

## جایگزینی پودر ماهی با درصدهای مختلف سیلاژ تخمیری حاصل از پودر ماهی کیلکا آنجوی بر فاکتور رشد و قابلیت هضم پروتئین خوراک قزل آلاهی رنگین کمان

آی ناز خندانظری<sup>۱\*</sup>، عبدالمجید حاجی مرادلو<sup>۲</sup>، رسول قربانی<sup>۲</sup>

\*khodanazary@yahoo.com

۱- گروه شیلات، دانشکده منابع طبیعی دریا، دانشگاه علوم و فنون دریایی خرمشهر، خرمشهر، ایران  
۲- گروه شیلات، دانشکده شیلات و محیط زیست، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، گرگان، ایران

تاریخ دریافت: آبان ۱۳۹۷

تاریخ پذیرش: دی ۱۳۹۷

### چکیده

هدف از این تحقیق، بررسی تاثیر سیلاژ زیستی بر فاکتور رشد و قابلیت هضم ظاهری پروتئین خوراک ماهی قزل آلاهی رنگین کمان بود. در این تحقیق پودر ماهی کیلکا آنجوی چرخ شده با ۲۵ درصد آرد گندم مخلوط و سپس با میکروارگانیزم ها ( $10^8$  سلول در هر میلی لیتر) تلقیح و سپس در دمای ۳۷ درجه سانتی گراد به مدت ۱۴ روز نگهداری شد. تخمیر ماهی کیلکا منجر به افزایش میزان رطوبت در انتهای دوره تخمیر گردید. میزان خاکستر در پودر ماهی تخمیری دو برابر آن از قبل تخمیر بود. مقدار فیبر و چربی خام در پودر ماهی تخمیری بترتیب کاهش و افزایش یافت ( $p < 0/05$ ). جایگزینی پودر ماهی با سیلاژ ماهی تخمیری (۰، ۲۵، ۵۰، ۷۵ و ۱۰۰٪) تفاوت معنی داری را در فاکتورهای رشد و قابلیت هضم ظاهری پروتئین ماهی قزل آلاهی رنگین کمان نشان داد ( $p < 0/05$ ). ماهیان تغذیه شده با ۲۵ درصد سیلاژ تخمیری در غذا بهترین فاکتور رشد و قابلیت هضم ظاهری پروتئین را نشان داد ( $p < 0/05$ ). نتایج مطالعه حاضر نشان داد که آرد ماهی تولیدی به روش تخمیر می تواند به عنوان جایگزین مناسب غذای ماهی قزل آلاهی رنگین کمان استفاده گردد.

**لغات کلیدی:** سیلاژ تخمیری، قزل آلاهی رنگین کمان، خصوصیت کیفی، فاکتور رشد، قابلیت هضم ظاهری پروتئین

\*نویسنده مسئول

## مقدمه

با توجه به صنعت رو به گسترش آبی پروری در دنیا و افزایش تقاضا برای غذاهای دریایی، صنایع شیلاتی مانند صید و صنایع فرآوری آبزیان (تولید سوریمی، بسته بندی، کنسرو انواع آبزیان، پودر ماهی و ...) نیز توسعه یافته اند. بخش اعظمی از میزان صید شامل ماهیان و آبزیان غیرخوراکی می باشد و مقدار زیادی نیز، تحت عنوان ضایعات صنایع عمل آوری دور ریخته می شوند که سرشار از پروتئین و چربی های غیر اشباع هستند (حسینی و همکاران، ۱۳۹۱). بر طبق آمار فائو از سال ۱۹۵۰ تولید جهانی صید ماهی، سالانه ۶ درصد افزایش یافته است، بطوریکه در سال ۱۹۷۰، ۱۹/۳ میلیون تن صید و در سال ۱۹۷۰، ۶۰ میلیون تن و در آمار اخیر بیش از ۹۱ میلیون تن صید صورت می گیرد (FAO, 1950). از این مقدار سالانه ۲۰ میلیون تن دور انداخته می شود که شامل ۲۵ درصد صید می شوند (FAO, 1950). اگر ماهیان غیر خوراکی و ضایعات آبزیان با روش های علمی و مناسبی تحت فرآوری قرار گیرند، علاوه بر اینکه می توان از آنها محصولاتی جدید تولید نمود، مشکلات زیست محیطی ناشی از دور ریختن آنها نیز کاهش می یابد. در جهت پاسخگویی به نیاز صنایع فرآوری غذاهای دریایی، به جای دور ریختن مواد جانبی باید به توسعه روش های جایگزین سرعت بیشتری داده شود. بنابراین، برای بهبود تاثیر خوراکی از میکروارگانیسم ها جهت تولید فرآورده تخمیری برای بهبود تاثیر خوراکی استفاده می گردد (Ochoa-Solano and Olmos-Soto, 2006). ماهی به خوراکی با میزان بالای پروتئین نیاز دارد که عمدتاً از پودر ماهی بدست می آید (فلاحی و همکاران، ۱۳۹۱). پودر ماهی در ایران اغلب از ماهی کیلکا بدست می آید. کیلکا جزء ماهیان پلاژیک و کوچک است که چرب و استخوانی می باشد (رضوی شیرازی، ۱۳۸۶). ماهی کیلکا، بخش بزرگی از ماهیان دریای خزر را تشکیل می دهد و بیش از ۹۰ درصد این جمعیت متعلق به ماهی کیلکا آنچوی می باشد. پودر ماهی منبع خوراکی مهمی است که دارای ارزش تغذیه ای قابل توجهی برای دام، طیور و ماهی پرورشی از نظر میزان پروتئین، انرژی، مواد معدنی و

ویتامین ها می باشد (NRC, 1993). فرآوری سنتی پودر ماهی از جمله پختن، پرس کردن، خشک کردن و آسیاب کردن، پرهزینه و دارای فرآیند پیچیده ای است و حرارت مورد استفاده جهت خشک کردن پودر ماهی منجر به کاهش قابلیت هضم پودر ماهی می شود (Faid et al., 1997). مرحله خشک کردن در فرآیند تولید پودر ماهی پرهزینه، نیاز به مصرف انرژی بالا و تکنولوژی پیشرفته می باشد (Rahmi et al., 2008). سیلاژ ماهی یک فرآورده مایع حاصل مخلوط نمودن ماهی کم مصرف یا ضایعات ماهی با مواد آلی یا غیر آلی است که می توان به عنوان جایگزین مناسب پودر ماهی معرفی گردد. در این بررسی به مطالعه تاثیر تخمیرزیستی با استفاده از شش نوع میکروارگانیسم در آنالیز تقریبی سیلاژ زیستی و جایگزینی پودر ماهی با سیلاژ تخمیری در تغذیه ماهی قزل آلی رنگین کمان پرداخته شد.

## مواد و روش کار

### تهیه و کشت میکروارگانیسم ها

میکروارگانیسم ها تهیه شده از سازمان پژوهش های علمی و صنعتی ایران در ۱۰۰ میلی لیتر محیط کشت نوترینت برات (Merck KGaA, Germany) برای ۷۲ ساعت در دمای  $37 \pm 1$  درجه سانتی گراد در انکوباتور رشد کردند. سلول ها از طریق سانتی فیوژ کردن با سرعت  $3000 \times g$  به مدت ۱۰ دقیقه جدا گردیدند. سلول های استخراجی دو بار با سرم فیزیولوژیک استریل شسته و سپس در ۱۰۰ میلی لیتر سرم فیزیولوژیک به حالت معلق نگهداری شدند. تعداد میکروارگانیسم ها از طریق استانداردهای مک فارلند در محیط کشت MRS آگار (Merck KGaA, Germany) و نوترینت آگار (Merck KGaA, Germany) بترتیب در باکتری های *L. plantarum* و *B. subtilis* و محیط کشت مخمر- قارچ آگار (Laboratories Conda, Madrid, Spain) در *A. niger* و *S. cerevisiae* و *S. carlesbergensis* مورد ارزیابی قرار گرفتند. تعداد میکروارگانیسم های مورد تلقیح شده  $10^8$  cell/mL بود.

## فرآیند تخمیر

آلای رنگین کمان شد. شاخص انتخاب بهترین پودر ماهی تخمیری بر اساس نزدیکی نتایج به آنالیزهای موجود در کتاب NRC (۱۹۹۳) بود. سپس پودر ماهی تخمیری انتخابی با میزان درصدهای متفاوت (صفر، ۲۵، ۵۰ و ۷۵ درصد) به عنوان جایگزین پودر ماهی در جیره غذایی پایه به کار بسته شد (جدول ۱). طول دوره پرورش ۸ هفته بود. زمان غذایی روزانه دو بار در ساعت‌های ۰۸:۰۰ و ۱۴:۳۰ بود. غذایی به صورت دستی و روزانه انجام گردید. این آزمایش نیز در قالب طرح کاملاً تصادفی با ۱۳ تیمار شامل جیره‌های غذایی آزمایشی در ۳ تکرار انجام شد (جدول ۱).

تعیین فاکتورهای رشد ( $FCR^1$ ,  $SGR^2$ ,  $WG^3$  و  $TGC^4$ ) و تعیین ضریب قابلیت هضم ظاهری پروتئین

فاکتورهای رشد طبق روش López و همکاران (۲۰۰۶) و Bailey و Aianärä (۲۰۰۶) اندازه‌گیری شدند. ضریب قابلیت هضم ظاهری پروتئین جیره‌های غذایی طبق روش Williams و همکاران (۱۹۶۲) و Tibbetts و همکاران (۲۰۰۶) اندازه‌گیری شد.

## روش تجزیه و تحلیل آماری داده‌ها

داده‌ها در قالب طرح کاملاً تصادفی با آزمون واریانس یک طرفه بررسی شد. اختلاف هر تیمار طی زمان و همچنین بین تیمارهای مختلف از طریق آزمون دانکن در سطح معنی‌داری  $p < 0.05$  با استفاده از نرم افزار آماری SPSS مورد مقایسه قرار گرفت.

## نتایج

نتایج مربوط به تغییرات آنالیز تقریبی سیلاژ تخمیری

میزان رطوبت در تیمارهای مختلف با گذشت زمان نگهداری افزایش یافت ( $p < 0.05$ ) (جدول ۲).

ماهیان کیلکا آنچوی دریای خزر تازه با چرخ گوشت به مدت ۵ دقیقه چرخ شدند و سپس در فریز درایر (ALPHA 1-2 LD plus) خشک گردیدند. نمونه خشک شده با ۲۵٪ آرد گندم مخلوط گردید. میکروارگانیسم‌ها برای رشد نیاز به میزان مشخص رطوبت دارند. برای تامین رطوبت مورد نیاز میکروارگانیسم‌ها، ۲۵ سی‌سی آب مقطر به ۵۰ گرم نمونه ماهی و آرد گندم تهیه شده افزوده شد. محیط کشت پایه آماده شده برای میکروارگانیسم‌ها در اتوکلاو در دمای ۱۲۱ درجه سانتی‌گراد به مدت ۱۵ دقیقه قرار داده شد تا استریل شود. سپس میکروارگانیسم‌ها به میزان ۱ سی‌سی در ۱۰ گرم نمونه به طور جداگانه بخوبی مخلوط گردیدند. نمونه‌های تلقیح شده در ظرف‌های شیشه‌ای ۵۰۰ میلی‌لیتری در دمای ۳۷ درجه سانتی‌گراد به مدت ۱۴ روز نگهداری شدند (Vijayan *et al.*, 2009). پس از کامل شدن دوره فرآیند تخمیر، برای متوقف ساختن فعالیت میکروارگانیسم‌ها و آنزیم‌ها از حرارت ۵۵ درجه سانتی‌گراد استفاده گردید. همچنین برای جلوگیری از اکسیداسیون چربی از آنتی‌اکسیدان اتوکسی کوئین استفاده گردید. روی دیواره ظرف‌های شیشه‌ای و نمونه‌های حاوی باکتری، محلول پتاسیم سوریات ۱٪ اسپری شد تا مانع رشد قارچ و مخمر گردند. همچنین جهت جلوگیری از رشد باکتری از محلول آنتی‌بیوتیک (پنی‌سیلین) در ظرف‌های حاوی میکروارگانیسم قارچ و مخمر نیز استفاده گردید.

## آنالیز تقریبی نمونه‌ها

آنالیز تقریبی شامل رطوبت، خاکستر و پروتئین پودر ماهی تخمیری طبق روش استاندارد انجام شد (AOAC, 1990). چربی کل با کلروفورم/متانول طبق روش Bligh و Dyer (۱۹۵۹) در دستگاه سوکسله استخراج و اندازه‌گیری شد.

## انتخاب پودر ماهی مناسب

با توجه به تجزیه و تحلیل آماری آنالیز تقریبی پودر ماهی تخمیری و بررسی نتایج حاصل از آن، بهترین تیمار، انتخاب و جایگزین پودر ماهی در جیره غذایی ماهی قزل

<sup>1</sup> Feed Conversion Ratio

<sup>2</sup> Specific Growth Rate

<sup>3</sup> Weight gain

<sup>4</sup> Thermal Growth coefficient

جدول ۱: فرمولاسیون جیره های غذایی مورد آزمایش با سیلاژ ماهی انتخابی در ماهی قزل آبی رنگین کمان

Table 1: Formulation of experimental diet with fish silage selected of rainbow trout

تیمارهای غذایی													جیره شاهد	مواد غذایی (گرم بر کیلوگرم)
<i>B. subtilis</i> (25%)	<i>B. subtilis</i> (50%)	<i>B. subtilis</i> (75%)	<i>B. subtilis</i> (100%)	<i>A. niger</i> (25%)	<i>A. niger</i> (50%)	<i>A. niger</i> (75%)	<i>A. niger</i> (100%)	<i>S. cerevisiae</i> (25%)	<i>S. cerevisiae</i> (50%)	<i>S. cerevisiae</i> (75%)	<i>S. cerevisiae</i> (100%)			
-	۱۰/۶۲	۲۱/۲۴	۳۱/۸۷	-	۱۰/۶۲	۲۱/۲۴	۳۱/۸۷	-	۱۰/۶۲	۲۱/۲۴	۳۱/۸۷	۴۲/۴۹	پودر ماهی	
۴۲/۴۹	۳۱/۸۷	۲۱/۲۵	۱۰/۶۲	۴۲/۴۹	۳۱/۸۷	۲۱/۲۵	۱۰/۶۲	۴۲/۴۹	۳۱/۸۷	۲۱/۲۵	۱۰/۶۲	-	پودر ماهی تخمیری	
۳۹/۰۸	۳۷/۵۰	۳۵/۹۲	۳۴/۳۴	۴۲/۴۰	۳۹/۹۹	۳۷/۵۸	۳۵/۱۷	۴۴/۶۵	۴۱/۶۸	۳۸/۷۱	۳۵/۷۳	۳۲/۷۶	آرد گندم	
۵	۵	۵	۵	۵	۵	۵	۵	۵	۵	۵	۵	۵	ذرت	
۸/۰۷	۹/۸۰	۱۱/۵۳	۱۳/۲۶	۴/۴۴	۷/۰۸	۹/۷۲	۱۲/۳۶	۱/۹۷	۵/۲۳	۸/۴۸	۱۱/۷۴	۱۵	کنجاله سویا	
۲/۳۵	۲/۲۰	۲/۰۵	۱/۹۰	۲/۶۶	۲/۴۳	۲/۲۰	۱/۹۸	۲/۸۷	۲/۵۹	۲/۳۱	۲/۰۳	۱/۷۵	روغن آفتابگردان	
۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	مکمل ویتامینی و معدنی*	
۰/۳۱	۰/۳۱	۰/۳۱	۰/۳۱	۰/۳۱	۰/۳۱	۰/۳۱	۰/۳۱	۰/۳۱	۰/۳۱	۰/۳۱	۰/۳۱	۰/۳۱	نمک	
۰/۷	۰/۷	۰/۷	۰/۷	۰/۷	۰/۷	۰/۷	۰/۷	۰/۷	۰/۷	۰/۷	۰/۷	۰/۷	اکسید کروم	
ترکیبات اندازه گیری شده														
۱۱/۲۸	۱۱/۵۱	۱۰/۹۹	۱۰/۷۸	۱۰/۴۰	۱۱/۷۷	۱۱/۶۱	۱۰/۶۳	۱۱/۳۲	۱۰/۸۹	۱۰/۵۶	۱۰/۸۱	۱۰/۱۸	رطوبت (%)	
±۰/۶۴	±۰/۴۱	±۰/۳۷	±۰/۴۰	±۰/۰۹	±۰/۳۸	±۰/۱۹	±۰/۲۲	±۰/۱۶	±۰/۲۹	±۰/۲۷	±۰/۴۲	±۰/۰۹		
۳۶/۰۰	۳۵/۸۹	۳۶/۲۱	۳۵/۹۹	۳۶/۲۲	۳۶/۲۹	۳۶/۰۴	۳۵/۰۷	۳۵/۵۹	۳۵/۳۸	۳۵/۲۴	۳۵/۶۲	۳۵/۰۶	پروتئین خام (%)	
±۰/۱۷	±۰/۱۷	±۰/۲۲	±۰/۵۰	±۰/۳۵	±۰/۳۱	±۰/۴۱	±۰/۴۷	±۰/۳۳	±۰/۱۳	±۰/۰۵	±۰/۲۹	±۰/۳۷		
۸/۵۶	۷/۶۲	۸/۳۰	۷/۵۳	۷/۹۹	۸/۲۹	۷/۶۶	۸/۱۹						عصاره اتر (%)	
±۰/۱۹	±۰/۳۱	±۰/۰۶	±۰/۱۶	±۰/۳۹	±۰/۰۶	±۰/۳۷	±۰/۰۳							
۱۱/۷۷	۱۱/۹۱	۱۱/۷۱	۱۱/۹۶	۱۱/۶۳	۱۲/۰۰	۱۱/۵۹	۱۲/۴۶						خاکستر (%)	
±۰/۳۲	±۰/۳۸	±۰/۳۰	±۰/۳۴	±۰/۳۴	±۰/۳۳	±۰/۳۶	±۰/۰۷							

\* مکمل معدنی و ویتامینی به کار رفته در این تحقیق در هر کیلوگرم غذا تامین کننده مواد زیر است: منگنز، ۵۲۰ میلی گرم؛ مس، ۱۲۰ میلی گرم؛ روی، ۱۲۰۰ میلی گرم؛ آهن، ۸۰۰ میلی گرم؛ سلنیوم، ۱۰ میلی گرم؛ ید، ۴۰ میلی گرم؛ کبالت، ۱۰ میلی گرم؛ کولین کلراید، ۲۴۰۰۰ میلی گرم؛ ویتامین A، ۱۲۰۰۰۰ واحد بین المللی (IU)؛ ویتامین D3، ۸۰۰۰۰ واحد بین المللی (IU)؛ ویتامین E، ۸۰۰۰ میلی گرم؛ ویتامین K3، ۲۰۰ میلی گرم؛ ویتامین B1، ۶۰۰ میلی گرم؛ ویتامین B2، ۱۰۰۰ میلی گرم؛ ویتامین B6، ۶۰۰ میلی گرم؛ ویتامین B12، ۱۶۰۰ میلی گرم؛ ویتامین C، ۱۰۴۰۰ میلی گرم؛ اسید نکوتینیک، ۶۰۰۰ میلی گرم؛ کلسیم پانتوتنات، ۱۸۰۰ میلی گرم؛ اسید فولیک، ۳۲۰ میلی گرم؛ د-بیوتین، ۲۲ میلی گرم؛ اینوزیتول، ۴۸۰۰ میلی گرم؛ آنتی اکسیدانت، ۱۰۰۰ میلی گرم.

حداقل مقدار متعلق به باکتری *L.plantarum* بود. اگر چه میزان رطوبت در انتهای دوره نگهداری برای هر ۶ نوع پودر ماهی از نظر آماری تفاوت معنی داری نشان نداد ( $p > 0.05$ ).

میزان رطوبت از حدود ۳ درصد در روز صفر به میزان تقریباً ۸ درصد در روز ۱۴ در نمونه های تخمیری، افزایش یافت ( $p < 0.05$ ). در انتهای دوره فرآیند تخمیر، حداکثر مقدار رطوبت متعلق به مخمر *S.carlesbergensis* و

جدول ۲: تغییرات رطوبت (%) سیلاژ ماهی کیلکا آنجوی طی فرایند تخمیر به مدت ۱۴ روز

Table 2: Changes of moisture (%) of Anchovy Kilka during fermentation for 14 days

<i>S. carlesbergensis</i>	<i>S. cerevisiae</i>	<i>A. awamori</i>	<i>A. niger</i>	<i>B. subtilis</i>	<i>L. plantarum</i>	زمان (روز)
<sup>a</sup> H۳/۲۱±۰/۰۵ <sup>a</sup>	<sup>a</sup> F۳/۴۳±۰/۱۹	<sup>a</sup> F۳/۲۷±۰/۲۱	<sup>a</sup> E۳/۲۲±۰/۱۷	<sup>a</sup> G۳/۲۲±۰/۲۶	<sup>a</sup> ۳/۱۹±۰/۰۶ <sup>E</sup>	۰
G۴/۰۲±۰/۳۴ <sup>a</sup>	F۳/۷۲±۰/۴۸ <sup>a</sup>	F۳/۴±۰/۱۳ <sup>a</sup>	D۳/۸۳±۰/۵۰ <sup>a</sup>	F۳/۹۳±۰/۲۴ <sup>a</sup>	E۳/۴۱±۰/۲۱ <sup>a</sup>	۲
F۴/۸۷±۰/۳۴ <sup>a</sup>	E۴/۸۲±۰/۰۶ <sup>a</sup>	E۴/۲۵±۰/۰۴ <sup>b</sup>	C۴/۵۴±۰/۳۱ <sup>ab</sup>	E۴/۴۹±۰/۳ <sup>ab</sup>	D۴/۲۴±۰/۰۶ <sup>b</sup>	۴
E۵/۶۹±۰/۰۵ <sup>a</sup>	D۵/۴۱±۰/۱۶ <sup>b</sup>	D۴/۸±۰/۲۱ <sup>c</sup>	CD۴/۲۹±۰/۰۳ <sup>d</sup>	D۵±۰/۱۱ <sup>c</sup>	C۵/۰۲±۰/۱۸ <sup>c</sup>	۶
D۶/۱۰±۰/۰۰ <sup>a</sup>	D۵/۵۶±۰/۱۰ <sup>b</sup>	C۵/۶۲±۰/۳۴ <sup>b</sup>	B۵/۵±۰/۳۱ <sup>b</sup>	C۶/۱۶±۰/۱۲ <sup>a</sup>	B۶/۴۳±۰/۱۸ <sup>a</sup>	۸
C۷/۱۴±۰/۰۸ <sup>a</sup>	C۶/۸۰±۰/۰۰ <sup>b</sup>	B۶/۱۵±۰/۰۴ <sup>cd</sup>	B۶/۰۲±۰/۰۱ <sup>d</sup>	B۶/۶۱±۰/۰۱ <sup>b</sup>	B۶/۳۳±۰/۱۵ <sup>c</sup>	۱۰
B۸/۳۸±۰/۲۱ <sup>a</sup>	B۷/۳۲±۰/۲۶ <sup>b</sup>	BC۵/۹۵±۰/۱۸ <sup>de</sup>	B۵/۶۲±۰/۵۴ <sup>c</sup>	B۶/۵۷±۰/۱۰ <sup>c</sup>	B۶/۲۸±۰/۱۰ <sup>cd</sup>	۱۲
A۸/۷۸±۰/۰۴ <sup>a</sup>	A۸/۶۸±۰/۲۸ <sup>ab</sup>	A۸/۶۴±۰/۳۰ <sup>ab</sup>	A۸/۴۳±۰/۱۱ <sup>ab</sup>	A۸/۶۳±۰/۱۵ <sup>ab</sup>	A۸/۳۱±۰/۱۳ <sup>b</sup>	۱۴

حروف کوچک متفاوت نشان دهنده تفاوت معنی دار بین تیمارها می باشد ( $p < 0.05$ ). حروف بزرگ متفاوت نشان دهنده تفاوت معنی دار طی دوره نگهداری در هر تیمار می باشد ( $p < 0.05$ ).

جهت تخمیر، *S. cerevisiae* بیشترین میزان فیبر خام (۸/۴۰ درصد) را در انتهای دوره نگهداری داشته است.

**نتایج مربوط به تغییرات فاکتور رشد و قابلیت هضم ظاهری ماهی قزل آلی تغذیه شده با سیلاژ تخمیری**  
تاثیر درصدهای متفاوت پودر ماهی تخمیری بر فاکتورهای رشد ماهی قزل آلی رنگین کمان پس از ۶۵ روز دوره پرورش، در جدول ۶ نشان داده شده است. کمترین ضریب تبدیل غذایی حاوی ۲۵ درصد پودر ماهی تخمیری تلقیح شده با *B. subtilis*، *A. niger* و *S. cerevisiae* مشاهده شد که تفاوت معنی داری با ضریب تبدیل غذایی جیره شاهد نشان نداد. با جایگزینی درصد بیشتر پودر ماهی تخمیری، ضریب تبدیل غذایی افزایش معنی داری یافت. بطوریکه بیشترین میزان ضریب تبدیل غذایی در جیره‌های غذایی محتوی ۱۰۰ درصد پودر ماهی تخمیری مشاهده گردید. با افزایش درصد پودر ماهی تخمیری از ۲۵ درصد به ۱۰۰ درصد در همه جیره‌های غذایی آزمایشی، ضریب رشد ویژه ماهی قزل آلی رنگین کمان به طور معنی داری کاهش یافت. بیشترین مقدار ضریب رشد ویژه مربوط به جیره غذایی شاهد و جیره‌های غذایی با *B. subtilis* ۲۵ درصد پودر ماهی تخمیری تلقیح شده با *B. subtilis*، *A. niger* و *S. cerevisiae* بود و کمترین مقدار مربوط به جیره‌های غذایی با ۱۰۰ درصد پودر ماهی تخمیری بود.

در جدول ۳ تغییرات میزان پروتئین تیمارهای مختلف پودر ماهی کیلکا آنجوی تخمیری طی فرایند تخمیر مشاهده می‌شود. میزان پروتئین ماهی آنجوی و آرد گندم بترتیب ۵۶/۴۹±۰/۰۶۳ درصد و ۱۰/۲۲±۰/۰۱ درصد به دست آمد. میزان این شاخص در تیمارهای مختلف با گذشت زمان نگهداری افزایش یافت ( $p < 0.05$ ). در باکتری‌های *L. plantarum* و *B. subtilis* تلقیح شده در پودر ماهی تخمیری، بیشترین درصد میزان پروتئین (حدود ۶۵ درصد)، در مقایسه با قارچ و مخمر مشاهده گردید ( $p < 0.05$ ).

میزان خاکستر با گذشت زمان نگهداری در همه تیمارها افزایش یافت ( $P < 0.05$ ) (جدول ۴). بطوریکه میزان آن از ۴/۶۱ درصد در نمونه‌های قبل از تخمیر به ۷/۳۶، ۷/۷۶، ۸/۸۷، ۸/۵۰، ۸/۲۶ و ۸/۱۶ درصد در روز ۱۴ بترتیب در نمونه‌های تخمیر شده با *L. plantarum*، *B. subtilis*، *S. cerevisiae*، *A. niger*، *A. awamori* و *S. carlesbergensis* افزایش یافت. بیشترین میزان خاکستر خام در نمونه‌های تخمیری تلقیح شده با قارچ و مخمر در انتهای دوره نگهداری مشاهده گردید.

#### مقادیر مربوط به آزمون فیبر خام

میزان فیبر خام در نمونه‌های قبل تخمیر حدود ۳ درصد بود که میزان آن تا روز ۴ روند افزایشی را نشان داد ( $p < 0.05$ ) (جدول ۵) و پس از آن میزان فیبر خام کاهش یافت. در میان میکروارگانیزم‌های مختلف مورد استفاده

جدول ۳: تغییرات پروتئین (%) سیلاژ ماهی کیلکا آنچوی طی فرایند تخمیر به مدت ۱۴ روز

Table 3: Changes of protein (%) of Anchovy Kilka during fermentation for 14 days

<i>S. carlesbergensis</i>	<i>S. cerevisiae</i>	<i>A. awamorri</i>	<i>A. niger</i>	<i>B. subtilis</i>	<i>L. plantarum</i>	زمان (روز)
<sup>a</sup> CD <sup>50</sup> / ۰.۴ ± ۰.۰۶	<sup>a</sup> E <sup>50</sup> / ۱.۱ ± ۰.۰۱	<sup>a</sup> C <sup>50</sup> / ۲.۲ ± ۰.۱۷	<sup>a</sup> D <sup>50</sup> / ۱.۸ ± ۰.۲۱	<sup>a</sup> D <sup>50</sup> / ۱.۵ ± ۰.۰۶	<sup>a</sup> F <sup>50</sup> / ۰.۷ ± ۰.۱۳	۰
<sup>CD</sup> ۵۰ / ۰.۴ ± ۰.۰۶ <sup>a</sup>	<sup>E</sup> ۵۰ / ۰.۶۷ ± ۰.۰۴۶ <sup>a</sup>	<sup>C</sup> ۵۰ / ۲.۶ ± ۰.۱۴ <sup>a</sup>	<sup>D</sup> ۵۰ / ۰.۴۹ ± ۰.۱۵۵ <sup>a</sup>	<sup>D</sup> ۵۰ / ۰.۹ ± ۰.۰۷ <sup>a</sup>	<sup>F</sup> ۵۰ / ۰.۷۴ ± ۰.۰۶۴ <sup>a</sup>	۲
<sup>C</sup> ۵۰ / ۰.۴۶ ± ۰.۱۱ <sup>b</sup>	<sup>E</sup> ۵۰ / ۰.۲۳ ± ۰.۰۰ <sup>b</sup>	<sup>C</sup> ۵۰ / ۲.۸ ± ۰.۰۶۹ <sup>b</sup>	<sup>D</sup> ۵۰ / ۰.۷۶ ± ۰.۰۹ <sup>b</sup>	<sup>C</sup> ۵۴ / ۳.۵ ± ۰.۰۴۶ <sup>a</sup>	<sup>E</sup> ۵۱ / ۰.۶ ± ۰.۰۵۱ <sup>b</sup>	۴
<sup>CD</sup> ۵۰ / ۰.۱۹ ± ۰.۰۸۸ <sup>b</sup>	<sup>D</sup> ۵۱ / ۱.۸۳ ± ۰.۳۴ <sup>ab</sup>	<sup>C</sup> ۵۰ / ۰.۶۹ ± ۰.۱۵۸ <sup>b</sup>	<sup>D</sup> ۵۰ / ۰.۱۶ ± ۰.۱۳۹ <sup>b</sup>	<sup>C</sup> ۵۲ / ۶.۲ ± ۱.۳۹ <sup>a</sup>	<sup>D</sup> ۵۳ / ۰.۹ ± ۰.۰۳۶ <sup>a</sup>	۶
<sup>D</sup> ۴۸ / ۰.۷۳ ± ۰.۰۴ <sup>c</sup>	<sup>F</sup> ۴۷ / ۰.۹۷ ± ۰.۱۳ <sup>c</sup>	<sup>C</sup> ۴۹ / ۰.۹۱ ± ۰.۰۲ <sup>b</sup>	<sup>D</sup> ۵۰ / ۰.۵۸ ± ۰.۱۳۷ <sup>b</sup>	<sup>C</sup> ۵۳ / ۱.۸۱ ± ۰.۱۳۵ <sup>a</sup>	<sup>D</sup> ۵۴ / ۰.۴ ± ۰.۰۴۶ <sup>a</sup>	۸
<sup>B</sup> ۵۶ / ۰.۵۳ ± ۰.۰۳۹ <sup>d</sup>	<sup>C</sup> ۵۵ / ۰.۳۶ ± ۰.۰۰ <sup>e</sup>	<sup>B</sup> ۵۸ / ۰.۸ ± ۰.۰۳۳ <sup>c</sup>	<sup>C</sup> ۵۶ / ۰.۳ ± ۰.۱۳۸ <sup>de</sup>	<sup>B</sup> ۶۱ / ۰.۳۲ ± ۰.۰۱۵ <sup>a</sup>	<sup>C</sup> ۵۹ / ۰.۱۶ ± ۰.۰۳۱ <sup>b</sup>	۱۰
<sup>B</sup> ۵۷ / ۰.۶۱ ± ۰.۰۳۶ <sup>c</sup>	<sup>B</sup> ۵۸ / ۰.۶۲ ± ۰.۰۳۱ <sup>bc</sup>	<sup>B</sup> ۵۹ / ۰.۷۱ ± ۰.۰۲ <sup>b</sup>	<sup>B</sup> ۵۸ / ۰.۸۲ ± ۰.۰۴۲ <sup>bc</sup>	<sup>A</sup> ۶۴ / ۰.۲۵ ± ۰.۰۷ <sup>a</sup>	<sup>B</sup> ۶۳ / ۰.۵ ± ۰.۰۲۸ <sup>a</sup>	۱۲
<sup>A</sup> ۶۰ / ۰.۰۷ ± ۰.۰۴ <sup>d</sup>	<sup>A</sup> ۶۰ / ۰.۶۱ ± ۰.۰۴ <sup>d</sup>	<sup>A</sup> ۶۲ / ۰.۸۷ ± ۰.۱۱۸ <sup>c</sup>	<sup>A</sup> ۶۳ / ۰.۴۳ ± ۰.۱۵۸ <sup>bc</sup>	<sup>A</sup> ۶۵ / ۰.۹۳ ± ۰.۰۷۶ <sup>a</sup>	<sup>A</sup> ۶۵ / ۰.۳۵ ± ۰.۰۱۷ <sup>ab</sup>	۱۴

حروف کوچک متفاوت نشان دهنده تفاوت معنی‌دار بین تیمارها می‌باشد ( $p < 0.05$ ). حروف بزرگ متفاوت نشان دهنده تفاوت معنی‌دار طی دوره نگهداری در هر تیمار می‌باشد ( $p < 0.05$ ).

جدول ۴: تغییرات خاکستر (%) سیلاژ ماهی کیلکا آنچوی طی فرایند تخمیر به مدت ۱۴ روز

Table 4: Changes of ash (%) of Anchovy Kilka during fermentation for 14 days

<i>S. carlesbergensis</i>	<i>S. cerevisiae</i>	<i>A. awamorri</i>	<i>A. niger</i>	<i>B. subtilis</i>	<i>L. plantarum</i>	زمان (روز)
<sup>a</sup> E <sup>51</sup> / ۰.۶۸ ± ۰.۰۱۶	<sup>a</sup> D <sup>51</sup> / ۰.۶ ± ۰.۰۲۳	<sup>a</sup> E <sup>51</sup> / ۰.۵۳ ± ۰.۰۲۳	<sup>a</sup> D <sup>51</sup> / ۰.۲۸ ± ۰.۰۱۱	<sup>a</sup> C <sup>51</sup> / ۰.۳ ± ۰.۰۰۵	<sup>a</sup> C <sup>51</sup> / ۰.۳ ± ۰.۰۲۵	۰
<sup>E</sup> ۵۱ / ۰.۹۶ ± ۰.۰۰ <sup>b</sup>	<sup>C</sup> ۶ / ۱.۳ ± ۰.۰۰ <sup>b</sup>	<sup>DE</sup> ۵ / ۰.۹۶ ± ۰.۰۳۱ <sup>b</sup>	<sup>C</sup> ۶ / ۰.۲ ± ۰.۰۰۵ <sup>b</sup>	<sup>B</sup> ۶ / ۰.۹ ± ۰.۰۲۹ <sup>a</sup>	<sup>C</sup> ۶ / ۰.۹۷ ± ۰.۰۲۸ <sup>a</sup>	۲
<sup>D</sup> ۶ / ۰.۹۷ ± ۰.۰۳۳ <sup>ab</sup>	<sup>B</sup> ۷ / ۰.۲۹ ± ۰.۰۱۴ <sup>ab</sup>	<sup>CDE</sup> ۶ / ۰.۲۱ ± ۰.۰۵۱ <sup>b</sup>	<sup>C</sup> ۶ / ۰.۵۶ ± ۰.۰۰۶ <sup>ab</sup>	<sup>AB</sup> ۷ / ۰.۷۳ ± ۰.۰۶۳ <sup>a</sup>	<sup>C</sup> ۷ / ۰.۸ ± ۰.۰۰۸ <sup>ab</sup>	۴
<sup>C</sup> ۷ / ۰.۴۶ ± ۰.۰۰ <sup>ab</sup>	<sup>B</sup> ۷ / ۰.۱۶ ± ۰.۰۱۴ <sup>bc</sup>	<sup>ABC</sup> ۷ / ۰.۴۳ ± ۰.۰۰ <sup>۳</sup>	<sup>BC</sup> ۶ / ۰.۸۳ ± ۰.۰۲۱ <sup>c</sup>	<sup>AB</sup> ۷ / ۰.۹ ± ۰.۰۰۲ <sup>a</sup>	<sup>C</sup> ۷ / ۰.۳۶ ± ۰.۰۰۶ <sup>b</sup>	۶
<sup>BC</sup> ۷ / ۰.۸ ± ۰.۰۰ <sup>bc</sup>	<sup>A</sup> ۸ / ۰.۴۳ ± ۰.۰۰ <sup>۳a</sup>	<sup>ABC</sup> ۷ / ۰.۴ ± ۰.۰۰۱ <sup>۵c</sup>	<sup>C</sup> ۶ / ۰.۲ ± ۰.۰۰۲ <sup>d</sup>	<sup>AB</sup> ۷ / ۰.۶۶ ± ۰.۰۰۱ <sup>۷c</sup>	<sup>A</sup> ۸ / ۰.۱۶ ± ۰.۰۰ <sup>۳ab</sup>	۸
<sup>BC</sup> ۷ / ۰.۸ ± ۰.۰۰۵ <sup>a</sup>	<sup>A</sup> ۸ / ۰.۱۶ ± ۰.۰۰ <sup>۳a</sup>	<sup>BCD</sup> ۶ / ۰.۸ ± ۰.۰۰۴ <sup>b</sup>	<sup>C</sup> ۶ / ۰.۲۶ ± ۰.۰۰۲ <sup>۷b</sup>	<sup>AB</sup> ۷ / ۰.۸۶ ± ۰.۰۰۳ <sup>۳a</sup>	<sup>A</sup> ۸ / ۰.۰ ± ۰.۰۰۵ <sup>a</sup>	۱۰
<sup>A</sup> ۸ / ۰.۳۶ ± ۰.۰۰ <sup>۳a</sup>	<sup>A</sup> ۸ / ۰.۳ ± ۰.۰۰۱ <sup>۱ab</sup>	<sup>AB</sup> ۷ / ۰.۶ ± ۰.۰۰۵ <sup>۱bc</sup>	<sup>B</sup> ۷ / ۰.۲۶ ± ۰.۰۰۰ <sup>۹c</sup>	<sup>A</sup> ۸ / ۰.۴۳ ± ۰.۰۰۰ <sup>۶a</sup>	<sup>A</sup> ۸ / ۰.۴ ± ۰.۰۰۰ <sup>۵a</sup>	۱۲
<sup>AB</sup> ۸ / ۰.۱۶ ± ۰.۰۰ <sup>۳abc</sup>	<sup>A</sup> ۸ / ۰.۲۶ ± ۰.۰۰۱ <sup>۲abc</sup>	<sup>A</sup> ۸ / ۰.۵ ± ۰.۰۰۵ <sup>۳ab</sup>	<sup>A</sup> ۸ / ۰.۸۷ ± ۰.۰۰۳ <sup>۸a</sup>	<sup>AB</sup> ۷ / ۰.۷۶ ± ۰.۰۰۵ <sup>۳bc</sup>	<sup>C</sup> ۷ / ۰.۳۶ ± ۰.۰۰۰ <sup>۳c</sup>	۱۴

حروف کوچک متفاوت نشان دهنده تفاوت معنی‌دار بین تیمارها می‌باشد ( $p < 0.05$ ). حروف بزرگ متفاوت نشان دهنده تفاوت معنی‌دار طی دوره نگهداری در هر تیمار می‌باشد ( $p < 0.05$ ).

جدول ۵: تغییرات فیبر خام (%) سیلاژ ماهی کیلکا آنچوی طی فرایند تخمیر به مدت ۱۴ روز

Table 5: Changes of crude fiber (%) of Anchovy Kilka during fermentation for 14 days

<i>S. carlesbergensis</i>	<i>S. cerevisiae</i>	<i>A. awamorri</i>	<i>A. niger</i>	<i>B. subtilis</i>	<i>L. plantarum</i>	زمان (روز)
<sup>b</sup> E <sup>3</sup> / ۱.۲ ± ۰.۰۰۷	<sup>ab</sup> F <sup>3</sup> / ۰.۵۶ ± ۰.۰۲۵	<sup>ab</sup> D <sup>3</sup> / ۰.۶ ± ۰.۰۱۵	<sup>a</sup> E <sup>3</sup> / ۰.۹ ± ۰.۰۱۸	<sup>b</sup> E <sup>3</sup> / ۰.۳۶ ± ۰.۰۱۲	<sup>ab</sup> C <sup>3</sup> / ۰.۵۴ ± ۰.۰۰۶	۰
<sup>B</sup> ۶ / ۰.۳۸ ± ۰.۰۰۹ <sup>a</sup>	<sup>C</sup> ۶ / ۰.۵۸ ± ۰.۰۲۹ <sup>a</sup>	<sup>A</sup> ۶ / ۰.۸۸ ± ۰.۰۰۶ <sup>a</sup>	<sup>B</sup> ۶ / ۰.۷۳ ± ۰.۰۰۹ <sup>a</sup>	<sup>B</sup> ۶ / ۰.۴۶ ± ۰.۰۲۳ <sup>a</sup>	<sup>B</sup> ۵ / ۰.۲۹ ± ۰.۰۱۸ <sup>b</sup>	۲
<sup>A</sup> ۷ / ۰.۹۸ ± ۰.۰۲۵ <sup>a</sup>	<sup>A</sup> ۸ / ۰.۴ ± ۰.۰۱۸ <sup>a</sup>	<sup>A</sup> ۶ / ۰.۳۴ ± ۰.۰۱۵ <sup>c</sup>	<sup>A</sup> ۷ / ۰.۱۶ ± ۰.۰۰۵ <sup>b</sup>	<sup>A</sup> ۷ / ۰.۱۷ ± ۰.۰۰۲ <sup>b</sup>	<sup>A</sup> ۶ / ۰.۹۹ ± ۰.۰۳۹ <sup>bc</sup>	۴
<sup>B</sup> ۷ / ۰.۰۲ ± ۰.۰۰۴ <sup>۵ab</sup>	<sup>B</sup> ۷ / ۰.۳۹ ± ۰.۰۰۹ <sup>a</sup>	<sup>B</sup> ۵ / ۰.۴۵ ± ۰.۰۲۲ <sup>d</sup>	<sup>C</sup> ۶ / ۰.۳۴ ± ۰.۰۱۵ <sup>bc</sup>	<sup>AB</sup> ۶ / ۰.۷۱ ± ۰.۰۰۲ <sup>abc</sup>	<sup>B</sup> ۵ / ۰.۸۵ ± ۰.۰۳۴ <sup>cd</sup>	۶
<sup>C</sup> ۵ / ۰.۲۲ ± ۰.۰۰۲ <sup>۹b</sup>	<sup>C</sup> ۶ / ۰.۲۱ ± ۰.۰۰ <sup>a</sup>	<sup>C</sup> ۴ / ۰.۴۵ ± ۰.۰۱۶ <sup>c</sup>	<sup>E</sup> ۵ / ۰.۱۹ ± ۰.۰۱۲ <sup>b</sup>	<sup>C</sup> ۵ / ۰.۲۹ ± ۰.۰۱۲ <sup>b</sup>	<sup>B</sup> ۵ / ۰.۱۵ ± ۰.۰۰۳ <sup>۳b</sup>	۸
<sup>D</sup> ۴ / ۰.۲۳ ± ۰.۰۰۴ <sup>۲b</sup>	<sup>D</sup> ۵ / ۰.۳۶ ± ۰.۰۲۵ <sup>a</sup>	<sup>D</sup> ۳ / ۰.۵۲ ± ۰.۰۰۶ <sup>b</sup>	<sup>F</sup> ۴ / ۰.۱۲ ± ۰.۰۰۰ <sup>۷b</sup>	<sup>D</sup> ۴ / ۰.۲۶ ± ۰.۰۱۹ <sup>b</sup>	<sup>C</sup> ۳ / ۰.۶۳ ± ۰.۰۰۳ <sup>۲b</sup>	۱۰
<sup>F</sup> ۲ / ۰.۲۳ ± ۰.۰۰۱ <sup>c</sup>	<sup>E</sup> ۴ / ۰.۵۷ ± ۰.۰۲۶ <sup>a</sup>	<sup>E</sup> ۲ / ۰.۳۴ ± ۰.۰۱۶ <sup>c</sup>	<sup>F</sup> ۳ / ۰.۲۷ ± ۰.۰۰۰ <sup>۷b</sup>	<sup>E</sup> ۳ / ۰.۴۹ ± ۰.۰۱۶ <sup>b</sup>	<sup>D</sup> ۲ / ۰.۵۶ ± ۰.۰۰۰ <sup>۳c</sup>	۱۲
<sup>G</sup> ۱ / ۰.۲۲ ± ۰.۰۰۱ <sup>۶a</sup>	<sup>G</sup> ۱ / ۰.۹۴ ± ۰.۰۰۴ <sup>۲a</sup>	<sup>E</sup> ۲ / ۰.۵ ± ۰.۰۰۴ <sup>۲a</sup>	<sup>G</sup> ۲ / ۰.۱۴ ± ۰.۰۰۰ <sup>۷a</sup>	<sup>F</sup> ۱ / ۰.۷۷ ± ۰.۰۰۳ <sup>۲a</sup>	<sup>D</sup> ۲ / ۰.۰۳ ± ۰.۰۰۰ <sup>۳a</sup>	۱۴

حروف کوچک متفاوت نشان دهنده تفاوت معنی‌دار بین تیمارها می‌باشد ( $p < 0.05$ ). حروف بزرگ متفاوت نشان دهنده تفاوت معنی‌دار طی دوره نگهداری در هر تیمار می‌باشد ( $p < 0.05$ ).

جدول ۶: تعیین فاکتورهای رشد ماهی قزل آلی رنگین کمان تغذیه شده با جیره های غذایی آزمایشی با درصدهای متفاوت پودر ماهی تخمیری

Table 6: Determination of growth performances of rainbow trout with experimental diets with different percent of fermented fish meal

تیمارهای غذایی		فاکتورهای رشد	
جیره شاهد	فاکتورهای رشد	جیره شاهد	فاکتورهای رشد
<i>S. cervisiae</i> (100%)	وزن اولیه (گرم)	۱۰۰/۳۴±۰/۸۰ <sup>a</sup>	۱۰۰/۳۴±۰/۸۰ <sup>a</sup>
<i>S. cervisiae</i> (75%)	وزن نهایی (گرم)	۱۰۰/۳۱±۰/۰۳ <sup>a</sup>	۵۸/۲۲±۰/۱۶ <sup>ab</sup>
<i>S. cervisiae</i> (50%)	افزایش وزن بدن (گرم)	۱۰۰/۳۰±۰/۰۷ <sup>a</sup>	۴۷/۹۷±۰/۱۵ <sup>ab</sup>
<i>S. cervisiae</i> (25%)	افزایش وزن بدن (%)	۱۰۰/۳۷±۰/۱۳ <sup>a</sup>	۵۰/۲۷±۰/۵۳ <sup>cde</sup>
<i>A. niger</i> (100%)	ضریب تبدیل غذایی	۱۰۰/۳۶±۰/۰۹ <sup>a</sup>	۳/۱۰±۰/۰۰ <sup>def</sup>
<i>A. niger</i> (75%)	ضریب رشد ویژه (روز/٪)	۱۰۰/۳۱±۰/۰۷ <sup>a</sup>	۳/۲۰±۰/۰۱ <sup>c</sup>
<i>A. niger</i> (50%)	ضریب رشد حرارتی (٪/٪)	۱۰۰/۳۴±۰/۱۳ <sup>a</sup>	۱۵۸۴/۸۵±۱۲/۲۰ <sup>f</sup>
<i>A. niger</i> (25%)	قابلیت هضم ظاهری پروتئین (٪/٪)	۱۰۰/۳۱±۰/۰۷ <sup>a</sup>	۸۰/۳۴±۰/۰۵ <sup>d</sup>
<i>B. subtilis</i> (100%)	مقدار بقا (٪/٪)	۱۰۰/۳۳±۰/۰۸ <sup>a</sup>	۱۰۰/۳۳±۰/۰۸ <sup>a</sup>
<i>B. subtilis</i> (75%)	ضریب رشد	۱۰۰/۳۸±۰/۱۱ <sup>a</sup>	۱۶۰/۲۳±۰/۱۴ <sup>f</sup>
<i>B. subtilis</i> (50%)	ضریب رشد حرارتی (٪/٪)	۱۰۰/۳۳±۰/۰۸ <sup>a</sup>	۱۶۹۲/۳۲±۸/۵۶ <sup>d</sup>
<i>B. subtilis</i> (25%)	قابلیت هضم ظاهری پروتئین (٪/٪)	۱۰۰/۳۳±۰/۰۸ <sup>a</sup>	۸۴/۵۳±۰/۰۵ <sup>ab</sup>
جیره شاهد	ضریب رشد ویژه (روز/٪)	۱۰۰/۳۳±۰/۰۸ <sup>a</sup>	۳/۴۸±۰/۰۱ <sup>a</sup>
جیره شاهد	ضریب رشد حرارتی (٪/٪)	۱۰۰/۳۳±۰/۰۸ <sup>a</sup>	۳/۴۸±۰/۰۱ <sup>a</sup>
جیره شاهد	قابلیت هضم ظاهری پروتئین (٪/٪)	۱۰۰/۳۳±۰/۰۸ <sup>a</sup>	۸۵/۲۶±۰/۰۶ <sup>ab</sup>

میکروارگانسیم‌های مختلف از نظر آماری تفاوت معنی‌داری مشاهده نگردید ( $p > 0.05$ ).

جدول ۳ تغییرات میزان پروتئین سیلاژ تخمیری با میکروارگانسیم‌های مختلف را طی فرآیند تخمیر نشان می‌دهد. میزان پروتئین سیلاژ تخمیری با میکروارگانسیم‌های مختلف طی دوره نگهداری به طور معنی‌داری افزایش یافت. میزان پروتئین سیلاژ تخمیری حاصل از باکتری‌ها در مقایسه با قارچ و مخمر به طور معنی‌داری بیشتر است ( $p < 0.05$ ). در مطالعه‌ای مشخص گردید که باکتری *Bacillus subtilis* قادر به تولید مقدار زیادی پروتئین است (Shrestha et al., 2010). علت افزایش میزان پروتئین پودر ماهی تخمیری را می‌توان به توانایی میکروارگانسیم‌ها در تبدیل کربوهیدرات‌های محلول آرد گندم به پروتئین (Vijayan et al., 2009; Rajesh et al., 2010; Joseph et al., 2008)، افزایش توده سلول میکروبی (Antai and Obong, 1992) و همچنین توانایی میکروارگانسیم‌ها در ترشح برخی از آنزیم‌های خارج سلولی (پروتئین‌ها) (Oseni and Joseph et al., 2008; Akindahunsi, 2011) دانست. همچنین آنزیم‌های متنوع و پپتیدهای هیدولیز شده آزاد می‌توانند منجر به تولید پروتئین و در نتیجه افزایش میزان پروتئین گردند (Bhatnagar et al., 2010). قارچ *A. niger* می‌تواند بیش از ۱۹ نوع آنزیم تولید نماید که در ساخت پروتئین اهمیت دارند (Joseph et al., 2008). باکتری *Bacillus subtilis* قادر به ترشح مقدار زیادی پروتئین می‌باشد (Shrestha et al., 2010). Vijayan و همکاران (۲۰۰۹) میزان پروتئین خام در پودر ماهی تخمیری حاصل از ضایعات ماهی تون تلقیح شده با باکتری *L. plantarum* را ۶۱/۸۳ درصد طی ۱۴ روز تخمیر تخمین زدند. در حالیکه Yamamoto و همکاران (۲۰۰۵) مشاهده کردند که میزان پروتئین پودر ماهی ساردین تخمیری تلقیح شده با *A. awamורי* تغییر نشان نداد.

میزان خاکستر سیلاژ تخمیری با میکروارگانسیم‌های مختلف طی دوره نگهداری به طور معنی‌داری افزایش یافت (جدول ۴). سیلاژ تخمیری حاصل از قارچ‌ها و

همانطوریکه در جدول ۶ مشاهده می‌گردد، ضریب رشد حرارتی ماهی قزل‌آلای رنگین کمان با افزایش مقدار پودر ماهی تخمیری در هر یک از خوراک‌های تلقیح شده با *B. subtilis*، *A. niger* و *S. cerevicie*، کاهش معنی‌داری نشان داد. ضریب رشد حرارتی ماهیان قزل‌آلای رنگین کمان تغذیه شده با جیره‌های غذایی به مقدار ۲۵ درصد پودر ماهی تخمیری در *B. subtilis*، *A. niger* و *S. cerevicie* بترتیب ۱۹۷۱/۲۱، ۱۹۷۶/۵۷ و ۱۹۶۲/۱۰ درصد بود ( $p > 0.05$ ) که در مقایسه با جیره‌های غذایی با مقدار ۵۰، ۷۵ و ۱۰۰ درصد دارای بیشترین مقدار بود ( $p < 0.05$ ). نتایج این مطالعه نشان داد که مقدار قابلیت هضم ظاهری پروتئین در جیره غذایی شاهد و خوراک آزمایشی محتوی ۲۵ درصد پروتئین ماهی تخمیری در *B. subtilis* و *A. niger* بیشترین مقدار را نشان داد (جدول ۶). ضریب قابلیت هضم ظاهری پروتئین در جیره‌های غذایی آزمایشی محتوی ۵۰ و ۷۵ درصد پودر ماهی تخمیری، تفاوت معنی‌داری بین آنها مشاهده نگردید. کمترین میزان ضریب قابلیت هضم ظاهری پروتئین در جیره غذایی آزمایشی محتوی ۱۰۰ درصد پودر ماهی تخمیری در *B. subtilis*، *A. niger* و *S. cerevicie* مشاهده گردید ( $p > 0.05$ ) که بترتیب ۷۷/۲۵، ۷۸/۱۸ و ۷۷/۶۸ درصد بود.

## بحث

همانطوریکه در جدول ۲ نشان داده شده است، میزان رطوبت در پودر ماهی تخمیری تلقیح شده با باکتری، قارچ و مخمر با پیشرفت دوره تخمیر افزایش معنی‌داری نشان داده است ( $p < 0.05$ ). افزایش میزان رطوبت را طی فرآیند تخمیر می‌توان به فعالیت پروتئولیتیک میکروارگانسیم‌ها مربوط دانست که منجر به رهاسازی آب از طریق هیدرولیز پپتیدها می‌گردد (Anihouvi et al., 2012; Hammoumi et al., 1998). دارای فعالیت متابولیک هستند که دی‌اکسید کربن و آب تولید می‌کنند (Vijayan et al., 2008). Vijayan و همکاران (۲۰۰۹) نتایج مشابه تحقیق حاضر را بدست آوردند. بین میزان رطوبت در سیلاژ زیستی تهیه شده با



دارند، برای حیوانات محدودیت مواد مغذی ایجاد می‌کنند (Fagbenro and Bello-Olusoji, 1997). ارزش مغذی خوراک به کیفیت مغذی آن و توانایی حیوانات به جذب مواد مغذی بستگی دارد (Soltan and El-Laithy, 2008). مقدار قابلیت هضم ظاهری پروتئین در جیره غذایی شاهد و خوراک آزمایشی محتوی ۲۵ درصد پروتئین ماهی تخمیری در *A. niger* و *B. subtilis* بیشترین مقدار را نشان داد. جیره غذایی آزمایشی محتوی ۱۰۰ درصد پودر ماهی تخمیری در *A. niger* و *S. cerevicie* کمترین میزان ضریب قابلیت هضم ظاهری پروتئین نشان داد. علت کاهش مقدار قابلیت هضم ظاهری پروتئین ممکن است در میزان بالای اسیدهای آمینه آزاد در پودر ماهی تخمیری باشد. بخش بزرگی از پروتئین به صورت دی‌پپتید و تری‌پپتید جذب می‌گردد، در حالیکه بخش اندکی از پروتئین‌ها به شکل اسیدهای آمینه آزاد جذب می‌گردند (Fagbenro et al., 1997). اسیدهای آمینه آزاد دارای محدودیت جذب برای حیوانات هستند (اویسی‌پور و قمی، ۱۳۸۷). Fagbenro و همکاران (۱۹۹۴) دریافتند که مقدار بالای نیتروژن غیر پروتئین (اسیدهای آمینه آزاد، پپتیدها) که در نتیجه پروتئولیز تولید می‌گردد، منجر به کاهش قابلیت هضم ظاهری پروتئین می‌گردد و بر جذب پروتئین نیز تاثیر می‌گذارد. پودر ماهی تخمیری محتوی مقدار قابل ملاحظه‌ای نیتروژن غیر پروتئینی (اسیدهای آمینه آزاد، پپتیدها) می‌باشد، ولی پودر ماهی حاوی پروتئین دست نخورده می‌باشد (Fagbenro et al., 1997). گروه‌های آلفا-اسید آمینه پروتئین‌های هیدرولیز شده مستعد واکنش با گروه‌های آلدهید کربوهیدرات‌ها می‌باشند که منجر به تولید محصولات حاصل از واکنش می‌گردد و دسترسی اسیدهای آمینه را کاهش می‌دهد (Fagbenro et al., 1997). دسترسی اندک اسیدهای آمینه آزاد منجر به مصرف پروتئین اندک و قابلیت هضم پروتئین کم می‌گردد که در نتیجه باعث کاهش رشد ماهی می‌شود. با توجه به تقاضای پرورش دهندگان برای دسترسی به پودر ماهی با کیفیت بالا و نگرانی جهانی به دلایل

باکتری‌ها به طور معنی‌داری بالاترین میزان خاکستر را نشان داد. افزایش میزان خاکستر طی فرآیند تخمیر با کاهش ماده خشک (Vijayan et al., 2009) و افزایش میزان مواد معدنی (Antai and Obong, 1992) در ارتباط می‌باشد. افزایش میزان خاکستر نمونه‌های تخمیری بر خوش طعمی خوراک در جیره غذایی تاثیر می‌گذارد. بنابراین، Arruda و همکاران (۲۰۰۷) و Fagbenro و همکاران (۱۹۹۴) پیشنهاد کردند که پودر ماهی تخمیری باید با مواد خوش طعمی چون پودر ذرت یا کنجاله سویا در خوراک حیوانات مخلوط گردند.

افزایش میزان فیبر خام نمونه‌های تخمیری در اوایل مدت فرآیند را می‌توان به مصرف مواد مغذی ماده جامد توسط میکروارگانیسم‌ها و افزایش مقدار فیبر خام مرتبط دانست (Rajesh et al., 2010; Joseph et al., 2008) و کاهش میزان فیبر پس از گذشت ۴ روز را نیز می‌توان به دلیل شکست پلی‌ساکاریدهای غیر نشاسته‌ای به پروتئین تک سلولی توسط میکروارگانیسم‌ها دانست (Rajesh et al., 2010). همچنین، فیبرها توسط میکروارگانیسم‌ها جهت کسب انرژی و سایر فعالیت‌های سلولی مصرف می‌گردند (Yamamoto et al., 2004). مشابه چنین روند افزایش و کاهش توسط Rajesh و همکاران (۲۰۱۰) گزارش شده است.

جدول ۶ تاثیر درصدهای متفاوت پودر ماهی تخمیری بر فاکتورهای رشد ماهی قزل‌آلای رنگین‌کمان پس از ۶۵ روز دوره پرورش نشان داده شده است. کاهش میزان شده از خوراک‌های حاوی ۲۵، ۷۵ و ۱۰۰ درصد پودر ماهی تخمیری را می‌توان در مقادیر بالای اسیدهای آمینه آزاد و همچنین اسیدیته خوراک دانست (Sao, 2005). اسیدهای آمینه آزاد ممکن است اشتهای ماهی را کاهش دهند (Sao, 2005). در حالیکه اسیدیته خوراک پذیرش غذا را توسط ماهی کاهش می‌دهد و همچنین بر فعالیت آنزیم پروتئاز در معده ماهی قزل‌آلای رنگین‌کمان تاثیر می‌گذارد. قابلیت هضم یکی از فاکتورهای مهم در فرمولاسیون خوراک می‌باشد (Fagbenro and Bello-Olusoji, 1997). خوراک‌هایی که قابلیت هضم کمی

- Antai, S.P. and Obong, U.S., 1992.** The effect of fermentation on the nutrient status and on some toxic components of (*lCACinia manni*). *Plant Foods for Human Nutrition*, 42: 219-224. DOI: 10.1007/BF02193929
- Arruda, L.F., Borghesi, R. and Oetterer, M., 2007.** Use of fish waste as silage- a review. *Brazilian Archives of Biology and Technology*, 50: 897-886. DOI: 10.1590/S1516-89132007000500016
- AOAC (Association of Official Analytical Chemists), 1990.** Official Methods of Analysis, 13th edn. Washington DC, USA, 1094P.
- Bailey, J. and Aianärä, A., 2006.** Effects of feed portion size on growth of rainbow trout, *Oncorhynchus mykiss* (Walbaum), reared at different temperatures. *Aquaculture*, 253: 728-730. DOI: 10.1016/j.aquaculture.2005.09.026
- Bhatnagar, D., Joseph, I. and Raul Raj, R., 2010.** Amylase and acid protease production by solid state fermentation using (*Aspergillus niger*) from mangrove swamp. *Indian Journal of Fisheries*, 57: 45-51.
- Bligh, E.G. and Dyer, W.J., 1959.** A rapid method for total lipid extraction and purification. *Canadian Journal Biochemistry and Physiology*, 37: 911-917. DOI: 10.1139/o59-099
- Chutmanop, J., Chuichulcherm, S., Chisti, Y. and Srinophakun P., 2008.** Protease production by (*Aspergillus oryzae*) in solid-state fermentation using agroindustrial substrate. *Journal of Chemical Technology and Biotechnology*, 83: 1012-1018. DOI: 10.1002/jctb.1907.

مشکلات ناشی از کمبود پودر ماهی در آینده و نیز نگرانی‌های زیست محیطی ناشی ضایعات ماهیان، تهیه پودر ماهی تخمیری می‌تواند جایگزین مناسبی باشد. ماهیان تغذیه شده با ۲۵ درصد پودر ماهی تخمیری در غذا بهترین فاکتور رشد و قابلیت هضم ظاهری پروتئین را نشان دادند ( $p < 0.05$ ). لذا پودر ماهی تخمیری می‌تواند تقاضای پرورش دهندگان به پودر ماهی با کیفیت مغذی بالا را تامین نماید. از اینرو، فرآیند تخمیر نوعی از تکنولوژی را ایجاد می‌کند که می‌تواند به عنوان یک جایگزین مناسب در خوراک ماهیان عمل کند.

## منابع

- اویسی پور، م. ر. و قمی، م. ر.، ۱۳۸۷.** بیوتکنولوژی در تولید فرآورده های دریایی. انتشارات دانشگاه آزاد واحد تنکابن، ۱۹۲ صفحه.
- حسینی، ش.، غرقی، ا.، جمالزاده، ح. ر.، صفری، ر. و حسینی، ش. ۱۳۹۱.** مقایسه پروتئین هیدرولیز شده از امعا و احشا و سر ماهی فیتوفاگ (*Hypophthalmichthys molitrix*) با استفاده از آنزیم آلکالاز و آنزیم های داخلی بافت. مجله علمی شیلات ایران. ۲۱: ۶۲-۵۵.
- رضوی شیرازی، ح.، ۱۳۸۶.** تکنولوژی فرآورده های دریایی، اصول نگهداری و عمل آوری (۱). انتشارات پارس نگار، تهران، ۳۲۵ صفحه.
- فلاحی، م.، شریفیان، م.، طلوعی، م. ح.، امیری، ا. و دقیق روحی، ج. ۱۳۹۱.** تاثیر شیرابه کود آلی تخمیر شده بی هوازی در پرورش ماهی سفید (تا ۱ گرم) و مقایسه فاکتورهای رشد و بقا با تغذیه مرسوم. مجله علمی شیلات ایران. ۲۱: ۷۶-۶۵.
- Anihouvi, V.B, Kpoclou, E.Y. and Hounhouigan, J.D., 2012.** Use of starter cultures of Bacillus and Staphylococcus in the controlled fermentation of Lanhouin, a traditional fish-based condiment from West African. *African Journal of Microbiology Research*, 6: 4767-4774. DOI: 10.5897/AJMR12.413

- Fagbenro, O., Jauncey, K. and Haylor, G., 1994.** Nutritive value of diet containing dried lactic acid fermented fish silage and soybean meal for juvenile (*Oreochromis niloticus*) and (*Clarias gariepinus*). *Aquatic Living Resources*, 7: 79-85. DOI: 10.1051/alr:1994010
- Fagbenro, O., Jauncey, K. and Krueger, R., 1997.** Nutritive value of dried; actic acid fermented fish silage and soybean meal in dry diets for juvenile catfish, *Clarias gariepinus* (Burchell, 1822). *Journal of Applied Ichthyology*, 13: 27-30. DOI: 10.1111/j.1439-0426.1997.tb00094.x
- Fagbenro, O.A. and Bello-Olusoji, O.A., 1997.** Preparation, nutrient composition and digestibility of fermented shrimp head silage. *Food Chemistry*, 60: 489-493. DOI: 10.1016/S0308-8146(96)00314-7
- Faid, M., Zouiten, A., Elmarrakchi, A. and Achkari-Begdouri, A., 1997.** Biotransformation of fish waste into a stable feed ingredient. *Food Chemistry*, 60: 13-18. DOI: 10.1016/S0308-8146(96)00291-9
- FAO., 1950.** Food and Agriculture Organization of the United Nations. Washington, D.C., U.S.A.
- Hammoumi, A., Faid, M., El yachioui, M. and Amarouch, H., 1998.** Characterization of fermented fish waste used in feeding trials with broilers. *Process Biochemistry*, 33: 423-427. DOI: 10.1016/S0032-9592(97)00092-7
- Joseph, I., Paul Raj, R. and Bhatnagar, D., 2008.** Effect of solid state fermentation on nutrient composition of selected feed ingredients. *Indian Journal of Fisheries*, 55: 327- 332.
- López, L.M., Torres, A.L., Durazo, E., Drawbridge, M. and Bureau, D.P., 2006.** Effects of lipid on growth and feed utilization of white seabass (*Atractoscion nobilis*) fingerlings. *Aquaculture*, 253: 557-263. DOI: 10.1016/j.aquaculture.2005.08.007
- NRC (National Research Council), 1993.** Nutrient requirements of fish. National Academy Press, Washington D.C., U.S.A.
- Ochoa-Solano, J.L. and Olmos-Soto, J., 2006.** The functional property of *Bacillus* for shrimp feeds. *Food Microbiology*, 23: 519- 525. DOI: 10.1016/j.fm.2005.10.004
- Oseni, O.A. and Akindahunsi, A.A., 2011.** Some phytochemical properties and effect of fermentation on the seed of (*Jatropha curcas* L). *American Journal of Food Technology*, 6: 158-165. DOI: 10.3923/ajft.2011.158.165
- Rahmi, M., Faid, M., EIYachioui, M., Berny, E.H., Fakir, M. and Ouhssine, M., 2008.** Protein rich ingredients from fish waste for sheep feeding. *African Journal of Microbiology Research*, 2: 73-77.
- Rajesh, N., Joseph, I. and Paul Raj, R., 2010.** Value addition of vegetable wastes by solid-state fermentation using (*Aspergillus niger*) for use in aquafeed industry. *Waste Management*, 30: 2223-2227. DOI: 10.1016/j.wasman.2009.12.017
- Sao, K., 2005.** Study on substitution of fermented fish for fish meal in hybrid

- catfish (*Clarias macrocephalus* × *Clarias gariepinus*) diet. A thesis. Kasetsart University.
- Shrestha, A.K., Dahal, N.R. and Ndungutse, V., 2010.** *Bacillus* fermentation of soybean: a review. *Journal of Food Science and Technology Nepal*, 6: 1-9.
- Soltan, M.A. and El- Laithy, S.M., 2008.** Evaluation of fermented silage mae from fish, tomato and potato by- products as a feed ingredient for Nile Tilapia, *Oreochromis niloticus*. *Egyptian Journal of Aquatic Biology and Fisheries*, 12: 25- 41. DOI: 10.21608/ejabf.2008.1969
- Tibbetts, S.m., Milley, J.E. and Lall, S. P., 2006.** Apparent protein and energy digestibility of common and alternative feed ingrediends by Atlantic Cod, *Gadus morhua* (Linnaeus, 1758). *Aquaculture*, 261: 1314- 137. DOI: 10.1016/j.aquaculture.2006.08.052
- Vijayan, H., Joseph, I. and Paul Raj, R., 2009.** Biotransformation of tuna waste by co-fermentation into an aquafeed ingredient. *Aquaculture Research*, 40: 1047-1053. DOI: 10.1111/j.1365-2109.2009.02197.x
- Williams, C.H., David, D.J. and Lismaa, O., 1962.** Determination of chromic oxide in faeces samples by atomic absorption spectrophotometry. *Journal of Agricultural Science*, 59: 281-285.
- Yamamoto, M., Saleh, F. and Hayashi, K. 2004.** A fermentation method of dry and convert shochu distillery by-product to a source of protein and enzymes. *Animal Science Journal*, 41: 275-280. DOI: 10.2141/jpsa.41.275
- Yamamoto, M., Saleh, F., Ohtsuka, A. and Hayashi, K., 2005.** New fermentation technique to process fish waste. *Animal Science Journal*, 76: 245-248. DOI: 10.1111/j.1740-0929.2005.00262.x

**Replacement of fish meal with different content of fermented silage from Kilka (*Clupeonella engrauliformis* Svetovidov, 1941) meal on growth performance and apparent digestibility of protein of rainbow trout diet**

Khodanazary A.<sup>1,2\*</sup>; Hajimoradloo A.<sup>2</sup>; Ghorbani R.<sup>2</sup>

\*khodanazary@yahoo.com

1- Department of Fisheries, Faculty of Marine Natural Resources, Khorramshahr University of Marine Science and Technology, Khorramshahr, Iran

2- Faculty of Fisheries, Department of Fisheries and environment, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources, Gorgan, Iran

**Abstract**

The aim of this study was to investigate the effect of fermented silage on growth performance and apparent digestibility of protein at feed of rainbow trout. In this study, Anchovy Kilka meal were mixed with 25% wheat flour and inoculated with microorganisms ( $10^8$  cell/ml) and kept in an incubator for 14 days at 37 °C. Fermentation of Anchovy Kilka has resulted in a significant increase in moisture, protein and pH values at the end of the period. Ash content of the fermented product was almost twice as that of the unfermented fish meal in all of the samples. Fiber and crude fat contents of the fermented product was respectively reduced and increased ( $p < 0.05$ ) in comparison with the initial product. Replacement of fish meal with fermented silage (0, 25, 50, 75 and 100%) showed that there was significant difference in growth performance and apparent digestibility protein ( $p < 0.05$ ). Fish fed with 25 percent fermented silage had the best of growth performance and apparent digestibility of protein ( $p < 0.05$ ). In conclusion, the results of this study suggest that fish meal produced with fermentation manner can be used as good alternative for feedstuff of rainbow trout.

**Keywords:** Fermented silage, Rainbow trout, Quality characteristic, Growth factor, Apparent digestibility of protein.

---

\*Corresponding author