۶۰ روز.

تیمار	وزن اولیه (گرم)	وزن نهایی (گرم)	افزایش وزن (درصد)	نرخ رشد ویژه	ضریب تبدیل غذایی
شاهد	$۷/۲۴ \pm ۰/۲۵$	$۲/۴۱ \pm ۰/۲۳$ c	$۹۲/۱ \pm ۸/۰۱$ c	$۱/۱ \pm ۰/۰۷$ c	$۲/۰۸ \pm ۰/۱۵$ c
۱۰ درصد کانولا	$۷/۲۴ \pm ۰/۰۹$	$۲/۴۵ \pm ۰/۴۱$ c	$۹۷/۷۴ \pm ۳/۸۲$ c	$۱/۱۴ \pm ۰/۰۳$ c	$۲/۰۱ \pm ۰/۰۸$ c
۲۰ درصد کانولا	$۷/۲۲ \pm ۰/۰۳$	$۲/۲۷ \pm ۰/۲۷$ b	$۸۲/۱۶ \pm ۱۲/۵۱$ b	$۱/۰۱ \pm ۰/۰۱۳$ b	$۲/۴ \pm ۰/۴۳$ b
۳۰ درصد کانولا	$۷/۲۳ \pm ۰/۲۲$	$۲/۰۸ \pm ۰/۲۲$ a	$۶۸/۰۴ \pm ۱۰/۷۶$ a	$۰/۸۶ \pm ۰/۱۱$ a	$۲/۹۷ \pm ۰/۵۱$ a
۴۰ درصد کانولا	$۷/۲۳ \pm ۰/۲۷$	$۲/۰۴ \pm ۰/۳۱$ a	$۶۵/۲۲ \pm ۹/۱۷$ a	$۰/۸۶ \pm ۰/۰۹$ a	$۴/۱ \pm ۰/۴۴$ a

مقادیر بر حسب (انحراف از معیار  $\pm$  میانگین) نوشته شده است. اعداد در یک ستون با حروف متفاوت با یکدیگر دارای اختلاف معنی دار می‌باشند ( $P < 0.05$ ).



شکل ۱: روند رشد وزنی بچه ماهیان سفید (*Rutilus frisii kutum*) در مدت زمان ۶۰ روز

در مدت آزمایش تلفاتی مشاهده نشد. نتایج آنالیز فیزیکوشیمیایی آب با توجه به آزمون واریانس یک طرفه هیچ تفاوت معنی‌داری دیده نشد و میانگین دما و اکسیژن و اسیدیته تیمارها، به ترتیب  $23 \pm 2/55$  درجه سانتی‌گراد،  $9/5 \pm 0/85$  میلی‌گرم در لیتر و  $8/3 \pm 0/06$  اندازه-گیری شد. نتایج بدست آمده از آزمون کروسکال-والیس (جدول ۴) اختلاف معنی‌داری از نظر ترکیب بیوشیمیایی لاشه بچه ماهیان شامل پروتئین، چربی، خاکستر، و رطوبت در بین تیمارهای مختلف نشان‌نداد ( $P > 0/05$ ).

جدول ۴: ترکیب شیمیایی لاشه بچه ماهیان سفید (*Rutilus frisii kutum*) تغذیه شده با جیره‌های آزمایشی درصد

از ماده خشک.

تیمارها	پروتئین (درصد)	چربی (درصد)	رطوبت (درصد)	خاکستر (درصد)
شاهد	$60/11 \pm 1/55$	$24 \pm 1/41$	$73/81 \pm 0/7$	$6/71 \pm 0/14$
۱۰ درصد کانولا	$59/4 \pm 0/77$	$25 \pm 1/41$	$73/11 \pm 1/62$	$7/21 \pm 0/28$
۲۰ درصد کانولا	$58/85 \pm 0/7$	$25/7 \pm 1/47$	$73/21 \pm 0/7$	$7/1 \pm 0/28$
۳۰ درصد کانولا	$59/7 \pm 0/42$	$25/2 \pm 1/48$	$73/75 \pm 0/24$	$8/51 \pm 0/14$
۴۰ درصد کانولا	$60 \pm 0/70$	$25/8 \pm 0/35$	$73/71 \pm 0/21$	$8/5 \pm 0/18$

### بحث و نتیجه‌گیری

نتایج بدست آمده در این آزمایش نشان داد که تغییرات سطوح مختلف کانولا در جیره غذایی بر تمام شاخص‌های رشد تاثیر معنی‌داری دارد ( $P < 0/05$ ). بالاترین میزان افزایش وزن بدن و نرخ رشد ویژه و کم‌ترین ضریب تبدیل در جیره ۱۰ درصد بدست آمد. بررسی نتایج

بدست آمده برای شاخص‌های رشد بچه‌ماهیان سفید در سطوح مختلف کانولا در جیره غذایی نشان داد که بین تیمار شاهد و تیمار ۱۰ درصد و همچنین بین تیمار ۳۰ و ۴۰ درصد اختلاف معنی‌دار دیده نشده است. با توجه به آزمون چند دامنه دانکن با سطح اطمینان ۹۵ درصد مشخص گردید بین تیمار ۲۰ درصد با تیمار (۳۰ و ۴۰ درصد) و تیمار (شاهد و ۱۰ درصد) از نظر فاکتورهای رشد اختلاف آماری مشاهده گردید ( $P < 0.05$ ). صفری در سال ۱۳۸۷ بر روی تاثیر جایگزینی نسبی کنجاله کانولا و کنجاله سویا با آرد ماهی در جیره غذایی ماهی قزل-آلای رنگین‌کمان کار کرد و به این نتیجه رسید که کانولا ۴۰ درصد به دلیل بهبود بهتر جذب نیتروژن، بهترین حالت برای جایگزینی نسبت به سویا دارد. در کپور معمولی Dabrowsky و Kozłowska (۱۹۸۱) به این نتیجه رسیدند که می‌توان تا ۲۸ درصد جیره که ۵۰ درصد جایگزینی پودر ماهی را می‌توان به راحتی انجام داد بدون آن که تاثیر منفی در رشد ماهی داشته باشد. در تحقیقات دیگر پیشنهاد شد که کنجاله کانولا تا سطح ۲۰ درصد جیره در رژیم غذایی آزاد ماهیان می‌تواند استفاده شود (Hardy and Higgs *et al.*, 1982). Davies و همکاران (۱۹۹۰) گزارش دادند که می‌توان از کنجاله کانولا تا سطح ۱۵ درصد جیره در غذای تیلایا استفاده کرد. آن‌ها همچنین گزارش دادند که مصرف پروتئین خالص در تیلایا در جیره دارای ۳۰ درصد کنجاله کانولا نسبت به جیره بدون کانولا تغییری نمی‌کند، اما رشد کاهش می‌یابد که دلیل این کاهش رشد عدم بالانس اسیدهای آمینه است. Kaushik (۱۹۹۰) گزارش داد که از کنجاله کانولا می‌توان در بیش از ۲۰ درصد جیره به جای آرد ماهی در تغذیه ماهیان گوشتخوار مانند آزاد ماهیان استفاده کرد. کانولا نسبت خوبی از اسید آمینه مفید را دارا است لیزین آن پایین‌تر از سویا می‌باشد که نسبت این امر در عمل‌آوری کانولا بسیار مهم است که در درجه حرارت بالا لیزین آن پایین می‌آید، اما با آرژنین بالای آن می‌توان نسبت پایین لیزین را چشم پوشی کرد (Thiessen, 2004). Robinson و همکاران (۱۹۹۴) گزارش دادند که اسید آمینه‌های سولفوردار در کنجاله کانولا بالا است. همچنین Jackson و همکاران (۱۹۸۲) به این نتیجه رسیدند که می‌توان ۸۵ درصد اسید آمینه ضروری را در ۵۰ درصد کنجاله کانولا بدست آورد. افزایش کانولا در جیره می‌تواند بالانس آمینواسید را بهم بزند و باعث پایین آمدن پروتئین قابل جذب شود (Canzhou and Yirongyue, 2010). چندین عامل متفاوت از قبیل نیازمندی متفاوت هر گونه به اسید های آمینه، قابلیت هضم، ترکیبات جیره‌های غذایی و واریته‌های مختلف پروتئین گیاهی می‌تواند در جایگزینی پروتئین گیاهی با آرد ماهی تاثیر گذار باشد (Shafaeipour *et al.*, 2008). احتمالاً علاوه بر موارد فوق، شرایط پرورش، وزن و اندازه ماهی نیز می‌تواند موثر واقع شود. Hilton و همکاران (۱۹۸۶) گزارش دادند که جیره‌های حاوی کانولا می‌تواند به خاطر نداشتن مواد جذاب غذایی، باعث پایین آمدن مصرف غذا شود و همچنین به این نتیجه رسیدند که نمی‌توان کنجاله کانولا را جایگزین آرد ماهی در غذای بچه‌ماهی قزل‌آلا کرد. نکته قابل توجه این که Higgs و همکاران (۱۹۸۲) به این نتیجه رسیدند که می‌توان آن را جایگزین آرد ماهی در غذای ماهیان چینوک، سالمون و کوهو تا حد ۲۰ تا ۱۶ درصد کرد. اما یک نتیجه جالب دیگر توسط Hilton و همکاران (۱۹۸۶) گرفته شده است که با ۱۰ درصد جایگزینی به جای آرد ماهی می‌توان رشد این ماهیان را بهبود بخشید. با توجه به ترکیب لاشه می‌توان مشاهده کرد که جیره شاهد کم‌ترین خاکستر را دارا بوده و با افزایش کانولا خاکستر افزایش نشان می‌دهد که با نتایج Lim و klesius (۱۹۹۷) مطابقت می‌کند. همچنین با توجه به نتایج ذکر شده این تحقیق، تفاوت معنی‌داری بر روی پروتئین لاشه و چربی دیده نشد که با نتایج Higgs و همکاران (۱۹۸۲) و Webster و همکاران (۱۹۹۷) مطابقت می‌کند. Dabrowsky و همکاران (۱۹۸۲) به این نتیجه رسیدند با افزایش مصرف کانولا چربی بدن افزایش نشان می‌دهد که این نتیجه را Yurkowski و همکاران (۱۹۷۸) نیز بدست آوردند. با توجه به نتایج این تحقیق نشان داده شد که با افزایش سطح کانولا، چربی بدن بچه‌ماهیان افزایش نشان می‌دهد که با نتایج Dabrowsky (۱۹۸۲) و Yurkowski و همکاران (۱۹۷۸) مطابقت می‌کند. با توجه به نتایج می‌توان نتیجه گرفت که ۱۰ درصد جیره غذایی بچه ماهی سفید را به کنجاله کانولا اختصاص داد که در نهایت می‌توان ۱۳ درصد کانولا را جایگزین آرد ماهی کرد و در نتیجه از بهره اقتصادی بیشتری بهره‌مند گردید.

## منابع

صفری، ا.، ۱۳۸۷. بررسی تاثیر جایگزینی نسبی کنجاله کانولا و کنجاله سویا با آرد ماهی در جیره غذایی ماهی قزل آلی رنگین کمان. مجله پژوهش و سازندگی امور دام و آبزیان، شماره ۷۹، صفحات ۴۴-۵۱.

صفاقر، ح.، ۱۳۸۲. استفاده از کنجاله کلوا در تغذیه دام، طیور و آبزیان. شرکت توسعه کشت دانه‌های روغنی. انتشارات جامعه نو. تهران، ۵۶ ص. گذارد، س.، ۱۹۹۷. مدیریت تغذیه در پرورش متراکم. ترجمه: علیزاده م و دادگر، ش. ۱۳۸۰. انتشارات شیلات ایران. صفحات ۱۷۳-۱۶۸.

ولی پور، ع. و خانی پور، ع.، ۱۳۸۸. ماهی سفید جواهر دریای خزر. موسسه تحقیقات شیلات ایران، ۸۴ ص.

**American public Health Association (APHA), 1989.** Standard methods for the examination of water and waste water. 7th edition, American public health association Washington d.c., pp150 – 453

**AOAC, 1995.** official methods of analysis of aoacinternational .vol.i. Agriculture chemicals contaminats, drugs, 16<sup>th</sup> editiom. aoac international, Arlington, va. 1298p .

**Association of official analytical Chemists, 1990.** Official Methods of Analysis. 15th ed. Washington.

**CunZhou, Q. and RongYue, Y., 2010.** Effect of replacing soybean meal with canola meal On growth, feed utilization and haematological indices of juvenile hybrid tilapia *Oreochromis niloticus* *Oreochromis aureus*. Aquaculture research, vol. 41: 982-990.

**Dabrowski, K. and H. Kozłowska., 1981.** Rapeseed meal in the diet of common carp reared in heated waters. 1. Growth of fish and utilization of the diet. Proc. World Symposium on Aquaculture in Heated Effluents and Recirculation System, Vol. 11: 263-274.

**Dabrowski, K., Evans, J., Czarnocki, J. and kozłowska, H., 1982.** Rapeseed meal in the diet of common carp reared in heated waters. journal of animal physiology and animal nutrition. Vol. 48, 1-5 (1-9).

**Davies, S., McConnell, S., bateson, R., 1990.** Potential of rapeseed meal an alternative protein source in complete diet for tilapia (*Oreochromis mossambicus peters*). Aquaculture, vol. 87: 145-154.

**Floch, J., Less, M. and Stanlely, H. S., 1957.** A simple method for the isolation and purification of Total lipids from animal tissues. Journal of Biological chemistry, 226:497-509.

**Hardy, R.W., 2008.** Utilization of plant proteins in fish diets; effect of global demand and Supplies of grain and oilseeds. Proceeding of the Aquaculture Europe, 08015-18 September 2008, Krakow, Poland. pp. 5-8.

**Hardy, R. W. and Sullivan, C.V., 1983.** Canola meal in rainbow trout (*Salmo gairdneri*) production diets. Can. J. Fish. and Aquat. Sci. 40:281-286.

**Higgs, D. A. McBride, J. R. Markert, J. R. Dosanjh, B. S. Plotnikoff, M. D. and Clarke, W. C., 1982.** Evaluation of Tower and Candle rapeseed (canola) meal and Bronowski rapeseed protein concentrate as protein supplements in practical dry diets for juvenile chinook salmon (*Oncorhynchus rhshawytscha*). Aquaculture, 29: 1-3 I.

**Hilton, J. W. and Slinger, S. J., 1986.** Digestibility and utilization of canola meal in practical-type diets for rainbow trout (*Salmo gairdneri*). Canadian Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, 43:1149-1155.

**Jackson, A. J. Capper, B. S. and Matty, A. J., 1982.** Evaluation of some plant proteins in complete diets for tilapia *Sarotherodon mossambicus*. Aquaculture, 27:97-109.

**Kaushik, S. J., 1990.** Use of alternative protein sources for the intensive rearing of carnivorous Fishes. in Mediterranean Aquaculture, (R. flos, l. tort & p. torres, eds) Ellis Horwood, UK, PP. 125-138.

**Li, M. H. and Robinson, E. H., 1994.** Use of canola in catfish feeds. The Catfish Journal, 7: 14.

**Lim, C., Klesius, P.H., 1997.** Responses of channel catfish (*Ictalurus punctatus*) fed iron- deficient and replete diets to Edwardsiella ictaluri challenge. Aquaculture 157: 83-93.

**Lovell, T., 1988.** Nutrition and Feeding of fish. Published by Van Nostrand Reinhold, pp. 260

**Robinson, E. H. and Li, M. H., 1994.** Use of plant protein in catfish feeds: Replacement of soybean meal with cottonseed meal and replacement of fish Meal with soybean meal and cottonseed meal. Journal of the World Aquaculture Society, 25:271-276

**Safari, O., 2008.** Study of Effect of Partial Substitution of Canola meal and Soybean meal with Fish meal in the Diet of Rainbow Trout. Pajouhesh-Va-Sazandegi; 21(2 (79 in animal and fIsherirs Sciences)); 45-51.



**Shafaeipour A., Yavari, V., Falahatkar, B., Maremmazi, J. GH., 2008.** Effect of canola Meal on physiological and biochemical parameters in rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). *Aquaculture Nutrition*, 14: 110-119.

**Thiessen, D. L., Maenz, D. D., Newkirk, R. W., Classen, H. L. and Drew, M. D., 2004.** Replacement of fishmeal by canola protein concentrate in diets fed to rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). *Aquaculture Nutrition*, 10:379-388.

**Webster, C. D., Tiu, L. G., Tidwell, J. H. and Grizzle, J. M., 1997.** Growth and body composition of channel cat fish *Ictalurus punctatus* fed diets containing various percentages of canola meal *Aquaculture*, 150:103-112.

**Yurkowski, M., Bailey, J. D., Evans, R. E., Tabachek, J. L., Ayles, G. B. and Eales J. G., 1978.** Acceptability of rapeseed proteins in diets of rainbow trout *Salmo gairdneri* *Fish.Res.Board can*, 35: 951-962.

Archive of SID