

مشخصات فنی دستاوردهای ترویجی موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور

عکس مجری/محقق



نام موسسه/پژوهشکده/مرکز ملی: موسسه تحقیقات بین المللی تاسماهیان دریای خزر

عنوان دستاورد (یافته قابل ترویج):

کاهش هزینه جیره غذایی فیلماهی (*Huso huso*) از طریق جایگزین نمودن آرد ضایعات کشتارگاهی بهداشتی طیور به جای آرد ماهی

یافته منتج از پروژه شماره: ۸۶-۱۲-۸۹۰۵۴-۲

نام مجری: میرحامد سید حسنی

سال شروع پروژه: ۱۳۸۹ سال خاتمه پروژه: ۱۳۹۲

تعریف مسئله:

آرد ماهی، بخش گران قیمت جیره غذایی آبزیان پرورشی بوده و منبع اصلی تامین آن صید ماهیان ریز پلاژیک می باشد. کاهش ذخایر این گونه از آبزیان سبب افزایش قیمت آرد ماهی و در نتیجه افزایش قیمت خوراک می گردد. به همین دلیل جایگزین نمودن سایر فرآورده ها و ضایعات پروتئینی مورد توجه قرار گرفته است.

اهمیت و موضوع:

فیل ماهی گونه ای گوشتخوار است که ۴۰-۵۰ درصد پروتئین در جیره غذایی نیاز دارد و ۸۵ درصد آن از آرد ماهی تامین می گردد. طولانی بودن دوره پرورش و بالا بودن ضریب تبدیل غذا در این گونه باعث می گردد که استفاده از آرد ماهی و قیمت تمام شده واحد جیره غذایی مقرون به صرفه نبوده و گران تمام شود. همچنین طی سالیان آینده با توجه به جهانی شدن پرورش ماهیان خاویاری و به تبع آن کاهش قیمت گوشت و خاویار تاسماهیان، دستیابی به یک جیره غذایی ارزان قیمت و اقتصادی پیش نیازی اساسی جهت موفقیت در توسعه صنعت پرورش ماهیان خاویاری در کشور بشمار می آید. آرد ضایعات مرغ یکی از مهمترین منابع حیوانی مورد استفاده در غذای حیوانات اهلی در کنار آرد گوشت و استخوان، آردخون، آرد پر و آرد ماهی است. این محصول دارای پروتئین بالا و از پروفیل آمینواسید نسبتاً مناسبی در تغذیه ماهیان پرورشی برخوردار می باشد. قیمت یک کیلوگرم آرد ضایعات مرغ ۹۵۰۰-۸۰۰۰ ریال می باشد که در مقایسه با آرد ماهی مرغوب بسیار ارزانتر است. همچنین باید در نظر داشت طی سال های آینده آرد ماهی به محصولی کاهش یابنده و گرانتر تبدیل خواهد شد، اما به دلیل افزایش جمعیت و تقاضای جامعه جهت مصرف گوشت سفید و مصارف غذایی تعداد دامپروری ها، مرغداری ها، کشتارگاه های تابعه و صنایع تبدیلی ضایعات به

آردگوشت و کیفیت تولید آنها افزایش خواهد یافت که منبعی غنی از پروتئین ارزان قیمت جهت تغذیه آبزیان در کشور بشمار می آید.

روش اجرای یافته در عرصه و نتایج حاصل از به کارگیری:

پس از آنالیز و تعیین ترکیبات آردماهی و آرد ضایعات احشایی مرغ و اجزاء غذایی، در مرحله انگشت قد جیره غذایی فرموله شده حاوی ۴۵ درصد پروتئین و ۱۹/۰۰ مگاژول انرژی در کیلوگرم و در مرحله رشد جیره ای حاوی ۴۰ درصد پروتئین و ۲۰ مگاژول انرژی در کیلوگرم براساس سطوح جایگزینی ۰، ۲۰، ۴۰، ۶۰، ۸۰ و ۱۰۰ درصد آرد ضایعات مرغ به جای آرد ماهی ساخته شد. آرد ضایعات مرغ در گونه فیل ماهی در یک جیره متعادل حاوی ۴۰ درصد پروتئین و ۱۹-۲۰ مگاژول انرژی امکان حداقل جایگزینی نیمی از آرد ماهی را دارا بوده و توصیه می گردد که جیره از منابعی با کیفیت مناسب همچون آرد ماهی مرغوب، روغن جانوری (ترجیحاً روغن ماهی)، روغن گیاهی (روغن آفتابگردن یا سویا تهیه شده و ماهیان چهار بار در روز به میزان ۳-۵ درصد وزن بدن) غذادهی گردند. نتایج نشان دادند که آرد ضایعات مرغ پتانسیل بالایی جهت جایگزینی به جای آردماهی (۸۰-۶۰ درصد بترتیب در فازهای اول و دوم پروژه) در جیره غذایی دارد. با توجه به نتایج به دست آمده توصیه می گردد که منبع تهیه شده آرد ضایعات مرغ از لحاظ تازگی و کیفیت شیمیایی مورد سنجش قرار گیرد.

عکس/عکس های شاخص از یافته:



جیره های جایگزین



پروژه، ماهیان پرورش یافته در فاز اول پروژه



ماهیان پرورش یافته در فاز دوم