

اثرات لارو سوسک گوشت خوار (*Tenebrio molitor*) در جیره غذایی، بر برخی شاخص‌های رشد و بقاء بچه‌ماهی شیب (*Acipenser nudiventris*)

*لیلا چراغعلی‌زاده^۱، مهدی شمسنایی^۲، محمدعلی یزدانی‌ساداتی^۳، ابوالقاسم کمالی^۴،

سیددیا سر عبدالله تبار^۱ و طوبی چراغعلی‌زاده^۴

^۱دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات، تهران، ^۲آستادیار دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات، تهران،

^۳آنستیتو تحقیقات بین‌الملل ماهیان خاویاری دکتر دادمان، رشت، ^۴دانشگاه آزاد اسلامی، واحد لاهیجان

تاریخ دریافت: ۹۱/۸/۱۸؛ تاریخ پذیرش: ۹۲/۳/۲۷

چکیده

این آزمایش به منظور بررسی اثرات لارو سوسک گوشت خوار (*Tenebrio molitor*) در جیره غذایی بر برخی فاکتورهای رشد و بقاء بچه‌ماهی شیب (*Acipenser nudiventris*) در سال ۱۳۹۱ در کارگاه تکثیر و پرورش ماهیان زینتی در شهر تهران انجام شد. تعداد بچه‌ماهیان در نظر گرفته شده برای این طرح، ۱۸۰ عدد با میانگین وزن ($3/4 \pm 0/06$) گرم و طول اولیه ($6/2 \pm 0/095$) سانتی‌متر بودند که همگی از مؤسسه تحقیقات ماهیان خاویاری دکتر دادمان گیلان تهیه شدند. سپس بچه‌ماهیان به تعداد مساوی در ۱۲ عدد آکواریوم شیشه‌ای به ابعاد (۳۰×۷۰×۳۰) سانتی‌متر توزیع گردیدند. عملیات زیست‌سنجی ماهی‌ها هر ۲ هفته یکبار صورت پذیرفت و در آن فاکتورهای وزن، طول، نرخ رشد ویژه، ضریب چاقی، ضریب تبدیل غذا، بازده پروتئین و نرخ بقاء مورد بررسی قرار گرفت. در پایان آزمایش، بررسی‌ها بیانگر نبود اختلافات معنی‌داری بین میانگین فاکتورهای درصد افزایش وزن، درصد افزایش طول، نرخ رشد ویژه، ضریب چاقی، ضریب تبدیل غذا، بازده پروتئین و نرخ بقاء در تیمارهای مختلف بود ($P > 0/05$). نتایج نشان داد که استفاده از این کرم به میزان ۶ درصد در جیره غذایی، منجر به بهبود شاخص‌های رشد بچه‌ماهیان شد، اگرچه اختلاف معنی‌داری بین تیمارها مشاهده نگردید.

واژه‌های کلیدی: لارو سوسک گوشت خوار (*Tenebrio molito*)، شاخص‌های رشد، بچه‌ماهی شیب (*Acipenser nudiventris*)

مقدمه

۵ گونه عمده ماهیان خاویاری دریای خزر شامل؛ فیل‌ماهی (*Huso huso*)، تاس‌ماهی ایرانی (*Acipenser persicus*)، تاس‌ماهی روسی (*Acipenser guldenstaedti*)، شیب و ازون‌برون (*Acipenser stellatus*) تکثیر فیل‌ماهی و به‌خصوص شیب، به‌دلیل محدودیت ذخایر مولدین آن‌ها در حوزه جنوبی خزر از اهمیت فوق‌العاده‌ای برخوردار می‌باشد. در تغذیه تاس‌ماهیان از غذاهای

دریای خزر محل اصلی زندگی تاس‌ماهیان بوده و پراکندگی این ماهیان در ایران مختص به حوزه جنوبی دریای خزر و رودخانه‌هایی هم‌چون سفیدرود و گرگان‌رود می‌باشد (آذری‌تاکامی، ۱۳۸۸). این ماهیان از دیرباز به‌عنوان منبعی ارزشمند از گوشت و خاویار شناخته شده‌اند (Nelson، ۲۰۰۶) در میان

*مسئول مکاتبه: leilacheraghalizadeh@yahoo.com

تغذیه برخی ماهیان زینتی کاربرد دارد (Vinokurov و همکاران، ۲۰۰۶). این سوسک‌ها به تاریکی علاقمند هستند و زندگی‌شان، ۴ مرحله دارد (Cristofolletti و همکاران، ۲۰۰۵). این لارو دارای یک شیب pH از بخش قدامی روده (۶-۵/۲) به قسمت خلفی (۷/۸-۸/۲) می‌باشد و بیش‌تر فعالیت‌های پروتئولیتیک در روده خلفی از پروتیناز سرین انجام می‌شود (Espinozo و Terra، ۱۹۸۷). این نشان‌دهنده سیستم پیچیده‌ای از هضم پروتئین در این حشره می‌باشد. پروتئینازهای موجود در روده این لارو موجب هضم بهتر غذا در ماهیانی می‌شوند که از آن‌ها تغذیه می‌کنند (Oppert و همکاران، ۲۰۰۵). بنابراین در این مطالعه، اثر لارو نام برده در غذا، بر روی رشد یکی از انواع تاس‌ماهیان یعنی شیب (*Acipenser nuda*) که امکان دسترسی به آن نسبت به سایر گونه‌ها آسان‌تر بود، بررسی شده است.

مواد و روش‌ها

در طی انجام این مطالعه، پارامترهای فیزیکی و شیمیایی آب از جمله؛ اکسیژن محلول و دما در طول دوره پرورش به‌منظور کنترل شرایط محیطی پرورش به دقت اندازه‌گیری شدند.

جدول ۱- فاکتورهای فیزیکی و شیمیایی اندازه‌گیری شده در طول دوره پرورش.

پارامتر	دما	اکسیژن محلول	pH	CO ₂	NO ₂	NH ₄ ⁺
میانگین	۲۲/۳±۱/۶	۶/۳±۱/۱	۸/۳±۰/۶	۹ میلی‌گرم بر لیتر	۰/۱ میلی‌گرم بر لیتر	۰/۱ میلی‌گرم بر لیتر

سطوح صفر، ۳، ۶ و ۹ درصد لارو سوسک گوشت‌خوار (*Tenebrio molitor*) بودند (آذری‌تاکامی، ۱۳۸۸). آکواریوم‌های آزمایشی را ۱۲ عدد آکواریوم با ابعاد ۷۰×۳۰×۳۰ سانتی‌متر تشکیل می‌دادند. بچه‌ماهیان مورد نیاز در این طرح، ۱۸۰ عدد بچه‌ماهی

آغازین طبیعی و مصنوعی مختلفی استفاده می‌شود (Denga و همکاران، ۲۰۰۳) زیرا پرورش موفقیت‌آمیز این ماهیان به کیفیت و ارزش غذایی جیره‌های آغازین و پرواری آن‌ها وابسته است (Mohseni و همکاران، ۲۰۰۷؛ Doeringa و همکاران، ۲۰۱۲). از مهم‌ترین جیره‌های غذایی که با به‌کارگیری مخمرها و توده‌های باکتریایی پرورشی تهیه شده‌اند می‌توان، گیپرین، اسپرین، مپرین و پاپرین را نام برد (ابطحی و زحمتکش، ۱۳۹۰). برای رسیدن به یک غذای ایده‌آل که باعث رشد سریع تاس‌ماهیان شود و در عین حال به‌صرفه نیز باشد، راه زیادی باقی است؛ به همین دلیل با توجه به رژیم غذایی و علاقه این ماهیان به کفزیان و لارو حشرات و انواع کرم‌ها (Stuart و Hung، ۱۹۸۹؛ DiLauro و همکاران، ۱۹۹۸)، به‌کارگیری غذاهای زنده در ترکیب جیره‌های اصلی می‌تواند باعث تحریک اشتهای این ماهیان شود که در این بین لارو حشرات به‌دلیل رنگ، تحرک و اندازه مناسب توجه بچه‌ماهیان را به خود جلب کرده و علاوه‌بر ارضاء حس شکارگری ماهی، اجزاء مورد نیاز غذایی آن را نیز تأمین می‌کند (Molly و همکاران، ۲۰۰۵). در این بین، لارو سوسک گوشت‌خوار (*Tenebrio molitor*) یکی از غذاهای زنده‌ای است که اکنون به‌صورت بسیار محدود در

محل اجرای این طرح در کارگاه ناکتا آکواریوم واقع در تهران بود که سالانه ۱۰۰ هزار عدد بچه‌ماهی آکواریومی تولید می‌کند و منبع آب آن نیز چاه می‌باشد. این طرح در قالب یک طرح آزمایشی با ۴ تیمار و ۳ تکرار به اجرا درآمد که تیمارها شامل

شپ (Acipenser nudeventris) با میانگین وزن (۳/۴±۰/۰۶) گرم و طول اولیه (۶/۲±۰/۰۹۵) سانتی متر بودند که از مؤسسه تحقیقات دامان گیلان تهیه گردید. برای حمل و نقل بچه ماهیان از پلاستیک‌های دو جداره مخصوص حمل و نقل بچه ماهی استفاده شد، به نحوی که داخل هر پلاستیک ۳۰ عدد بچه ماهی قرار داده شد و یک سوم آن‌ها آبگیری شده و دوسوم باقی مانده اکسیژن دهی گردید و قبل انجام هر کاری، ۲۴ عدد از بچه ماهیان در فریزر با دمای انجماد ۲۰- درجه سانتی گراد منجمد شدند تا برای تعیین پروتئین، چربی، خاکستر و رطوبت به آزمایشگاه انتقال داده شدند و سپس بچه ماهیان ۳ ساعت در همان پلاستیک‌های دو جداره باقی ماندند تا هم دمایی با آب صورت گیرد و دمای کیسه‌ها با دمای محیط یکی شود و سپس کیسه‌ها باز شده و در یک مخزن ۳۰۰ لیتری بچه ماهیان به وسیله متیلن‌بلو ۴ درصد به مدت ۵ دقیقه ضد عفونی شدند و سپس به مخزن‌های ۳۰۰ لیتری دیگری انتقال یافته و پس از رفع استرس، با ساچوک به آکواریوم‌هایی که به عنوان حوضچه‌های آزمایشی در نظر گرفته شده بود با تراکم ۱۳ عدد در هر آکواریوم منتقل شدند و به مدت ۲۴ ساعت غذادهی انجام نشد تا استرس ناشی از انتقال برطرف شود. پس از گذشت ۲۴ ساعت از معرفی لاروها به حوضچه‌های آزمایشی، اولین غذادهی به لاروها که فقط شامل غذای تجاری (Skereing) بود، انجام گرفت و به مدت ۷ روز تنها از غذای تجاری برای تغذیه لاروها استفاده شد و پس از عادت نمودن ماهیان با شرایط جدید، دوره آزمایشی آغاز گردید. اولین مرحله آماده‌سازی غذا،

تهیه لارو سوسک گوشت خوار جهت ترکیب با اجزای جیره اصلی بود که این لاروها از کارگاه ناکتا آکواریوم به صورت زنده تهیه شدند. برای استفاده از لاروهای سوسک گوشت خوار در جیره غذایی لازم بود که ابتدا آن‌ها را خشک نموده، سپس آسیاب نماییم. برای این کار، ابتدا لاروها سوسک گوشت خوار را در آب ۱۰۰ درجه سانتی گراد به مدت ۳۰ ثانیه غوطه‌ور نمودیم تا علاوه بر انعقاد پروتئین بدن، ضد عفونی نیز بشوند (Tsybina و همکاران، ۲۰۰۵). مدت غوطه‌وری در حدی بود که اجزای غذایی فرصت خروج از لاشه لاروها را نداشته باشند. سپس لاروها در آن با دمای ۶۰ درجه سانتی گراد به مدت ۳ ساعت خشک شدند و از آنجا که این امکان وجود داشت که حرارت آن بر روی ترکیبات شیمیایی لاشه لاروهای سوسک گوشت خوار تأثیر گذاشته باشد، این لاروها پس از خشک شدن در آن، دوباره مورد بررسی قرار گرفتند و آنالیز لاشه شدند تا میزان پروتئین، چربی، رطوبت و خاکستر آن‌ها تعیین شوند و بعد از این مرحله، لاروها به صورت پودر در آمدند و با غذای تجاری Skerting از نوع Starter 1 که توسط شرکت Skerting ساخته می‌شود و ترکیب اجزای آن در جدول ۲ آمده است و کمی آب مخلوط شدند و از صفحه مشبک با قطر دهانه ۱/۵-۰/۵ میلی متری در طول دوره آزمایش با توجه به افزایش وزن بچه ماهیان عبور داده شد. با توجه به درصدهای مورد نیاز آزمایش که ۳، ۶ و ۹ درصد بود، پلت‌های جدیدی که با اندازه دهان ماهی متناسب باشد، تولید گردید و بعد از این که پلت‌ها خشک شدند، مورد استفاده قرار گرفتند.

جدول ۲- ترکیب اجزای غذای تجاری Skereting.

مقادیر	اجزاء غذای
۴۰ درصد	پروتئین
۲۰ درصد	چربی
۷/۵ درصد	خاکستر
۱۰ درصد	رطوبت
۱۰۰ AU/Kg	ویتامین D _۳
۵۰۰ AU/Kg	ویتامین A
۱/۴ درصد	فسفر
۰/۱ درصد	فیبر
۴۰ میلی گرم بر کیلوگرم	آهن
۵ میلی گرم بر کیلوگرم	مس
۲ میلی گرم بر کیلوگرم	ید
۳۲۰۰ کیلوکالری بر گرم	انرژی

درصد بازماندگی $SR = N_f - N_i / N_i \times 100$

ضریب چاقی $CF = (BW / TI^3) \times 100$

نرخ رشد ویژه $SGR(\%) = (\ln W_f - \ln W_i / D) \times 100$

ضریب تبدیل غذایی $FCR = F / W_f - W_i$

برای اندازه‌گیری رطوبت مقداری از بافت را در پلیت‌های شیشه‌ای قرار داده و در دمای ۱۰۵ درجه سانتی‌گراد به مدت ۲۴ ساعت خشک گردید، برای گرفتن خاکستر از نمونه‌های خشک استفاده شد. این نمونه‌ها را در بوتله چینی قرار داده و به مدت ۸ ساعت در کوره الکتریکی در دمای ۵۴۶ درجه سانتی‌گراد قرار داده شد. پروتئین با استفاده از روش کج‌دال و چربی با استفاده از روش سوکسله اندازه‌گیری شد. از نرم‌افزار SPSS-۱۳ برای انجام کارهای آماری استفاده شد. به طوری که تجزیه و تحلیل اطلاعات با استفاده از روش آنالیز واریانس یک طرفه On-Way ANOVA انجام گرفت. از آزمون دانکن برای مقایسه میانگین‌ها و تعیین اختلاف معنی‌دار در سطح اطمینان ۵ درصد استفاده شد. از نرم‌افزار Excel برای رسم نمودار استفاده گردید.

نحوه محاسبه درصدهای مختلف ترکیب لارو سوسک گوشت‌خوار با غذای تجاری این چنین بود که برای تهیه غذا با ترکیب صفر، ۳، ۶ و ۹ درصد لارو سوسک گوشت‌خوار (*Tenebrio molitor*)، واحدهای ۱۰۰، ۹۷، ۹۴ و ۹۹ گرمی از غذای تجاری (Skereting) تهیه شد و به ترتیب ۳، ۶ و ۹ گرم از پودر لارو سوسک گوشت‌خوار به آن اضافه گردید. در طول دوره آزمایش بچه‌ماهیان آزمایشی هر ۱۵ روز یکبار مورد زیست‌سنجی قرار می‌گرفتند و ۱۲ ساعت قبل و بعد از هر زیست‌سنجی غذادهی قطع می‌شد. طول بچه‌ماهیان با خط‌کش معمولی با دقت ۱ میلی‌متر و وزن آن‌ها به وسیله ترازوی دیجیتال با دقت ۰/۰۱ گرم اندازه‌گیری می‌شد. در پایان آزمایش‌ها، فاکتورهای درصد بازماندگی (SR) و شاخص‌های رشد مانند ضریب تبدیل غذایی (FCR)، نرخ رشد ویژه (SGR)، ضریب چاقی به روش‌های زیر محاسبه شد و مناسب‌ترین جیره برای رسیدن به بیش‌ترین میزان بازماندگی و رشد تعیین شد (EIFAC، UINS و ICES، ۱۹۸۲).

نتایج

پروتئین لاشه، تیمار ۶ درصد دارای بهترین نتیجه دارای اختلاف معنی داری است ($P < 0.05$). تیمار شاهد کمترین مقدار پروتئین ($34/338 \pm 0.26$ درصد) نشان داده است.

نتایج به دست آمده از آنالیز ترکیبات لاشه بدن بچه ماهیان شیپ در بین تیمارها در پایان آزمایش نشان می دهد که به جز پروتئین سایر پارامترها (رطوبت، چربی و خاکستر) دارای اختلاف معنی داری با یکدیگر نمی باشند ($P > 0.05$). در بررسی ترکیب

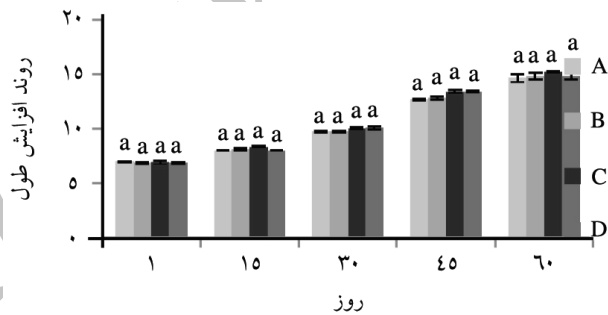
جدول ۳- مقایسه میانگین ترکیبات شیمیایی بدن بچه ماهی شیپ در تیمارهای مختلف در طول دوره ۶۰ روزه.

شاخص	تیمار	تیمار شاهد	جیره شامل ۳ درصد لارو سوسک	جیره شامل ۶ درصد لارو سوسک	جیره شامل ۹ درصد لارو سوسک
پروتئین (درصد)	$34/34 \pm 0.26^c$	$34/34 \pm 0.26^c$	$34/49 \pm 0.47^b$	$34/67 \pm 0.05^a$	$34/47 \pm 0.03^b$
چربی (درصد)	$16/6 \pm 0.17^a$	$16/6 \pm 0.17^a$	$16/56 \pm 0.15^a$	$16/53 \pm 0.2^a$	$16/5 \pm 0.21^a$
خاکستر (درصد)	$1/26 \pm 0.05^a$	$1/26 \pm 0.05^a$	$1/27 \pm 0.068^a$	$1/2 \pm 0.01^a$	$1/25 \pm 0.05^a$
رطوبت (درصد)	$45/66 \pm 0.07^a$	$45/66 \pm 0.07^a$	$45/66 \pm 0.057^a$	46 ± 0.1^a	45 ± 0.00^a

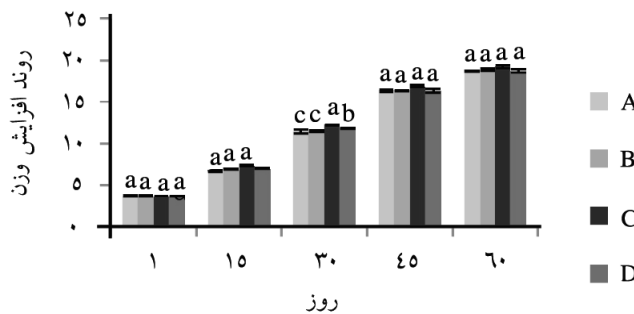
اعداد در یک ردیف با حروف متفاوت دارای اختلاف معنی داری می باشند (Mean±S.D).

غذایی اثرگذار بر صفات مورد بررسی، در شکل های ۱ تا ۶ آورده شده است.

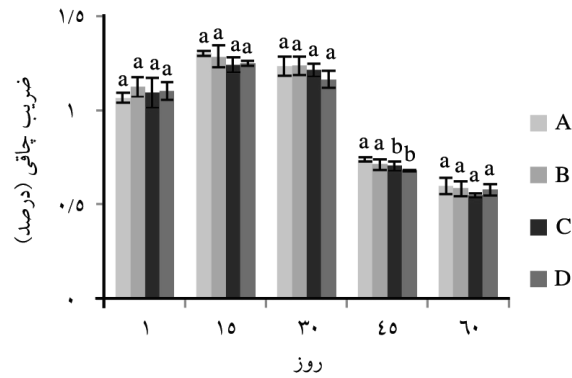
نتایج آزمون دانکن صفات مختلف طی دوره های زمانی ۱۵ روزه و نیز طی کل دوره آزمایشی (دوره دوماهه) برای معرفی بهترین تیمار



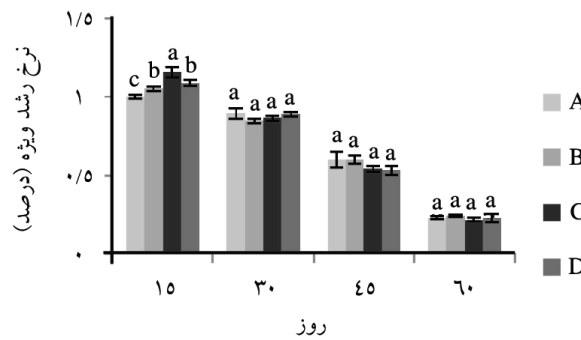
شکل ۱- تغییرات طول بچه ماهی شیپ در تیمارهای مختلف در طول دوره ۶۰ روزه.



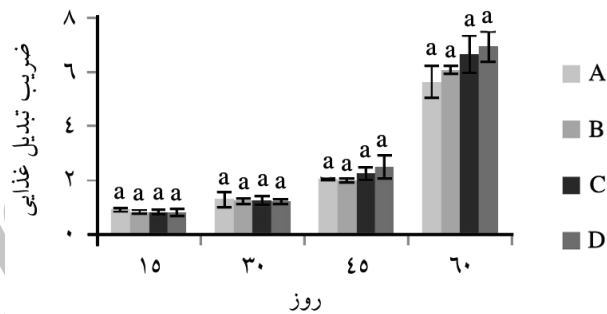
شکل ۲- تغییرات وزن بچه ماهی شیپ در تیمارهای مختلف در طول دوره ۶۰ روزه.



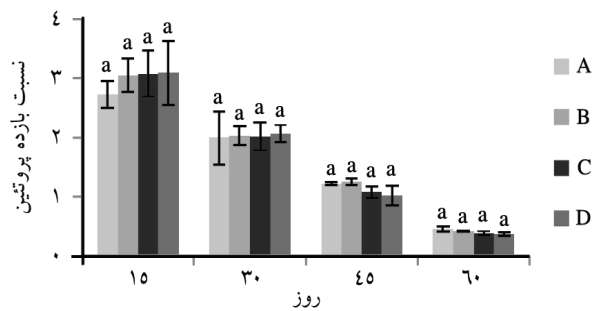
شکل ۳- تغییرات نرخ رشد ویژه بچه‌ماهی شیب در تیمارهای مختلف در طول دوره ۶۰ روز.



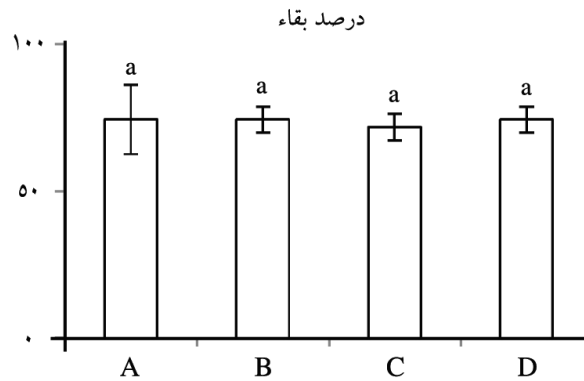
شکل ۴- تغییرات ضرب چاقی ماهی شیب در تیمارهای مختلف در طول دوره ۶۰ روز.



شکل ۵- روند تغییرات ضرب تبدیل غذایی ماهی شیب در تیمارهای مختلف در طول دوره ۶۰ روز.



شکل ۶- روند تغییرات نسبت بازده پروتئین بچه‌ماهی شیب در تیمارهای مختلف در طول دوره ۶۰ روز.



شکل ۷- تغییرات درصد بقای ماهی شیب در تیمارهای مختلف در طول دوره ۶۰ روز.

جدول ۴- مقایسه میانگین داده‌های بچه‌ماهی شیب در تیمارهای مختلف در طول دوره ۶۰ روزه.

شاخص	تیمار A (۰ درصد)	B (۳ درصد)	C (۶ درصد)	D (۹ درصد)
وزن اولیه (گرم)	۳/۶۵±۰/۰۷ ^a	۳/۶۵±۰/۰۳ ^a	۳/۶۳±۰/۰۳ ^a	۳/۶۱±۰/۰۲۷ ^a
وزن نهایی (گرم)	۱۸/۷۴±۰/۰۳۵ ^b	۱۸/۹۲±۰/۰۱۰ ^{ab}	۱۹/۲۲±۰/۰۲۰ ^a	۱۸/۶۹±۰/۰۲۳ ^b
طول اولیه (سانتی‌متر)	۷/۰۱±۰/۰۲ ^a	۶/۸۸±۰/۰۰۹ ^a	۶/۹۳±۰/۰۱۵ ^a	۶/۹±۰/۰۰۷ ^a
طول نهایی (سانتی‌متر)	۱۴/۶۳±۰/۰۳۴ ^a	۱۴/۸۰±۰/۰۲۹ ^a	۱۵/۱۸±۰/۰۰۷ ^a	۱۴/۸۰±۰/۰۲۴ ^a
ضریب رشد ویژه	۲/۷۲±۰/۰۳۴ ^a	۲/۷۴±۰/۰۲۲ ^a	۲/۷۷±۰/۰۰۶ ^a	۲/۷۳±۰/۰۲۵ ^a
افزایش وزن روزانه درصد	۴۱۲/۶±۱۰/۷۹ ^b	۴۱۷/۶۱±۷/۱ ^b	۴۲۹/۱۶±۲/۱۸ ^a	۴۱۶/۷۹±۸/۰۱ ^b
نسبت بازده پروتئین	۱/۱۰۸±۰/۰۰۷ ^a	۱/۰۵±۰/۰۱ ^a	۱/۰۶±۰/۰۰۶ ^a	۰/۹۶±۰/۰۰۴ ^a
ضریب تبدیل	۲/۲۶±۰/۱۴ ^b	۲/۳۷±۰/۰۰۲ ^{ab}	۲/۳۵±۰/۰۱۳ ^{ab}	۲/۵۸±۰/۰۱۲ ^a
ضریب چاقی	۰/۵۹±۰/۰۰۴ ^a	۰/۵۸±۰/۰۰۳ ^a	۰/۵۴±۰/۰۱۲ ^a	۰/۵۷±۰/۰۰۲ ^a
درصد بقا	۷۴/۳۵±۱۱/۷ ^a	۷۴/۳۵±۴/۰۴۴ ^a	۷۱/۷۹±۴/۴۴ ^a	۷۴/۳۵±۰/۰۲۷ ^a

مختلف نشان نداده است ($P > 0.05$). بیش‌ترین مقدار عددی افزایش وزن مربوط به تیمار ۶ درصد و کم‌ترین مقدار مربوط به تیمار شاهد می‌باشد. در شکل ۳ نیز میانگین تغییرات نرخ رشد ویژه بچه‌ماهیان طی دوره‌های مختلف زیست‌سنجی (به غیر از ۱۵ روز اول) زیست‌سنجی، تیمارهای مختلف، اختلاف معنی‌داری با یکدیگر نداشتند ($P > 0.05$). بررسی روند تغییرات ضریب چاقی در تیمارهای مختلف، در ۶۰ روز اختلاف معنی‌داری را در شکل ۴ نداشته است ($P > 0.05$). اگرچه ضریب چاقی در تیمار ۶ درصد از بقیه تیمارها کم‌تر است ولی این تفاوت معنی‌دار نبوده

بررسی میانگین تغییرات طول بچه‌ماهی شیب در طول دوره آزمایش در شکل ۱ نشان داده شده است، گرچه تیمار ۶ درصد (C) از رشد بهتری برخوردار بوده ولی در خصوص افزایش طول اختلاف معنی‌داری در بین تیمارها مشاهده نگردید ($P > 0.05$). حداقل میانگین طولی متعلق به تیمار شاهد و حداکثر میانگین طولی متعلق به تیمار ۶ درصد می‌باشد. شکل ۲ مربوط به میانگین تغییرات وزن بچه‌ماهی شیب در طول دوره پرورش می‌باشد که در آن تیمار ۶ درصد رشد بهتری نسبت به سایر تیمارها داشته ولی روند افزایش وزن اختلاف معنی‌داری را در تیمارهای

شاخص وزن و طول در این تیمارها در انتهای دوره گشت (Liewe و همکاران، ۲۰۰۱). از طرفی، مقایسه رشد و روند بازماندگی بچه ماهیان با جیره‌های مختلف در طی این ۱۵ روز نشان داد که این لاروها توانایی سازگاری با سطح‌های مختلف این جیره را دارا می‌باشد. نتایج به‌دست آمده در ۱۵ روز دوم نیز تا حدود زیادی شبیه ۱۵ روز اول است با این تفاوت که نسبت بازده پروتئین به اندازه سه‌چهارم ۱۵ روز اول کاهش یافته (شکل ۶) و در خصوص شاخص ضریب تبدیل غذایی تفاوتی به‌دست نیامده است. بررسی روند افزایش وزن و افزایش طول نیز نشان می‌دهند که در تیمار شامل ۶ درصد و ۹ درصد لارو سوسک، رشد بهتری نسبت به سایر تیمارها ایجاد شده است که این موضوع می‌تواند در تأیید مطلب بالا باشد و تأثیر افزایش سن را در تکامل سامانه بویایی تاس ماهیان نشان می‌دهد. شاید عامل دیگر در افزایش رشد در این تیمار مربوط به عادت غذایی بچه ماهیان باشد که با گذشت زمان با طعم و بوی این مکمل سازگاری پیدا کرده‌اند (Kasumyan, ۱۹۹۹). Nikonov و Caprio (۲۰۰۴) نشان دادند که محدوده بویایی در غلظت‌های بالاتر، گسترده‌تر شده و هرچه میزان اسید آمینه در غذا بیشتر باشد، فعالیت پایانه‌های عصبی افزایش می‌یابد. اما این‌که چرا تیمار واجد ۹ درصد لارو سوسک گوشت خوار در خصوص شاخص افزایش وزن در الویت دوم قرار گرفته است را شاید بتوان مربوط به وجود کیتین بیش از حد در این تیمار دانست. با توجه به این‌که Shiau و YU (۲۰۰۰) افزایش کیتین را تا ۲ درصد باعث کم‌شدن کارایی پروتئین دانسته است و از آن‌جا که میزان کیتین موجود در (*Tenebrio molitor*) در حدود ۴/۵ درصد وزن توده خشک لارو می‌باشد، می‌تواند در کاهش روند رشد تأثیرگذار باشد البته در آزمایش‌هایی که از کیتین به‌عنوان مکمل در غذای ماهی استفاده

است. تیمار ۶ درصد در رتبه آخر و تیمار شاهد در رتبه نخست قرار گرفت. در شکل ۵، میانگین تغییرات ضریب تبدیل غذا در تیمارهای مختلف مورد بررسی قرار گرفت. تیمار شاهد کم‌ترین میانگین را در تیمارها کسب نموده و بیش‌ترین میانگین نیز از آن تیمار ۹ درصد بوده است ولی به‌طور کلی اختلاف معنی‌داری بین تیمارها مشاهده نگردید ($P > 0/05$). در شکل ۶، نسبت بازده پروتئین در تیمارهای مختلف اختلاف معنی‌داری نداشته است ($P > 0/05$). مقدار این شاخص در تیمار ۹ درصد دارای کم‌ترین مقدار و در تیمار شاهد دارای بیش‌ترین مقدار می‌باشد. بررسی میانگین تغییرات درصد بقا در تیمارهای واجد لارو گوشت خوار سوسک با تیمار شاهد تفاوت معنی‌داری ندارد ($P > 0/05$).

بحث

بررسی نتایج صفات مختلف بچه ماهیان طی ۱۵ روز اول آزمایش، تمامی تیمارها را در ایجاد میانگین‌های شاخص‌های وزن، طول کل، نرخ رشد ویژه، نرخ تبدیل غذا، ضریب چاقی، بازده پروتئین و مرگ و میر بچه ماهیان، هم‌رتبه نشان داده است که این نتایج را می‌توان مربوط به نبود توسعه سامانه بویایی در بچه ماهیان شیب دانست (Comeze, ۲۰۰۹). ماهیان خاویاری برای تغذیه از حس بویایی بهره می‌برند و طعمه را می‌یابند. براساس مطالعات Kasumyan و Deritsina (۱۹۹۷)، سامانه بویایی تاس ماهیان در سن ۳ ماهگی، از ماه سوم رو به تکامل می‌رود بنابراین با بررسی نتایج به‌دست آمده در پایان دوره آزمایش تأثیر افزایش سن را در تکامل سامانه بویایی تاس ماهیان را عامل مثبتی در افزایش وزن و طول بچه ماهیان دانست. افزایش میزان درصد لارو سوسک در تیمارهای ۶ و ۹ درصد با توجه به تحریک حس بویایی بچه ماهیان شیب باعث بهبود

شده بود، تأثیری چندانی بر روی بقاء و شاخص‌های رشد دیده نشد (Powell و Rowley, ۲۰۰۶). به‌طورکلی یافته‌های به‌دست آمده از اثر کیتین در ارگانسیم‌های آبی متفاوت است. علاوه بر کیتین، این لارو دارای سلولز و همی سلولز فراوان در پوسته خود می‌باشد که جذب غذا را در دستگاه گوارش دچار مشکل می‌سازد (Weihart و Nicolson, ۲۰۰۲). علت دیگر را می‌توان میزان ۶/۳۵ درصد ازت کل در این لارو دانست (Elpidina و همکاران, ۲۰۰۵). بررسی نتایج زیست‌سنجی در طی ۱۵ روز سوم نشان‌دهنده این مطلب است که میزان بازده پروتئین نسبت به ۱۵ روز دوم به نصف کاهش یافته است (شکل ۶) در حالی که مقدار ضریب تبدیل غذا دو برابر ۱۵ روز دوم شده است (شکل ۵) که این همبستگی بین این دو شاخص را نشان می‌دهد زیرا هرچه نسبت بازده پروتئین زیاد شود، ضریب تبدیل غذا کاهش می‌یابد. در مورد شاخص افزایش وزن و افزایش طول یک جهش رشدی در زیست‌سنجی سوم نسبت به ۱۵ روز دوم دیده می‌شود که علت بروز آن را می‌توان قرار گرفتن بچه‌ماهیان در مرحله‌ای از رشد باشد که بیش‌ترین درصد افزایش وزن و طول در آن مرحله رخ می‌دهد. مسأله دیگر که در زیست‌سنجی سوم دارای اهمیت است، عملکرد بهتر شاخص‌های میانگین وزن و طول در تیمارهای ۶ و ۹ درصد می‌باشد که دارای سیر صعودی بودند. نتایج پارامترهای رشد طی ۱۵ روز چهارم آزمایش نشان داد که در تمامی تیمارها میانگین‌های وزن، طول، نرخ رشد ویژه، ضریب تبدیل غذا، درصد نرخ بقاء، ضریب چاقی دارای روند یکسانی می‌باشند که علت آن را می‌توان طبق نتایج پژوهش Vinokurov و همکاران (۲۰۰۶) اثرات منفی کیتین بر روی گوارش در درازمدت دانست. البته یکی از دلایل دیگر در کاهش رشد دو تیمار ذکر شده را می‌توان وجود

مقادیر زیاد آب (۸۶ درصد) در بدن لارو دانست که طی مراحل خشک شدن و تبدیل شدن آن به پودر کیفیت آن از نظر تغذیه‌ای در مقایسه با شکل زنده به‌طور چشم‌گیری کاهش پیدا می‌کند (Ljunggren, ۲۰۰۲). نکته قابل تأمل در بیومتری چهارم ۳ تا ۴ برابر شدن ضریب تبدیل غذا نسبت به دوره‌های قبل می‌باشد که شاید مربوط به استفاده مداوم غذاهای تجاری در شرایط آکواریومی باشد زیرا کلسیم و فسفر موجود در غذاهای تجاری باعث اختلال در جذب چربی شده و تولید انرژی را به حداقل می‌رساند، در نتیجه آبری به ناچار غذای بیش‌تری مصرف می‌کند تا نیازهای انرژی خود را تامین کند (Golvin و همکاران, ۲۰۰۱). به‌طورکلی مطالعه نتایج صفات بچه‌ماهیان تیمارهای مختلف، طی تمامی هفته‌های آزمایش نشان‌دهنده این مطلب است که استفاده از پودر (*Tenebrio molitor*) به‌صورت مخلوط با غذای تجاری اثر چندانی در بین تیمارهای مورد بررسی نداشته است، گرچه در ۱۵ روز دوم و سوم توانسته است رشد بهتری را در افزایش روند شاخص‌های وزن و طول، در تیمارهای ۶ و ۹ درصد ایجاد کند که این اختلاف می‌تواند، مربوط به تفاوت گونه پرورشی و نوع کرم اضافه شده به غذای تجاری باشد. چرا که Rawling (۲۰۱۲)، میزان بالای آهن ($9/57 \pm 0/24$) و لوکوسیت ($76/13 \pm 4/59$ pg MCH) در کرم خاکی را دلیل افزایش اشتها و مقاومت بدن در کپور آینه‌ای (*Cyprinus carpio*) دانسته است که به‌دنبال آن نرخ بقاء نیز افزایش یافت. از طرف دیگر، فیبر موجود در بدن کرم خاکی (۳/۷ درصد) کم‌تر از فیبر موجود در بدن لارو سوسک گوشت‌خوار (۴/۵ درصد) می‌باشد که باعث اختلال کم‌تری در سیستم گوارش کپور ماهی آینه‌ای شده است (Tuan و Focken, ۲۰۰۹; Blanchard, ۲۰۰۸). نتایج به‌دست آمده از آزمایش Liewe و همکاران (۲۰۰۱) نشان داد

منجر به کندی رشد در طی یک دوره ۱۵ هفته (*Clarias gariepinus*) گردید (Bondari, ۲۰۰۸). در پایان می‌توان بیان نمود، استفاده از لارو سوسک گوشت‌خوار به میزان ۶ درصد در جیره غذایی، منجر به بهبود شاخص‌های رشد بچه‌ماهی شیب شده است. اگرچه اختلاف معنی‌داری بین تیمارها مشاهده نگردید.

سیاسگزاری

کمال تشکر و قدردانی خود را نسبت به زحمات فراوان کارکنان انستیتو تحقیقات دکتر دادمان رشت و همچنین تشکر ویژه از جناب آقای مهندس محمود شکوریان به سبب کمک‌های بی‌دریغش ابراز می‌دارم.

که استفاده از این کرم باعث کاهش رشد در تیمارهای شامل درصدهای بالای ۴۰ درصدی این لارو به دلیل وجود کیتین موجود در آن شده است و علت دیگر را میزان ۶/۳۵ درصد ازت کل در این لارو دانسته است. ماهیان آب شیرین نیازمند اسیدهای چرب ۳-n و ۶-n در غذای دریافتی خود می‌باشند، بنابراین باید اسیدهای چرب ضروری در جیره غذایی آن‌ها وارد شود (Yousefian و Najafpour, ۲۰۱۱). استفاده از شفیره مگس *Pupae fly* و مگس *black soldir* نیز تفاوتی در شاخص‌های رشد با تیمار شاهد ماهی قزل‌آلا دیده نشد (Hilaire و همکاران, ۲۰۰۷). همچنین استفاده از لارو مگس سرباز (*Hermetia illucens* L.) در جیره غذایی گربه‌ماهی کانال *Ictalurus punctatus*

منابع

- ۱- آذری‌تاکامی، ق.، و کهن‌شهری، ق.، ۱۳۸۸. تکثیر و پرورش ماهیان خاویاری. انتشارات دانشگاه تهران. ۲۸۱ صفحه.
- ۲- ابطحی، ب.، و زحمتکش‌کومله، ع.، ۱۳۹۰. غذا و تغذیه در صنعت پرورش گوشتی ماهیان خاویاری. انتشارات حق‌شناس. ۸۸ صفحه.
3. Blanchard, G., Makombu, J.G., and Kestemonte, P., 2008. Influence of different dietary 18:3n-3/18:2n-6 on growth performance, fatty acid composition and hepatic ultrastructure in Eurasian perch, *Perca fluviatilis* L. *J. Aqua.* 15, 144-150.
4. Bondari, K., 2008. Soldier fly, *Hermetia illucens* L., larvae as feed for channel catfish, *Ictalurus punctatus* (Rafinesque) and blue tilapia, *Oreochromis aureus* (Steindachner). *J. Aqua. Res.* 18, 209-220.
5. Cristofolletti, P.T., Ribeiro, A.F., and Terra, W.R., 2005. The cathepsin L-like proteinases from the midgut of *Tenebrio molitor* larvae: sequence, properties, immunocytochemical localization and function. *J. Insect Biochem. Mol. Biol.* 35, 883-901.
6. Denga, D.F., Shunsuke Koshiob, S., Yokoyama, S., Sungchul, C., Qingjun Shaod, B., Yibo Cuie, C., and Hunga, S.O., 2003. Effects of feeding rate on growth performance of white sturgeon (*Acipenser transmontanus*) larvae. *J. Aqua.* 217, 589-598.
7. DiLauro, M.N., Krise, W.F., and Fynn-Aikins, K., 1998. Growth and survival of lake sturgeon larvae fed formulated diets. *J. Prog. Fish-Cult.* 60, 293-296.
8. Doeringa, J.A., Wisemana, S., Shawn, C., Beitel, A., Brett, J., and Heckera, M., 2012. Tissue specificity of aryl hydrocarbon receptor (AhR) mediated responses and relative sensitivity of white sturgeon (*Acipenser transmontanus*) to an AhR agonist. *J. Aqua. Toxicol.* 114-115, 125-133.
9. EIFAC, UINS and ICES, 1982. European Inland Fisheries Advisory Commission Food and Agriculture Organization of the United Nations Rome International Council for the Exploration of the Sea Copenhagen.

10. Elpidina, E.N., Tsybina, T.A., Dunaevsky, Y.E., Belozersky, M.A., Zhuzhikov, D.P., and Oppert, B., 2005. A chymotrypsin-like proteinase from the midgut of *Tenebrio molitor* larvae. *J. Biochem.* 87, 771-779.
11. Espinoza-Fuentes, F.P., and Terra, W.R., 1987. Physiological adaptations for digesting bacteria. Water fluxes and distribution of digestive enzymes in *Musca domestica* larval gut. *J. Insect Biochem.* 17, 809-817.
12. Gómez, A., Durán, E., Ocaña, E.M., Jiménez-Moya, F., Broglio, C., Domezain, A., Salas, C., and Rodríguez, F., 2009. Observations on the Brain Development of the Sturgeon *Acipenser naccarii*. *J. Fish Fish. Series.* 29, 155-174.
13. Hilarire, S., Sheppard, D.C., Tomberlin, J.K., Irving, S., Newton, G.L., and Mcguir, 2007. Fly prepupae as a feed stuff for rainbow trout, *Oncorhynchus mykiss*. *J. World Aqua. Soc.* 38, 59-67.
14. Kasumyan, A.O., 1999. Olfaction and taste in sturgeon behavior. *J. Appl. Ichth.* 15, 228-232.
15. Kasumyan, A.O., and Devitsina, G.V., 1997. The effect of olfactory deprivation on chemosensory sensitivity and the state of taste receptors of Acipenserids. *J. Ichth.* 32, 786-798.
16. Liew, F.L., Ang, L.P., and Wong, K.W., 2001. Potential of mealworm (*Tenebrio molitor*) as an alternative protein source in practical diets for African catfish, *Clarias gariepinus*. *J. Aqua. Res.* 32, 273-280.
17. Ljunggren, L., 2002. Growth response of pick-perch larvae in relation to body size and zooplankton abundance. *J. Fish Biol.* 60, 405-414.
18. Mohseni, M., Sajjadi, M., and Pourkazemi, M., 2007. Growth performance and composition of sub-yearling Persian sturgeon, (*Acipenser persicus*, Borodin, 1897), fed different dietary protein and lipid levels. *J. Appl. Ichth.* 23, 204-208.
19. Molly, L., Webba, A.H., and Doroshov, S.I., 2011. Importance of environmental endocrinology in fisheries management and aquaculture of sturgeon general and comparative doocrinology, *J. Fish Biol.* 170, 313-321.
20. Nelson, M.M., 2006. Hematology and stress physiology of juvenile Diploid and Triploid short-nose sturgeon (*Acipenser brevirostrum*). *J. Fish Physiol. Biochem.* 31, 303-313.
21. Nikonov, A.A., and Caprio, J., 2004. Odorant specificity of single olfactory bulb neurons to amino acids in the channel catfish. *J. Neurophysiol.* 92, 123-134.
22. Oppert, B., Morgan, T.D., Hartzler, K., and Kramer, K.J., 2005. Compensatory proteolytic responses to dietary proteinase inhibitors in the red flour beetle, *Tribolium castaneum* (Herbst) (Coleoptera: Tenebrionidae). *Comp. J. Biochem. Physiol.* 140, 53-58.
23. Powell, A., and Rowley, A.F., 2007. The effect of dietary chitin supplementation on the survival and immune reactivity of the shore crab, *Carcinus maenas*. *J. Comp. Biochem. Physiol. J. Mol. Int. Physiol.* 147, 122-128.
24. Rawling, M.D., Merrifield, D.L., Snellgrove, D.L., Kühlwein, H., and Adams, S.J., 2012. Haemato-immunological and growth response of mirror carp (*Cyprinus carpio*) fed a tropical earthworm meal in experimental diets. *J. Fish Shell Fish Imm.* 32 (6), 1002-1007.
25. Shiau, S.Y., and Yu, Y.P., 2000. Dietary supplementation of chitin and chitosan depresses growth in tilapia, *Oreochromis niloticus* × *O. aureaus*. *J. Aqua.* 179, 279-285.
26. Stuart, J.S., and Hung, S.S.O., 1989. Growth of juvenile white sturgeon (*Acipenser transmontanus*) fed different proteins. *J. Aqua.* 76, 303-316.
27. Tsybina, T.A., Dunaevsky, Y.E., Belozersky, M.A., Zhuzhikov, D.P., Oppert, B., and Elpidina, E.N., 2005. Digestive proteinases of yellow mealworm (*Tenebrio molitor*) larvae: purification and characterization of trypsin-like proteinase. *Biochemistry (Moscow)*, 70, 300-305.
28. Tuan, N.N., and Focken, U., 2009. Earthworm powder as potential protein source in diets for common carp (*Cyprinus carpio* L.). In: Biophysical and socio-economic frame conditions for the sustainable management of natural resources. Hamburg: Tropentag.

29. Vinokurov, K., Elpidina, E.N., Oppert, B., Prabhakar, S., Zhuzhikov, D.P., Dunaevsky, Y.E., and Belozersky, M.A., 2006. Diversity of digestive proteinases in *Tenebrio molitor* (Coleoptera: Tenebrionidae) larvae. *J. Com. Biochem. Physiol.* 145, 126-137.
30. Wiehart, U.I.M., and Nicolson, A., 2002. Antagonistic control of fluid secretion by the Malpighiantubules of *Tenebrio molitor*: effects of diuretic and antidiuretic peptides and their second messengers. *J. Exp. Biol.* 205, 493-501.
31. Yousefian, M., and Mand Najafpour, S.H., 2011. Enrichment of *Artemia* using highly nsaturated fatty acid and vitamin C in larval culture of *Acipenser persicus*. *J. World Appl. Sci.* 12, 1266-1268.

Archive of SID