

مقاله پژوهشی

اثر سطوح مختلف اسید آمینه لایزین بر عملکرد رشد، بازماندگی و ترکیب لاشه بچه‌ماهی ازون برون (*Acipenser stellatus*)

• داود محمدرضائی*: گروه شیلات، دانشکده منابع طبیعی و محیط زیست، دانشگاه ملایر، ملایر، ایران

تاریخ دریافت: آبان ۱۳۹۸ تاریخ پذیرش: بهمن ۱۳۹۸

چکیده

تحقیق حاضر با هدف تعیین اثر افزایش اسید آمینه لایزین بر شاخص‌های رشد، بازماندگی و ترکیب لاشه در بچه‌ماهی ازون برون (*Acipenser stellatus*) در طی ۸ هفته صورت گرفت. بدین منظور، تعداد ۱۴۴ قطعه بچه‌ماهی با میانگین وزن اولیه $1/3 \pm 20/0$ گرم به‌طور تصادفی در ۱۲ مخزن فایبرگلاس توزیع گردیدند. ماهیان دو بار در روز به میزان ۴ درصد وزن بدن با جیره‌های غذایی حاوی سطوح مختلف اسید آمینه لایزین (۱ درصد، ۲ درصد، ۳ درصد و جیره شاهد) تغذیه شدند. شاخص‌های رشد و تغذیه شامل ضریب چاقی، درصد افزایش وزن بدن، ضریب رشد ویژه، ضریب تبدیل غذایی، بازده غذایی، شاخص احشائی و میزان بازماندگی و هم‌چنین ترکیب لاشه بدن ارزیابی شدند. براساس نتایج حاصل، تفاوت معنی‌داری در پارامترهای رشد بین تیمارهای آزمایشی وجود داشت ($P < 0/05$). بر این اساس، بیش‌ترین میزان عملکرد شاخص‌های رشد در تیمار حاوی ۲ درصد لایزین و کم‌ترین میزان آن در تیمار ۳ درصد مشاهده گردید. میزان بقاء در کلیه تیمارها اختلاف معنی‌داری نشان نداد. از سوی دیگر، نتایج نشان داد افزودن لایزین در جیره سبب کاهش نسبت پروتئین و چربی در تیمار ۲ درصد در مقایسه با تیمار ۳ درصد می‌گردد. از این‌رو، طبق نتایج حاصله، می‌توان بیان کرد که افزودن اسید آمینه لایزین به میزان ۲ درصد در جیره بچه‌ماهی ازون برون سبب بهبود عملکرد رشد می‌گردد.

کلمات کلیدی: اسید آمینه لایزین، شاخص‌های رشد، ترکیب لاشه، ماهی ازون برون



مقدمه

پروتئین لاشه را در ماهی سفیدک (*Schizothorax zarudnyi*) تغذیه شده با جیره حاوی ۱۷ گرم لایزین در کیلوگرم جیره گزارش نمودند. هم‌چنین استفاده از لایزین در جیره فیل ماهی پرورشی منجر به بهبود شاخص‌های رشد و کیفیت لاشه در مقایسه با گروه شاهد گردید (محسنی و همکاران، ۱۳۹۵). مکمل لایزین در جیره حاوی ۲۵ درصد پروتئین سبب افزایش وزن و ضریب تبدیل پروتئین و راندمان غذایی در گربه ماهی کانال شد (Gatlin و Bai، ۱۹۹۴). از آن‌جا که اساس تولید پایدار آبزیان، بهینه‌سازی مصرف پروتئین در جیره غذایی است و با توجه به اهمیت اسیدهای آمینه ضروری به‌عنوان پیش‌نیاز پروتئین در ساخت جیره‌های غذایی، بهینه‌سازی آن‌ها، می‌تواند باعث جبران اثرات زیست محیطی پرورش آبزیان، بهبود عملکرد رشد و سودآوری صنعت آبزی‌پروری شود (Li و همکاران، ۲۰۰۹). استفاده از اسید آمینه در جیره‌های غذایی آبزیان، مستلزم آن است که همه اسیدهای آمینه با مقدار مناسب و به‌طور هم‌زمان برای سنتز پروتئین وجود داشته باشند (Nordas و همکاران، ۲۰۰۱). از آن‌جا که لایزین یکی از محدودکننده‌ترین اسیدهای آمینه در اجزای غذایی مورد استفاده در غذای ماهیان تجاری می‌باشد (Mai و همکاران، ۲۰۰۶)، بر این اساس شناخت اثرات مستقیم و غیرمستقیم کمبود این اسیدهای آمینه در جیره ماهیان هدف در آبزی‌پروری جهت دستیابی به سطح متعادل آن‌ها در جیره غذایی لازم و ضروری است. لذا، این مطالعه با هدف مشخص کردن تأثیرات افزایش اسید آمینه ضروری لایزین بر فاکتورهای رشد، تغذیه و ترکیب شیمیایی و ترکیب اسیدهای آمینه بدن بچه ماهی ازون برون صورت گرفت.

مواد و روش‌ها

این تحقیق در کارگاه آموزشی و پژوهشی شیلات دانشگاه ملایر به مدت ۸ هفته انجام شد. بدین منظور تعداد ۱۴۴ قطعه بچه ماهی با میانگین وزن اولیه $1/3 \pm 0/1$ به‌طور تصادفی در ۱۲ مخزن فایبرگلاس توزیع گردیدند. شرایط محیطی مخازن از نظر اکسیژن، نور، دما و ... یکسان بوده و میانگین دمای آب در طی دوره پرورش ۲۱/۳۸ درجه سانتی‌گراد بود. در هر مخزن از یک بیوفیلتر جهت هوادهی و بهبود کیفیت آب استفاده گردید. جهت آماده‌سازی جیره‌ها، از غذای آغازین قزل‌آلا (SFT0) شرکت تعاونی تولیدی ۲۱ بیضاء به‌عنوان جیره پایه استفاده گردید (جدول ۱). ابتدا کنسانتره آسیاب شده و سپس با توجه به تیمارها (۱ درصد، ۲ درصد، ۳ درصد و جیره شاهد) لایزین به آن اضافه شد (محسنی و همکاران، ۱۳۹۵؛ حسینی و همکاران، ۱۳۹۳ و Hosseini و همکاران، ۲۰۱۳). تیمارهای غذایی به‌خوبی مخلوط شده و پس از افزودن آب، خمیر حاصله توسط چرخ گوشت به‌صورت پلت خشک شدند.

با توجه به نقش تغذیه در آبزی‌پروری و اهمیت هزینه‌های بالای آن در پرورش آبزیان (۴۰ تا ۵۰ درصد)، باید اذعان داشت که پرورش موفق ماهیان نیاز به استفاده از خوراک کامل، کارآمد با ترکیب بهینه دارد (Aprodu و همکاران، ۲۰۱۲) که بایستی تمام ترکیبات تغذیه ضروری، مانند پروتئین‌ها، کربوهیدرات‌ها، چربی‌ها، ویتامین‌ها و مواد معدنی را برای ماهی فراهم نماید تا اجازه رشد سریع و سالم به آن‌ها داده شود (Cho و همکاران، ۲۰۰۵). کیفیت پروتئین و ترکیب اسیدهای آمینه جیره دو فاکتور مهم اثرگذار بر رشد ماهیان هستند. عملکرد اصلی آمینواسیدها، کاربرد آن‌ها در ساختن پروتئین می‌باشد. بیست عدد از ۸۰ آمینواسید ممکن طبیعی در ساختن پروتئین نقش دارند که یک دوم از آن‌ها به‌عنوان محدودکننده یا ضروری تلقی می‌شوند که باید حتماً در جیره غذایی فراهم شوند، زیرا زنجیره کربنی آن‌ها توسط بدن حیوانات قابل ساختن نیستند (Ronnestad و همکاران، ۲۰۰۰). لایزین یکی از بیش‌ترین اسید آمینه‌های محدودکننده در جیره‌های غذایی ماهیان است (Lovell، ۱۹۸۹). این اسید آمینه به‌عنوان پیش‌ماده کارنتین به‌کار گرفته می‌شود و زنجیره‌های طولی اسیدهای چرب را برای بتا اکسیداسیون چربی‌ها به میتوکندری حمل می‌کند (Walton و همکاران، ۱۹۸۴). لایزین هم‌چنین ساخت کلاژن را تحت تأثیر قرار می‌دهد، زیرا هیدروکسی لایزین و هیدروکسی پرولین که محصولات متابولیسم لایزین و پرولین هستند، مولفه‌های اصلی کلاژن هستند (Daniel و Sandell، ۱۹۸۸). اسید آمینه لایزین به‌دلیل مقدار ناچیز آن در پروتئین‌های گیاهی، نقش مهمی در غذای آبزیان ایفا نموده و ضروری است تا به‌مقدار کافی به جیره‌های غذایی با منابع پروتئین گیاهی اضافه شود (Bureau و El-Haroun، ۲۰۰۷). محققان این‌نیاز را در عمده‌ترین ماهیان پرورشی بین ۳/۲ تا ۶/۲ درصد پروتئین جیره گزارش کردند (Wilson، ۲۰۰۲). افزایش مقدار لایزین به جیره می‌تواند کارایی سایر اسیدهای آمینه ضروری و یا ساخت پروتئین را افزایش دهد (Kerr و همکاران، ۱۹۹۵). بیان شده جیره‌های حاوی لایزین سبب بهبود افزایش وزن در گربه ماهی کانال و کپور معمولی پرورش یافته در استخر یا آکواریوم می‌گردد (Lovell و Zarate، ۱۹۹۷؛ Lahav و Viola، ۱۹۹۱). هم‌چنین مکمل‌های حاوی لایزین، تربیتوفان و ترونین در جیره‌های با پروتئین پایین سبب بهبود رشد، راندمان غذایی و درصد عضله بیش‌تر در خوک شده است (Kerr و همکاران، ۱۹۹۵). در بچه ماهی انگشت‌قد کپور معمولی تغذیه شده با جیره تجاری، جیره حاوی مکمل لایزین به‌میزان ۱/۵ درصد ضریب رشد و تبدیل غذایی بالاتری در مقایسه با بچه ماهیان تغذیه شده با جیره بدون مکمل بعد از ۴۵ روز نشان داده است (حسینی و همکاران، ۱۳۹۳). سنچولی و همکاران (۱۳۹۵) نیز در بررسی خود بهبود عملکرد رشد و افزایش

نتایج

نتایج پارامترهای بیوشیمیایی و رشد بچه ماهیان ازون برون تغذیه شده با جیره حاوی سطوح مختلف اسیدآمینه لایزین در جدول ۲ ارائه شده است. کلیه پارامترهای رشد در بچه ماهیان ازون برون اختلاف معنی داری را با تیمار شاهد نشان دادند ($P < 0/05$). طبق جدول ۲ نتایج نشان داد که حضور اسیدآمینه لایزین در جیره تأثیری بر ضریب چاقی نداشته و این پارامتر از نظر آماری اختلافی را نشان نداد ($P < 0/05$). از سوی دیگر، افزایش این اسیدآمینه سبب افزایش شاخص افزایش بدن در ماهیان تغذیه شده با جیره حاوی ۲ درصد لایزین گردید، هرچند این افزایش با تیمار شاهد فاقد اختلاف معنی دار بود، ولی با افزایش میزان لایزین به ۳ درصد اختلاف معنی داری با سایر گروه‌ها مشاهده گردید ($P < 0/05$). بیشترین میزان افزایش ضریب رشد ویژه نیز در تیمار ۲ درصد لایزین در مقایسه با سایر تیمارها نشان داد به شکلی با تیمار ۳ دارای اختلاف معنی دار بود ($P < 0/05$). کمترین میزان ضریب تبدیل غذایی نیز در تیمار ۲ درصد مشاهده گردید که اختلاف معنی داری با میزان این ضریب در تیمار شاهد نشان نداد، ولی با تیمارهای ۱ و ۳ درصد دارای اختلاف معنی داری بود ($P < 0/05$). همچنین نتایج نشان داد که افزودن لایزین به جیره می‌تواند بر کارایی غذایی تأثیرگذار بوده و سبب بروز اختلاف معنی دار در بین تیمارها گردد ($P < 0/05$). بر این اساس، تیمار ۲ درصد و شاهد در مقایسه با سایر تیمارها سبب بهبود کارایی غذایی گردید. از سوی دیگر، نتایج نشان داد که وجود اسیدآمینه لایزین در جیره تأثیری بر شاخص احشائی ندارد ($P < 0/05$). هرچند کمترین میزان این شاخص نیز در تیمار ۲ درصد به دست آمد. طبق نتایج اسیدآمینه لایزین تأثیری بر میزان بقاء بچه ماهیان ازون برون تغذیه شده با جیره حاوی سطوح مختلف آن نداشت ($P < 0/05$). نتایج حاصل از آنالیز لاشه بدن بچه ماهیان ازون برون تغذیه شده با سطوح مختلف اسیدآمینه لایزین نشان داد (جدول ۳) که وجود اسیدآمینه مذکور می‌تواند بر ترکیب بیوشیمیایی لاشه تأثیرگذار باشد ($P < 0/05$). طبق نتایج میزان پروتئین لاشه در ماهیان تغذیه شده با ۲ درصد لایزین اختلاف معنی داری با تیمار شاهد نشان نداد، در صورتی که با تیمار ۳ درصد دارای اختلاف معنی داری بود ($P < 0/05$). روند مشابهی نیز در میزان چربی لاشه مشاهده گردید که بر این اساس بیشترین میزان چربی لاشه در تیمار ۳ درصد و کمترین میزان آن در تیمار ۲ درصد مشاهده گردید. همچنین درصد خاکستر لاشه نیز در مقایسه با تیمار شاهد مقادیر بالاتری را نشان داد که بیشترین میزان آن در تیمارهای ۲ و ۳ درصد مشاهده گردید ($P < 0/05$). بر اساس آنالیز نتایج، درصد فیبر و رطوبت لاشه در ماهیان تغذیه شده با سطوح مختلف لایزین در مقایسه با گروه شاهد اختلاف معنی داری نشان نداد ($P < 0/05$).

جدول ۱: درصد و اجزاء غذایی تشکیل دهنده جیره‌ها (گرم بر صد

اقلام غذایی	شاهد	جیره ۱	جیره ۲	جیره ۳
پودر کیلکا ^۱	۳۶	۳۶	۳۶	۳۶
نشاسته ذرت ^۱	۲۰/۵	۲۰/۵	۲۰/۵	۲۰/۵
آرد سفید گندم ^۱	۷	۷	۷	۷
ژلاتین ^۱	۴	۴	۴	۴
روغن ماهی ^۱	۱۱	۱۱	۱۱	۱۱
مکمل ویتامینی ^۱	۱	۱	۱	۱
مکمل معدنی ^۱	۱	۱	۱	۱
لایزین ^۲	۰	۱	۲	۳

۱. موارد تهیه شده از شرکت خوراک دام، طیور و آبزیان ۲۱ - بیضا. ۲. تهیه شده از شرکت سیانس - قزوین

در طول دوره، ماهیان دوبار در روز به میزان ۴ درصد وزن بدن با جیره‌های غذایی حاوی سطوح مختلف لایزین تغذیه شدند. پس از اتمام دوره تغذیه‌ای ماهیان پس از بی‌هوش شدن با ماده گل میخک به میزان ۱۵۰ ppm، زیست‌سنجی شده و شاخص‌های رشد بر اساس فرمول‌های زیر محاسبه می‌گردند (ایمانپور و همکاران، ۱۳۹۸)

ضریب تبدیل غذایی: $FCR = \frac{\text{مقدار غذای داده شده}}{\text{افزایش وزن}}$

ضریب رشد ویژه: $SGR = \frac{(W_2 - W_1) \times 100}{W_1 \times (T_2 - T_1)}$

ضریب چاقی: $CF = \frac{W_2 - W_1}{(T_2 - T_1)^3} \times 100$

درصد افزایش وزن:

$BWI = \frac{\text{میانگین وزن اولیه تانک} - \text{میانگین وزن پایانی تانک}}{\text{میانگین وزن اولیه تانک}} \times 100$

بازدهی غذا: $FE = \frac{\text{افزایش وزن}}{\text{مقدار غذای داده شده}}$

پس از زیست‌سنجی از بافت عضله ماهیان نمونه‌گیری شده و کیفیت لاشه بر اساس شیوه‌های عنوان شده در روش استاندارد (AOAC، ۱۹۹۵) مورد آزمایش قرار گرفت. پروتئین خام به روش کج‌لدال و از طریق تعیین نیتروژن کل محاسبه گردید. چربی خام از طریق حل کردن در اتر و تعیین مقدار آن به روش سوکسله انجام شد. رطوبت از طریق قراردادن نمونه در آون در حرارت ۱۰۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۲۴ ساعت و خاکستر از طریق قراردادن نمونه در کوره الکتریکی در حرارت ۵۵۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۲۴ ساعت اندازه‌گیری گردید (اکبری و نامدارعلی صوفی، ۱۳۹۸). در پایان داده‌های به دست آمده پس از بررسی نرمال بودن، با استفاده از نرم‌افزار SPSS به روش آنالیز واریانس یک طرفه و مقایسه میانگین دانکن در سطح ۵ درصد تجزیه و تحلیل شدند.



جدول ۲: نتایج فاکتورهای رشد اندازه گیری شده در بچه ماهیان ازون برون تغذیه شده با جیره حاوی سطوح مختلف اسیدآمینه لایزین

فاکتورهای سجنشی	تیمارها		
	شاهد	۱ درصد	۲ درصد
ضریب چاقی	۰/۲۰۳±۰/۰۱۴ ^a	۰/۱۹۲±۰/۰۱۷ ^a	۰/۱۸۳±۰/۰۱۶ ^a
ضریب افزایش وزن بدن	۱۳۵/۸۶±۷/۵۱ ^a	۱۲۱/۳۹±۶/۱۶ ^a	۸۹/۲۲±۳/۷۵ ^b
ضریب رشد ویژه	۱/۴۱±۰/۲۴ ^a	۱/۳۶۹±۰/۵۳ ^a	۱/۱۳۸±۰/۳۵ ^b
ضریب تبدیل غذا	۱/۷۴۷±۰/۲۵ ^c	۳/۰۲۹±۰/۸۷ ^b	۴/۶۹±۰/۲۶ ^a
بازده غذایی	۶۱/۳۱±۷/۹ ^a	۳۱/۲۵±۵/۵ ^{ab}	۲۱/۳۶±۲/۷ ^b
شاخص احشایی	۸/۴۴±۰/۷۲ ^a	۹/۳۴±۰/۸۹ ^a	۷/۸±۰/۹۳ ^a
درصد بقاء	۷۵±۵/۱۴	۷۵±۵/۱۴	۷۵±۵/۱۴

جدول ۳: نتایج آنالیز بیوشیمیایی لاشه بچه ماهیان ازون برون تغذیه شده با جیره حاوی سطوح مختلف اسیدآمینه لایزین بر حسب ماده خشک

تیمارها	پروتئین	چربی	فیبر	خاکستر	رطوبت
شاهد	۷۸/۷۵±۴/۶ ^{ab}	۷/۹۱±۲/۰۶ ^{ab}	۳۴/۰۲±۱/۶ ^a	۴/۳۴±۰/۵۷ ^{ab}	۷۶/۷۲±۶/۶ ^a
۱ درصد	۷۸/۰۸±۲/۶۷ ^{ab}	۷/۶۲ ^{ab} ±۰/۹۶	۴۰/۳۴±۲/۱ ^a	۳/۰۱±۰/۹۳ ^b	۷۵/۳۵±۲/۰۸ ^a
۲ درصد	۷۲/۳۳±۰/۸۷ ^b	۵/۷۳ ^b ±۲/۳۲	۳۷/۶۷±۲/۵۱ ^a	۵/۶۷±۰/۴۷ ^a	۷۶/۸۷±۲/۵ ^a
۳ درصد	۸۳/۱۳±۴/۶۳ ^a	۹/۳۳±۰/۳۵ ^a	۳۵/۶۷±۲/۰۱ ^a	۵/۰۵±۰/۸۹ ^a	۷۶/۱۲±۲/۰۲ ^a

بحث

کپور تغذیه شده با جیره حاوی ۱/۵ درصد بیان کردند. Walton و همکاران (۱۹۸۴)، احتیاجات اسیدآمینه لایزین را در ماهی قزل آلی رنگین کمان مورد بررسی قرار دادند که براساس آن مشخص شد بهترین سطح اسیدآمینه لایزین در جیره این ماهی ۱۹ گرم بر کیلوگرم است، براساس نتایج حاصل از این بررسی بهترین مقدار ضریب تبدیل غذایی و کارایی تغذیه در سطح ۱۹ گرم بر کیلوگرم لایزین مشاهده شد. Luo و همکاران (۲۰۰۶)، در بررسی سطوح متفاوت اسیدآمینه لایزین در جیره ماهی *Epinephelus coioides* حداکثر رشد در این ماهی را در جیره حاوی ۲۷/۲ گرم بر کیلوگرم گزارش کردند. در مطالعه Sardar و همکاران (۲۰۰۹)، بر روی ماهی کپور هندی (*Labeo rohita*) نیز بیشترین میزان افزایش وزن و نرخ رشد ویژه در تیمار تغذیه شده با ترکیب اسیدآمینه‌های لایزین مشاهده شد. نتایج حاصل از این تحقیق مشابه سایر مطالعات بر اهمیت وجود لایزین در جیره و اثر مثبت این اسیدآمینه بر عملکرد رشد و کارایی غذایی بالاتر نسبت به ماهیان تغذیه نشده با سطوح مناسب لایزین تأکید دارد (Takagi و همکاران، ۲۰۰۲؛ محسنی و همکاران، ۱۳۹۵). در بررسی حاضر، اختلاف معنی داری در میزان پروتئین، چربی و خاکستر لاشه بین تیمارهای آزمایشی مشاهده شد ($P < 0.05$). بیشترین میزان پروتئین و چربی در تیمار تغذیه شده با جیره حاوی ۳ درصد لایزین و بیشترین میزان خاکستر در تیمار ۱ درصد لایزین به دست آمد. مطالعات دیگر نیز تغییر میزان پروتئین، چربی و خاکستر را در ماهی کپور (حسینی و همکاران، ۱۳۹۳) و فیل ماهی جوان (محسنی و همکاران، ۱۳۹۵) تغذیه شده با سطوح

نتایج حاصل از این بررسی نشان دادند که پارامترهای رشد و تغذیه‌ای به طور قابل ملاحظه‌ای تحت تأثیر مقادیر ارائه شده لایزین در جیره بچه ماهیان ازون برون قرار دارند. بهترین نتایج رشد در بچه ماهیان تغذیه شده با سطح ۲ لایزین در جیره مشاهده شد. بالاترین میزان فاکتور وضعیت، درصد افزایش وزن، نرخ رشد ویژه، کارایی غذایی و بهترین مقدار ضریب تبدیل غذایی در تیمارهای تغذیه شده با سطح ۲۰ گرم بر کیلوگرم لایزین در جیره مشاهده گردید. Hosseini و همکاران (۲۰۱۳)، نشان دادند که فیل ماهی‌های تغذیه شده با ۲/۶ درصد ماده خشک لایزین، افزایش قابل توجه در وزن نهایی، افزایش وزن، رشد ویژه و همچنین کاهش ضریب تبدیل غذایی در مقایسه با دیگر تیمارها را نشان دادند. Halver و همکاران (۱۹۵۸)، بیان کرده‌اند که وجود ۵ درصد لایزین در جیره ماهی *Chinook salmon* سبب بهبود رشد و مناسب‌ترین میزان ضریب تبدیل غذایی و کارایی تغذیه را به دنبال دارد. از طرفی، نتایج به دست آمده در مطالعه حاضر مؤید یافته‌های محسنی و همکاران (۱۳۹۵) است که بهترین میزان ضریب تبدیل غذایی و عملکرد رشد در ماهی جوان فیل ماهی هنگام تغذیه با ۲۲ گرم اسیدآمینه لایزین بر کیلوگرم غذا گزارش نمودند. هم چنین Nose (۱۹۷۹)، مناسب‌ترین میزان ضریب تبدیل غذایی و کارایی تغذیه ماهی کپور را در جیره حاوی ۲ درصد اسیدآمینه لایزین بیان کرد. در حالی که حسینی و همکاران (۱۳۹۳)، بهترین عملکرد رشد و ضریب تبدیل غذایی را در ماهی

علت تفاوت در سطح بهینه لایزین در گونه‌های ذکر شده، تفاوت در نیازهای متابولیکی گونه‌ها و هم‌چنین مصرف روزانه پروتئین توسط ماهی، تنوع فرمولاسیون غذا، نوع و مقدار پروتئین مورد استفاده و رژیم‌های غذایی مورد استفاده می‌باشد (حسینی و همکاران، ۱۳۹۳). در مجموع با توجه به نتایج حاصل می‌توان نتیجه‌گیری کرد که اسید آمینه لایزین به‌ویژه در سطح ۲۰ گرم در کیلوگرم می‌تواند ضمن افزایش میزان رشد، ضریب تبدیل غذایی را کاهش داده که در نتیجه می‌تواند دوره پرورش را کوتاه و صرفه اقتصادی را افزایش دهد.

تشکر و قدردانی

این پژوهش با حمایت مالی معاونت پژوهشی دانشگاه ملایر در قالب طرح شماره ۳۰۵-۱-۸۴/۹ با عنوان "مطالعه اثر سطوح مختلف لایزین بر عملکرد رشد و کارایی غذایی بچه‌ماهی ازون برون (*Acipenser stellatus*) با استفاده از جیره‌های مختلف غذایی" در دانشگاه ملایر اجرا گردید. از کلیه همکاران و عزیزانی که طی مراحل اجرایی پروژه حمایت‌های بی‌دریغ داشتند، صمیمانه تشکر و قدردانی می‌گردد.

منابع

۱. افشارمازندرانی، ن.، ۱۳۸۱. راهنمای عملی نهاده‌های غذایی و دارویی آبزیان در ایران. انتشارات نوریخش. ۲۱۶ صفحه.
۲. اکبری، پ. و نامدارعلی‌صوفی، ق.، ۱۳۹۸. اثر سطوح مختلف عصاره گیاه سالیکورنیا *Salicornia sp* بر عملکرد رشد و ترکیبات شیمیایی بدن ماهی کفال خاکستری (*Mugil cephalus* Linnaeus 1758). فصلنامه محیط زیست جانوری. دوره ۱۱، شماره ۴، صفحات ۱۳۹ تا ۱۴۶.
۳. ایمانپور، م.؛ محسنی، م. و گرمی‌نسب، م.، ۱۳۹۸. عملکرد مکمل فیتاز بر جایگزینی پودر ماهی با آرد سویا بر شاخص‌های رشد و برخی پارامترهای خونی و بیوشیمیایی سرم خون ماهی آزاد دریای خزر (*Salmo trutta caspius*). فصلنامه محیط زیست جانوری. دوره ۱۱، شماره ۴، صفحات ۱۷۷ تا ۱۸۶.
۴. بیرمی، ن.؛ ذاکری، م.؛ کوچنین، پ.؛ یآوری، و. و محمدی آذر، ح.، ۱۳۹۵. اثرات سطوح مختلف اسیدهای آمینه لایزین و متیونین بر شاخص‌های رشد و تغذیه ماهیان جوان صبیتی (*Sparidentex hasta*). مجله علوم و فنون دریایی. دوره ۱۵، شماره ۳، صفحات ۸۹ تا ۱۰۴.
۵. حسینی، ه.؛ قلیچی، ا.؛ اکرمی، ر. و جرجانی، س.، ۱۳۹۳. اثر ال-لایزین بر عملکرد رشد، بازماندگی و ترکیب لاشه در بچه‌ماهی انگشت‌قد کپور معمولی (*Cyprinus carpio*). نشریه توسعه آبی پروری. دوره ۸، شماره ۱، صفحات ۳۵ تا ۴۳.

مختلف لایزین گزارش نموده‌اند. Hosseini و همکاران (۲۰۱۳)، نشان دادند که فیل‌ماهی‌های تغذیه شده با ۲/۶ درصد ماده خشک لایزین به‌طور قابل ملاحظه‌ای منجر به افزایش پروتئین عضله و کاهش لیپید شد. Halver و همکاران (۱۹۵۸)، در مطالعه خود بر ماهی *Chinook salmon* تفاوت معنی‌داری در میزان پروتئین، چربی و خاکستر لاشه تیمارهای آزمایشی مشاهده کردند. افزایش سطح پروتئین لاشه در تیمار تغذیه شده با جیره حاوی ۳ درصد لایزین در این تحقیق ممکن است با بهره‌برداری بیش‌تر اسیدآمینه و قابلیت هضم جیره مرتبط باشد (حسینی و همکاران، ۱۳۹۳). افزایش میزان چربی لاشه در تیمارها را می‌توان به نقش اسیدآمینه لایزین نسبت داد. این آمینواسید نقش انتقال اسیدهای چرب به سلول‌های ماهیچه‌ای را ایفا می‌کند و به‌عنوان منابع انرژی در نظر گرفته می‌شود (افشارمازندرانی، ۱۳۸۱). همان‌طور که بیان شد لایزین به‌عنوان یک اسیدآمینه ضروری در مقدار و محتوی مناسب می‌تواند از طریق بهبود به‌کارگیری دیگر اسیدهای آمینه ضروری، میزان اکسیداسیون آن‌ها را کاهش دهد (Xie و همکاران، ۲۰۱۲). از سوی دیگر، استفاده بیش از حد این اسیدآمینه در جیره غذایی ماهی در گونه‌های مختلف می‌تواند کاهش رشد را باتوجه به سمیت جزئی آن در پی داشته باشد (Bicudo و همکاران، ۲۰۰۹؛ Zhou؛ ۲۰۰۷؛ Khan و Farhat؛ ۲۰۱۴). روندی که با افزایش میزان اسیدآمینه لایزین به ۳ درصد در این مطالعه نیز مشاهده گردید. Peres و Oliva-Teles (۲۰۰۸)، بیان نمودند که در جیره‌هایی که محدودیت و عدم تعادل لایزین وجود دارد، اکسیداسیون کاهش یافته و سنتز پروتئین با محدودیت روبرو می‌شود و در نتیجه اسیدهای آمینه به‌جای سنتز پروتئین بعد از آمین‌زدایی به چربی یا گلیکوژن تبدیل شود (Yang و همکاران، ۲۰۱۱) که می‌تواند یکی از دلایل بالا بودن چربی در تیمار ۳ درصد باشد. چراکه غلظت بالای اسیدهای آمینه در جیره، سبب می‌شود اسیدهای آمینه اضافی کاتابولیزه شده و ساختمان کربنی آن در سنتز چربی استفاده گردد و در بافت‌ها ذخیره شود (Tantikitti و Chimsung، ۲۰۰۱). در این بررسی نرخ بازماندگی بین تیمارهای مختلف آزمایشی اختلاف معنی‌داری را در تمامی تیمارها نشان نداد. نتایج مشابه‌ای از عدم اختلاف معنی‌دار در درصد بقاء توسط سایر مطالعات نیز ذکر شده است (حسینی و همکاران، ۱۳۹۳؛ Luo و همکاران، ۲۰۰۶؛ Yang و همکاران، ۲۰۱۰). هم‌چنین شاخص احشایی در تیمار ۲ درصد در مقایسه با سایر تیمارها کم‌تر بود. نتیجه مشابه‌ای توسط بیرمی و همکاران (۱۳۹۵)، در ماهی صبیتی تغذیه شده با جیره حاوی مقادیر بالای لایزین گزارش شده است. طبق نتایج، اسیدآمینه لایزین در سطح ۲ درصد تأثیر مطلوبی بر پارامترهای رشد، کارایی تغذیه و ضریب تبدیل غذایی داشت.



6. سنچولی، ن.؛ خندان بارانی، ه. و راهداری، ع.ع.، ۱۳۹۵. تأثیر سطوح مختلف اسیدآمینه لایزین بر رشد، ترکیب بدن، راندمان غذایی ماهی سفیدک سیستان. فصلنامه زیست‌شناسی جانوری تجربی. دوره ۵، شماره ۳، صفحات ۱۰۷ تا ۱۱۶.
7. محسنی، م.؛ پورکاظمی، م.؛ سیدحسینی، م. و پورعلی، ح.، ۱۳۹۵. اثر مکمل متیونین و لایزین بر روند رشد، کارایی غذا، قابلیت هضم و ترکیب بدن فیل ماهی پرورشی (*Huso huso*) تغذیه شده با جیره محتوی پروتئین سویا. مجله علمی شیلات ایران. دوره ۲۵، شماره ۱، صفحات ۱۱۹ تا ۱۳۳.
8. AOAC. 1995. Official Methods of Analysis, Association of Official Analytical Chemists International. 4nd edition. Arlington, VA, USA. 634 p.
9. Aprodu, I.; Vasile, A.; Gurau, G.; Ionescu, A. and Paltenea, E., 2012. Evaluation of nutritional quality of the common carp (*Cyprinus carpio*) enriched in fatty acids. Food Technology. Vol. 36, pp: 61-73.
10. Bai, S.C. and Gatlin, D.M., 1994. Effect of L-lysine supplementation of diets with different protein levels and sources on channel catfish, *Ictalurus punctatus* (Rafinesque). Aquaculture Research. Vol. 25, No. 5, pp: 465-474.
11. Bicudo, Á.J.; Sado, R.Y. and Cyrino, J.E., 2009. Dietary lysine requirement of juvenile pacu *Piaractusmesopotamicus* (Holmberg, 1887). Aquaculture. Vol. 297, pp: 151-156.
12. Cho, S.H.; Lee, S.M. and Lee, J.H., 2005. Effect of dietary protein and lipid levels on growth and body composition of juvenile turbot (*Scophthalmus maximus L.*) reared under optimum salinity and temperature conditions. Aquaculture Nutrition. Vol. 11, pp: 235-240.
13. El-Haroun, E. and Bureau, D.P., 2007. Comparison of the bioavailability of Lysine in blood meals of various origins to that of L-lysine HCL for Rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). Aquaculture. Vol. 263, pp: 402-409.
14. Farhat, H. and Khan, M.A., 2014. Total sulfur amino acid requirement and cysteine replacement value for fingerling stinging catfish, *Heteropneustes fossilis* (Bloch). Aquaculture. Vol. 426-427, pp: 271-281.
15. Halver, J.E.; Belong, D.C. and Mertz, E.T., 1958. Threonine and Lysine requirements of Chinook salmon. Federation of American Society of Experimental Biology. Vol. 17, pp: 1873.
16. Hosseini, S.M.; Hosseini, S.A. and Soudagar, M., 2013. Effects of dietary free L-Lysine on growth performance and muscle composition of Beluga *Huso huso* (Linnaeus 1785) juveniles. Int J Aqua Biol. Vol. 1, No. 2, pp: 42-47.
17. Kerr, B.J.; McKeith, F.K. and Easter, R.A., 1995. Effect on performance and carcass characteristics of nursery to finisher pigs fed reduced crude protein, amino acid supplemented diets. J. Anim. Sci. Vol. 73, pp: 433-440.
18. Li, P.; Mai, K.S.; Trushenski, J. and Wu, G.Y., 2009. New developments in fish amino acid nutrition: towards functional and environmentally oriented aquafeeds. Amino Acids. Vol. 37, pp: 43-53.
19. Lovell, T., 1989. Nutrition and Feeding of Fish. Van Nostrand-Reinhold, New York, NY.
20. Luo, Z.; Liu, Y.J.; Mai, K.S.; Tian, L.X.; Tan, X.Y.; Yang, H.J.; Liang, G.Y. and Liu, D.H., 2006. Quantitative L-lysine requirement of Juvenile grouper (*Epinephelus coioides*). Aquaculture Nutrition. Vol. 12, pp: 165-172.
21. Mai, K.; Zhang, L.; Ai, Q.; Duan, Q.; Zhang, C.; Li, H.; Wan, J. and Liufu, Z., 2006. Dietary lysine requirement of juvenile Japanese seabass, *Lateolabrax japonicus*. Aquaculture. Vol. 258, pp: 535-542.
22. Nordas, H.; Sveier, H.; Berge, G. and Lied, E., 2001. Dietary inclusion of crystalline D and L-methionine: effects on growth, feed and protein utilization, and digestibility in small and large Atlantic salmon (*Salmon salar L.*). Aquaculture Nutrition. Vol. 7, pp: 169-181.
23. Nose, T., 1979. Summary report on the requirements of essential amino acids for carp. In: Halver, J.E. and Tiews, K., (Eds.), Proc. World Symposium on finfish nutrition and fish feed technology, 20-23 June 1978, Hamburg. Heenemann, Berlin. Vol. 1, pp: 145-156.
24. Peres, H. and Oliva-Teles, A., 2008. Lysine requirement and efficiency of lysine utilization in turbot (*Scophthalmus maximus*) juveniles. Aquaculture. Vol. 275, pp: 283-290.
25. Ronnestad, I.; Conceição, L.E.; Aragao, C. and Dinis, M.T., 2000. Free amino acids are absorbed faster and assimilated more efficiently than protein in post larval Senegal sole (*Solea senegalensis*). The Journal of nutrition. Vol. 130, pp: 2809-2812.
26. Sandell, L.J. and Daniel, J.C., 1988. Effect of ascorbic acid on RNA levels in short term chonocyte cultures. Connect. Tissue Research. Vol. 17, pp: 11-22.
27. Sardar, P.; Abid, M.; Randhawa, H. and Prabhakar, S., 2009. Effect of dietary lysine and methionine supplementation on growth, nutrient utilization, carcass compositions and haemato-biochemical status in Indian Major Carp, Rohu (*Labeo rohita H.*) fed soy protein-based diet. Aquaculture nutrition. Vol. 15, pp: 339-346.
28. Takagi, S.; Shimeno, S.; Hosokawa, H. and Ukawa, M., 2002. Effect of lysine and methionine supplementation to a soy protein concentrate diet for red sea bream (*Pagrus major*). Fish. Sci. Vol. 67, pp: 1088-1096.
29. Tantikitti, C. and Chimsung, N., 2001. Dietary lysine requirement of freshwater catfish (*Mystusnemurus*). Aquaculture Research. Vol. 32, pp: 135-141.
30. Viola, S. and Lahav, E., 1991. Effects of lysine supplementation in practical carp feeds on total protein sparing and reduction of pollution. Israeli J. Aquacult. Vol. 43, pp: 112-118.
31. Walton, K.J.; Cowey, C.B. and Adron, J.W., 1984. The effect of dietary lysine levels on the growth and metabolism on rainbow trout (*Salmo gairdneri*). British journal of Nutrition. Vol. 52, pp: 115-122.
32. Wilson, R.P., 2002. Amino acids and proteins. In: Fish nutrition (ed. by Halver, J. and Hardy, R.) Academic Press. San Diego, California, USA. pp: 143-179.
33. Xie, F.; Ai, Q.; Mai, K.; Xu, W. and Wang, X., 2012. Dietary lysine requirement of large yellow croaker (*Pseudosciaena crocea*, Richardson 1846) larvae. Aquaculture Research. Vol. 43, No. 6, pp: 917-928.
34. Yang, H.J.; Liu, Y.J.; Tian, L.X.; Liang, G.Y. and Lin, H.R., 2010. Effects of Supplemental Lysine and Methionine on Growth Performance and Body Composition for Grass Carp (*Ctenopharyngodon idella*). American Journal of agricultural and biological sciences. Vol. 5, No. 2, pp: 222-227.
35. Yang, S.D.; Liu, F.G. and Liou, C.H., 2011. Assessment of dietary lysine requirement for silver perch (*Bidyanus bidyanus*) juveniles. Aquaculture. Vol. 312, pp: 102-108.
36. Zarate, D.D. and Lovell, R.T., 1997. Bioavailability of free vs. protein-bound lysine in practical diets for young channel catfish *Ictalurus punctatus*. Aquaculture. Vol. 159, pp: 87-100.
37. Zhou, F.; Shao, Q.J.; Xiao, J.X.; Peng, X.; Ngandzali, B.O.; Sun, Z. and Ng, W.K., 2011. Effects of dietary arginine and lysine levels on growth performance, nutrient utilization and tissue biochemical profile of black sea bream, (*Acanthopagrus schlegelii*), fingerlings. Aquaculture. Vol. 319, pp: 72-80.



Effect of different levels of lysine on growth performance, survival and body composition of juvenile of stellate sturgeon (*Acipenser stellatus*)

- **Davoud Mohammadrezaei***: Department of Fisheries, Faculty of Natural Resources and Environment, Malayer University, Malayer, Iran

Received: November 2019

Accepted: February 2020

Key words: Lysine, Growth Parameters, Carcass Composition, *Acipenser stellatus*

Abstract

This study aimed to investigate the effect of increasing the Lysine on growth, survival and body composition in juvenile of stellate sturgeon (*Acipenser stellatus*) during 8 weeks. A total of 144 fish with an initial average weight of 20.10 ± 3.1 gram were randomly distributed in 12 tanks. Fish were fed diets containing 4 levels of Lysine (1%, 2%, 3% and control diet) twice daily with 4% of body weight. Growth and nutrition indices, including condition factor, body weight increasing, specific growth rate, food conversion ratio, food efficiency, visceral index and survival rate as well as carcass composition were evaluated. According to the results, there was a significant difference in growth parameters between the treatments ($P < 0.05$). The results showed the highest growth indices in the treatment containing 2% Lysine and the lowest in the treatment containing 3% Lysine. There was no significant difference in survival rate in all treatments. On the other hand, the results showed that the presence of Lysine in the diet reduced the ratio of protein and fat in the 2% treatment compared to the 3% treatment. Therefore, it can be stated that the addition of the 2 percent Lysine in the diet of stellate sturgeon juvenile will improve growth performance.

* Corresponding Author's email: d.mrezaei@malayeru.ac.ir

