



### عناوین مقالات:

با کلیک روی عنوان، متن کامل را در سمت راست ببینید

1. آسیب شناسی تلفات بچه ماهیان قزل آلابی رنگین کمان پرورشی در برخی مزارع تکثیر و پرورش ماهیان سرد آبی کشور.
2. اثر انزیم فیتاز بر قابلیت هضم ظاهری 4 نوع ماده گیاهی در جیره غذایی قزل آلابی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*).
3. اثر استفاده از آرد گاماروس دریایی و رودخانه ای به عنوان مکمل غذایی بر رشد و بقای لارو ماهی قزل آلابی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*)..
4. اثر القای هورمون مشابه GnRH در تولید اسپرم ماهی قزل آلابی تر
5. اثر جایگزینی سطوح مختلف روغن بذک با روغن ماهی در جیره غذایی ماهی قزل آلابی رنگین کمان جهت افزایش اسیدهای چرب n-3 در بافت ماکول
6. اثر دفعات تخم کشی و تراکم نگهداری تخم بر میزان ماندگاری تخم و لارو در ماهی قزل آلابی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss* (Walbaum, 1792))
7. اثر رفیق کننده های مختلف بر مدت زمان تحرک اسپرم ماهی قزل آلابی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*)
8. اثر سطوح مختلف روغن ماهی کلپکا در جیره، بر صفات پرورشی ترکیب شیمیایی بدن ماهی قزل آلابی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*)
9. اثر سن مولدین نر قزل آلابی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) بر مدت زمان تحرک اسپرم، میزان اسپرمانوکریت و چشم زدگی
10. اثر کرسنگی بر سطح کلسترول، گلوکز و پروتئین پلاسمای خون قزل آلابی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*)
11. اثر ناپلوس آرتما غنی شده با اسیدهای چرب غیراشباع بلند زنجیره و ویتامین C روی رشد، بقای لاروهای قزل آلابی رنگین کمان
12. اثرات استرس تراکم نگهداری بر شاخصهای همانولوژیک در ماهی قزل آلابی رنگین کمان
13. اثرات سطوح پروتئین و انرژی جیره در پرورش قزل آلابی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) در آبهای لب شور
14. ارزیابی اثرات اسانس آویشن شیرازی (*Zataria multiflora*) بر میزان تفریح تخم قزل آلابی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) و درصد بقای لارو آن در مقایسه با آب اکسیژنه و مالاویت گرین
15. ارزیابی اسپرم قزل آلابی در مرکز تکثیر نمرود
16. ارزیابی باقیمانده برخی آنتی بیوتیک ها در درمان تجربی ماهیان کپور معمولی و قزل آلابی رنگین کمان به روش میکروبیولوژیک و کروماتوگرافی توام با بیواتوگرافی

ادامه فهرست



### 13. اثرات سطوح پروتئین و انرژی جیره در پرورش قزل آلابی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) در آبهای لب شور

نویسندهگان: محمدرضا احمدی(1)، مرتضی علیزاده(2)  
منبع: مجله علوم شیلاتی ایران (انگلیسی) 1383; 1(14): 77-88. (انتشار توسط sid.ir)

#### خلاصه مقاله:

در یک آزمایش کاملا تصادفی و بصورت فاکتوریل 3×3، اثرات سطوح مختلف پروتئین و انرژی جیره P/E در آبهای لب شور بر روی قزل آلابی رنگین کمان مورد تحقیق قرار گرفت. در این پژوهش 3 میزان پروتئین خام (35، 40 و 45 درصد) و 3 سطح انرژی (370، 400 و 430 کیلوکالری در 100 گرم) مورد استفاده واقع شد. در جیره های نیمه خالص از پودر ماهی، کارزین و زلاتین بعنوان منبع پروتئین و از دکستروز، نشاسته و روغن بعنوان منبع انرژی استفاده گردید. هر جیره غذایی با 3 تیمار 20 عددی ماهی با وزن متوسط 81.5 گرم و در 9 مخزن فایبر گلاس 2000 لیتری که هر یک بوسیله توریهای پلاستیکی به 3 بخش مجزا تقسیم شده بودند، مورد آزمایش قرار گرفتند. در طول دوره پرورش متوسط درجه حرارت آب، اکسیژن محلول، pH و EC بترتیب بین 2±15 درجه سانتی گراد، 6.5-8.1 میلی گرم در لیتر، 7.7-8.6 و 25400 میکروموس بر سانتیمتر قرار داشتند. ماهیان بین 1.6-2 درصد وزن بدنشان بصورت روزانه و در 3 نوبت مساوی غذا دهی شده و در هر دو هفته یکبار میزان غذا تنظیم می گردید، زمان آزمایش 84 روز بطول انجامید. در هر سطح پروتئین با افزایش انرژی از 370 به 430 کیلوکالری در 100 گرم جیره، درصد افزایش وزن (WG)، درصد افزایش رشد روزانه (ADG)، نسبت کارایی پروتئین (PER)، درصد استفاده خالص پروتئین (ANPU)، نسبت درصد رشد خالص (SGR) و فاکتور وضعیت (CF) حالت افزایشی داشته در صورتی که ضریب غذایی (FCR) روندی کاهششی را نشان می داد. بهترین راندمان غذایی از غذاهایی با 35% پروتئین و 430 کیلوکالری انرژی با PE، 81.4 میلی گرم پروتئین به کیلوکالری انرژی بدست آمد. چربی و رطوبت لاشه تحت تاثیر سطح پروتئین و انرژی جیره قرار داشته در حالتی که سطح پروتئین و خاکستر آن در تمام جیره ها یکسان بودند.

تلیفات:



کلیه حقوق این وبسایت برای GhezelAla.ir محفوظ می باشد. این وبسایت ثبت قانونی شده، و استفاده مطالب برای سایتها غیر تجاری، با ذکر منبع آزاد است. طراحی و اجرای سایت: مهدی محبوب