

دستاوردهای پژوهش و فناوری سال ۱۴۰۳

دانشکده‌گان کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران

گروه شیلات

مجری آرش جوانشیرخوئی

Arashjavanshir@ut.ac.ir



عنوان فناوری

غذای ماهی مانور

حوزه کاربرد و بازار هدف

صنعت پرورش آبزیان

وضعیت فعلی بهره برداری از فناوری

■ نمونه مهندسی

□ نیمه صنعتی

□ تولید انبوه



جوایز دریافتی:

* فناوری برتر استان البرز

شرح فناوری

از آن جا که قصد اصلی در سیستم های پرورشی مانند پرورش گاو شیری تولید هر چه بیشتر است، بخشی از غذای استفاده شده این موجودات پرورشی به صورت هضم نشده به همراه مدفوع دفع شود. بدین ترتیب در مدفوع، موادی با درجه های مختلف هضم شدگی می توان یافت که از یک طرف وابسته به مدت ماند این غذا در سیستم گوارش و از طرف دیگر تابع ماهیت غذا است. درواقع بخش عمده ای از مواد پروتئینی مثل ذرت، گندم و جو به صورت هضم نشده و نیمه هضم شده دفع می گردد.

در این پروژه در شرایط مصنوعی با استفاده از برخی آنزیم ها این هضم کامل و مقداری از مواد دفع شده نجات داده شد. این بخش به تنهایی ارزش غذایی کمی داشته ولی با افزودن مکمل ها آن را به غذای مناسبی برای ماهیان پرورشی تبدیل شده است.

آزمایشات کیفیت غذایی و همچنین پروفیل پروتئینی این مورد را به اثبات می رساند. آزمایش میدانی یعنی تغذیه مستقیم ماهی با این غذا نیز نشان داده که علاوه بر کیفیت خوب غذا می تواند باعث رشد مناسبی در ماهی بشود. این نوع ماده غذایی می تواند به عنوان راهی برای صرفه جویی در استفاده از منابع طبیعی مطرح و اجرا گردد.