

تأثیر کمبود اسیدهای آمینه آرژنین، فنیل آلانین و تریپتوفان جیره بر فاکتورهای رشد و ترکیب شیمیایی بدن ماهی صبیتی جوان (*Sparidentex hasta*)

جاسم غفله مرمضی^۱، مرتضی یعقوبی^{۱*}، امید صفری^۲

* m.yaghoubi@ut.ac.ir

۱- پژوهشکده آبی‌پروری جنوب کشور، موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، اهواز
۲- گروه شیلات، دانشکده منابع طبیعی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد

تاریخ پذیرش: خرداد ۱۳۹۶

تاریخ دریافت: مرداد ۱۳۹۵

چکیده

در این پژوهش اثرات کاهش چهل درصدی اسیدهای آمینه ضروری آرژنین، فنیل آلانین و تریپتوفان در جیره غذایی بر فاکتورهای رشد، تغذیه و ترکیب بیوشیمیایی لاشه ماهی صبیتی به مدت ۴۲ روز مورد بررسی قرار گرفت. از چهار تیمار غذایی در ۳ تکرار استفاده شد که شامل جیره غذایی شاهد با میزان و نسبت مناسب از همه ی اسیدهای آمینه ضروری بود. در سه تیمار دیگر اسیدهای آمینه آرژنین، فنیل آلانین و تریپتوفان به میزان ۴۰٪ نسبت به جیره کنترل کاهش یافتند. جهت متعادل نمودن دقیق اسیدهای آمینه ضروری از اسیدهای آمینه خالص (کریستاله) در ساخت همه جیره‌ها استفاده گردید. در تیمار کمبود اسید آمینه ی آرژنین (ARG) تنها در دو شاخص درصد افزایش وزن ($156/32 \pm 4/4$) و تثبیت نیتروژن ($13/8 \pm 0/76$) نسبت به کنترل به صورت معنی داری کاهش یافت ($p < 0/05$). اما در تیمارهای کمبود اسید آمینه ی فنیل آلانین (PHE) و تریپتوفان (TRP) همه ی شاخص‌های رشد و تغذیه از جمله وزن نهایی، درصد افزایش وزن، نرخ رشد ویژه، میزان مصرف غذا، نرخ کارایی پروتئین و تثبیت نیتروژنی نسبت به شاهد به صورت معنی داری کاهش یافت ($p < 0/05$). ترکیب شیمیایی لاشه در تیمارهای آزمایشی در مقایسه با تیمار شاهد با افزایش میزان رطوبت در تیمار PHE، کاهش انرژی ناخالص در همه ی تیمارها و کاهش چربی خام در تیمارهای PHE و TRP، همراه بود ($p < 0/05$). کاهش پروتئین کل لاشه در تیمار کمبود اسید آمینه ی آرژنین نشان دهنده استفاده بیشتر از پروتئین نسبت به چربی به عنوان منبع انرژی در این گروه از ماهیان در مواجهه با کمبود اسید آمینه ی آرژنین می باشد. کاهش چربی لاشه در همه ی تیمارهای آزمایشی نشان دهنده ی اختلال در متابولیسم چربی با کاهش کارایی اسیدهای آمینه ی ضروری در بدن می باشد. علی رغم کاهش چهل درصدی هر یک از اسیدهای آمینه ضروری آرژنین، فنیل آلانین و تریپتوفان در هر یک از جیره‌ها میزان این اسیدهای آمینه در لاشه ماهیان در بین تیمارها تغییر معنی داری را نشان ندادند که نشان دهنده ذخیره سازی این اسیدهای آمینه ی محدود شده توسط بدن ماهی در مواجهه با کمبود آنها می باشد. نتایج این مطالعه نشان داد که کاهش یک اسید آمینه ی ضروری تأثیر بسیار زیادی در جذب سایر اسیدهای آمینه و ساخت پروتئین و در نهایت رشد دارد.

کلمات کلیدی: آرژنین، تریپتوفان، فنیل آلانین، کمبود اسید آمینه، ماهی صبیتی، *Sparidentex hasta*

* نویسنده مسئول

مقدمه

ماهی صبیتی با نام علمی *Sparidentex hasta* (Valenciennes 1830) تنها گونه از جنس *Sparidentex* در خانواده *Sparidae* می باشد و از گونه های باارزش دریایی بوده که به میزان زیادی در خلیج فارس، سواحل هند و قسمت های غربی اقیانوس هند یافت می شود. این ماهی به آسانی در اسارت تخم ریزی می کند و در شرایط مطلوب رشد سریعی را از خود نمایش می دهد و دامنه ی وسیعی از شرایط فیزیکی و شیمیایی آب را تحمل می کند این گونه به عنوان یکی از نمایندگان آبی پروری دریایی در ایران و حوضه ی خلیج فارس مورد توجه می باشد (Basurco et al., 2011). استفاده از روش های پیشرفته در تکثیر و پرورش این ماهی برای تأمین نیاز بازار اهمیت زیادی دارد. اگرچه مطالعات وسیعی در مورد این ماهی در پژوهشکده آبی پروری جنوب کشور به انجام رسیده است و نیاز های تغذیه ای این گونه تا حدودی مشخص شده است (Hossain et al., 2014; Mozanzadeh et al., 2015a; Mozanzadeh et al., 2016b; Mozanzadeh et al., 2015b; Mozanzadeh et al., 2016a; Yaghoubi et al., 2016; Marammazi et al., 2016) ولی این در حالی می باشد که اطلاعات اندکی در زمینه ی نیازهای اسیدهای آمینه ای (Marammazi et al., 2016) در دسترس می باشد.

اسیدهای آمینه مولکول هایی هستند که عملکرد هر دو گروه آمین و کربوکسیلیک را دارا می باشند. عملکرد اصلی اسید آمینه کاربرد آن ها در ساختن پروتئین می باشد. بیست عدد از ۸۰ اسید آمینه ممکن طبیعی در ساختن پروتئین نقش دارند که یک دوم از آن ها به عنوان محدود کننده یا ضروری تلقی می شوند و باید حتماً در جیره غذایی فراهم شوند زیرا زنجیره ی کربنی آن ها توسط بدن حیوانات قابل ساختن نیستند (Rønnestad et al., 2000). اسیدهای آمینه می توانند به صورت پروتئین یا به صورت خالص به حالت کریستاله به عنوان مکمل غذایی فراهم گردند. افزایش استفاده از پروتئین های گیاهی در جیره ی ماهیان در سال های اخیر باعث افزایش استفاده از اسیدهای آمینه ی خالص برای رفع کمبودهای ایجاد شده در اثر استفاده در سطوح بالا از این تولیدات گیاهی گردیده است (Ambardekar et al., 2009). به جهت شناخت تأثیرات منفی جیره های نامتعادل از نظر پروفیل اسید آمینه، در این مطالعه به بررسی جیره های داری

کمبود اسیدهای آمینه آرژنین، فنیل آلانین و تریپتوفان پرداخته شد.

ماهیان نیاز زیادی به آرژنین غذایی دارند که این نیازمندی دلایلی همچون زیاد بودن میزان این اسید آمینه در پروتئین که به عنوان یک اسید آمینه با باندهای پپتیدی مطرح می باشد و در بافت به عنوان محرک به شکل فسفو آرژنین که یک ذخیره ی اصلی از ATP می باشد، حضور دارد (Li et al., 2009). دلیل دیگر بر نیاز بیشتر به این اسید آمینه ضروری بودن آن می باشد یعنی ساخت مجدد آن محدود و یا حتی اصلاً صورت نمی پذیرد (Li et al., 2009). ماهیان غضروفی و استخوانی های Ureogenic (ماهیان که اوره به عنوان ماده دفعی تولید می کنند) ممکن است قادر به تبدیل سیترو لین به آرژنین به وسیله ی ساخت argininosuccinate و لایزین در کبد باشند (Mommensen et al., 2001). هر چند این موضوع که آیا تولید خالصی از سیترو لین یا آرژنین توسط این ارگان در سایر حیوانات آبی وجود دارد یا نه، ناشناخته می باشد. در برخی موارد آرژنین اسپارین تحت تأثیر گلو تامات غذایی می باشد که در گربه ماهی کانالی مشاهده شده است (Buentello & Gatlin, 2000)؛ اما این تأثیر ممکن است نتیجه ی ممانعت از کاهش آرژنین باشد. در حال حاضر گذرگاه های ساخت آرژنین از گلو تامین، گلو تامات، پروتئین یا اسید آمینه های به غیر از سیترو لین برای ماهیان بیان نگردیده است. آرژنین پرکاربردترین اسید آمینه می باشد این اسید آمینه به عنوان پیشرو برای ساخت پروتئین، نیتریک اکسید، اوره، پلی آمین ها، پرو لین، گلو تامات، سرین و agmatine در حیوانات خشکی زی می باشد (Wu & Morris, 1998). آرژنین همچنین نقش مهمی در تنظیم ترشحات درون ریز و نقش های تولید مثلی دارد و همچنین مشخص کننده ترشحات درون ریز اضافه می باشد (شامل AMP-activated protein kinase و به عنوان هدف Rapamycin (Jobgen et al., 2006; Yao et al., 2008). ماهی ها می توانند نیتریک اکساید (NO) را با استفاده از ترکیب tetrahydrobiopterin-dependent (Buentello & Gatlin, 1999) و همچنین از ترکیب اوره و اورنیتین، به وسیله ی آرژنین تولید کنند (Gouillou-Coustans et al., 2002). اورنیتین حاصله می تواند برای ساخت پرو لین یا پلی آمین استفاده شود. کاهش در غلظت آرژنین و اورنیتین پلاسما در ماهی کفشک سنگالی (*Solea senegalensis*) تحت استرس

رنگین کمان شود (Höglund *et al.*, 2007). همچنین باعث کاهش هم جنس خواری و کاهش کم اشتها بی ناشی از استرس در ماهی جوان هامور (Hseu *et al.*, 2003) و جلوگیری از استرس القاشده توسط افزایش کورتیزول (Lepage *et al.*, 2002) می شود. به علت تأثیرات منفی طولانی شدن افزایش کورتیزول بر رشد، غذا گیری، افزایش پروتئین، ایمنی و مواجه شدن با بیماری (Vijayan *et al.*, 1996)، استفاده از تریپتوفان ممکن است یک استراتژی تغذیه ای نویدبخش برای مدیریت سلامت در آبی پروری در مراحلی چون انتقال، دست کاری و واکسیناسیون باشد. سراتونین مغز وقتی در نورون ها تولید می شود که سراتونین داخلی از طریق موکوس روده تولید و آزاد می گردد که این سراتونین پیرامونی به وسیله ی موکوس روده در پاسخ به تحریک کننده های مختلف مانند افزایش حجم معده، حضور گلوکز یا محلول با شرایط اسمزی بالا تشکیل و آزاد می شود. هر دو سراتونین داخلی و خارجی (غذایی) می تواند غذا گیری ماهی را کاهش دهد که مصداق آن در ماهی باس دریایی و حیوانات خشکی زی بیان شده است (Rubio *et al.*, 2006). ملاتونین از دیگر متابولیت های تریپتوفان در اندام پینه آل، شبکیه چشم و لوله ی گوارش ماهی تولید می شود و در کبد از بین می رود. ساخت ملاتونین در غده پینه آل ماهی به وسیله ی دوره ی نوری تنظیم می شود و نقش میانجی گرانه ی مهمی را در بلوغ بیضه ها در چندین ماهی مانند ماهی آزاد ماسو (masu salmon) (Amano *et al.*, 2004) و کپور هندی (Bhattacharya *et al.*, 2007) ایفا می کند. بکار بردن ملاتونین خارجی در ماهی می تواند باعث افزایش غلظت پلازما همچنین تحریک بلوغ بیضه ها شود. به این نکته باید توجه شود که غلظت ملاتونین، زمان استفاده، دوره نوری و فصل شاخص های مهمی هستند که کارایی استفاده از ملاتونین خارجی را به عنوان واسطه در عملکرد تولیدمثلی ماهی تحت تأثیر قرار می دهد (Li *et al.*, 2009).

هدف از این پژوهش مشخص کردن تأثیرات کاهش اسیدهای آمینه ی ضروری آرژنین، فنیل آلانین و تریپتوفان در جیره به یک میزان ثابت بر روی فاکتورهای رشد، تغذیه، ترکیب شیمیایی و پروفیل اسید آمینه ی لاشه ماهیان مورد تغذیه می باشد. با نتایج حاصل از این پژوهش می توان تأثیر جیره های غیر متوازن از لحاظ این اسیدهای آمینه ضروری را بر روی ماهی صبیتی جوان بررسی کرد و نقش های فیزیولوژیک آنها را بیشتر شناخت. و این در

مشاهده شده است (Aragao *et al.*, 2008). آرژنین می تواند آزاد سازی چندین هورمون مانند انسولین، هورمون رشد و گلوکاگون را تحریک کند درواقع آرژنین یک فعال کننده قوی تری برای انسولین نسبت به گلوکز در ماهیان می باشد (Mommmsen *et al.*, 2001). ارتقای رشد و سلامت در برخی از ماهیان و تأمین احتیاجات ساخت پروتئین در مورد آرژنین غذایی گزارش شده است به عنوان مثال بازماندگی گربه ماهی کانالی در مقاومت در برابر باکتری *Edwardsiella ictaluri* به سطح آرژنین غذایی وابسته است (Buentello & Gatlin III, 2001). فنیل آلانین می تواند به تیروزین تبدیل شود (به وسیله ی tetrahydrobiopterin-dependent phenylalanine hydroxylase در کبد و کلیه)؛ بنابراین افزودن تیروزین به جیره برای ماهی می تواند نیاز به فنیل آلانین را کاهش دهد (Li *et al.*, 2009). تحقیقات در مورد افزودن غذایی فنیل آلانین و تیروزین به غذاهای آبزیان و تأثیر احتمالی آن بر حیوانات آبی در حال حاضر محدود می باشد. تیروزین ماده متشکله عمومی برای هورمون های مهم و انتقال دهنده های عصبی شامل تیروکسین (T4)، triiodothyronine، اپینفرین، نوراپینفرین، دوپامین و ملانین می باشد. این مولکول ها نقش های مهم تنظیم کنندگی دارند (Chang *et al.*, 2007; Yoo *et al.*, 2000). از این رو سطح غذایی فنیل آلانین و تیروزین می تواند به میزان زیادی بر توسعه رنگ دانه ها، غذا گیری، عملکرد رشد، ایمنی و بقای ماهی در محیط طبیعی مؤثر باشد. در نتیجه نیاز غذایی به فنیل آلانین و تیروزین در ماهیان به میزان زیادی در دگردیسی و مراحل ابتدایی لاروی افزایش می یابد (Pinto *et al.*, 2009). به علاوه بکار بردن خوراکی T4 در ماهیان کپور، گربه ماهی کانال، و کفشک ماهی هضم پروتئینی، فعالیت آنزیم های گوارشی، بقای نیتروژنی، میزان رشد و کارایی غذا را افزایش می دهد (Garg, 2007).

تریپتوفان می تواند به سراتونین (۵ هیدروکسی تریپتامین) که یک انتقال دهنده عصبی است و ملاتونین که یک آنتی اکسیدانت می باشد، تبدیل شود (Fang *et al.*, 2002). عکس العمل های پر خاشگرانه و هم جنس خواری در ماهیان گوشت خوار می توانند ضررهای قابل توجهی را تحت شرایط پرورش متراکم ایجاد کند. افزایش مزمن غلظت و تبدیل سراتونین در مغز با توقف پر خاشگری همراه است. افزودن غذایی ال-تریپتوفان می تواند مانع پر خاشگری در ماهیان جوان قزل آلا

حالی می باشد که در بیشتر تحقیقات تأثیر افزودن غذای این اسیدهای آمینه بر ماهیان مورد بررسی قرار گرفته است اما در مورد کمبود این اسیدهای آمینه و سایر اسیدهای آمینه ی ضروری بر روی ماهیان کمیاب می باشد.

مواد و روش ها

جیره نویسی و تهیهی غذاها: در تحقیق حاضر از چهار تیمار در سه تکرار استفاده گردید که هر ۴ جیره ی آزمایشی برای هر تیمار به گونه ای فرموله شدند که به طور میانگین حاوی ۴۷۰ گرم پروتئین بر کیلوگرم جیره و انرژی خالص ۲۰/۷ کیلوژول بر گرم بودند (جدول ۲). در جیره ی تهیه شده برای هر چهار تیمار از الگوی اسیدهای آمینه ی پودر ماهی کیلکا برای متعادل کردن جیره استفاده شد و در همه تیمارها ۶۰٪ منبع پروتئین از پودر ماهی کیلکا و ژلاتین و ۴۰٪ مابقی از اسیدهای آمینه کریستاله تأمین گردید. در تیمار شاهد (Control) هیچ محدودیتی در اسیدهای آمینه ی ضروری لحاظ نگردید ولی در تیمار کمبود اسیدآمینه ی آرژنین (ARG) از ۴۰ درصد ترکیب اسیدهای آمینه ی خالص استفاده شده در تیمار اول، میزان آرژنین صفر در نظر گرفته شد و با میزان مشابهی از مخلوط اسیدهای آمینه ی غیرضروری جایگزین گردید. برای تهیه ی تیمار کمبود اسیدآمینه ی فنیل آلانین (PHE) و تیمار کمبود تریپتوفان (TRP) نیز روند مشابه ای همانند تیمار آرژنین به انجام رسید. به این ترتیب همه ی جیره ها هم نیتروژن بودند و تنها تفاوت تیمار شاهد با تیمارهای دارای کمبود اسیدآمینه در کاهش ۴۰ درصدی میزان اسیدهای آمینه ی آرژنین، فنیل آلانین و تریپتوفان به ترتیب در تیمارهای آرژنین، فنیل آلانین و تریپتوفان بود. ترکیب اسیدآمینه ی جیره ها بر اساس پروفیل اسیدآمینه اجزای جیره به دست آمده از NRC و پروفیل اسیدآمینه ی پودر ماهی کیلکا (Köprücü & Özdemir, 2005; NRC, 2011) توسط نرم افزار

نرم افزار WUFFF DA نسخه 1.0 استفاده شد. برای تهیه جیره های غذایی تمامی مواد با ترازوی دیجیتالی با دقت ۰/۰۱ گرم توزین شدند. ابتدا ترکیبات خشک جیره که قبلاً آسیاب شده بود به اضافه اسیدهای آمینه ی خالص به مدت تقریباً ۲۰ دقیقه با یکدیگر مخلوط گردیدند سپس روغن با مواد ویتامینی مخلوط گشته و به مواد خشک اضافه گردید و همراه با اضافه کردن آب به مقدار لازم کاملاً مخلوط شدند. سپس خمیر حاصله به چرخ گوشت با قطر چشمه ۲ میلی متری منتقل شد سپس رشته های ایجاد شده بر روی سینی های خشک کن قرار گرفته و به دستگاه خشک کن (در دمای ۶۰ درجه سانتی گراد به مدت ۵ ساعت) منتقل شد (Yaghoubi *et al.*, 2016). جیره ها پس از خشک شدن با توجه به قطر رشته ها که با بررسی مطالعات گذشته (Yaghoubi *et al.*, 2016) متناسب اندازه دهان ماهی انتخاب شده بودند، به صورت دستی تا حد ممکن شکسته شد تا متناسب با اندازه دهان ماهی گردند.

جدول ۱: درصد و اجزاء غذایی (dry Diet 100 g⁻¹, n = 1) تشکیل دهنده جیره ها

Table 1: Ingredient of the experimental diets (g 100g⁻¹ dry diet)

جیره ها				اقلام غذایی
TRP	PHE	ARG	Control	
۲۶/۰۰	۲۶/۰۰	۲۶/۰۰	۲۶/۰۰	پودر ماهی ^۱
۲۰/۵۰	۲۰/۵۰	۲۰/۵۰	۲۰/۵۰	نشانه ذرت ^۱
۷/۰۰	۷/۰۰	۷/۰۰	۷/۰۰	آرد سفید گندم ^۱
۲/۰۰	۲/۰۰	۲/۰۰	۲/۰۰	ژلاتین ^۱
۱۷/۰۰	۱۷/۰۰	۱۷/۰۰	۱۷/۰۰	روغن ماهی ^۱
۷/۰۰	۷/۰۰	۷/۰۰	۷/۰۰	آگار ^۱
۷/۰۰	۷/۰۰	۷/۰۰	۷/۰۰	مکمل ویتامینی ^۱
۷/۰۰	۷/۰۰	۷/۰۰	۷/۰۰	مکمل معدنی ^۱
-۰/۸۵	-۰/۸۵	-۰/۸۵	-۰/۸۵	L-arginine
۷/۱۵	۷/۱۵	۷/۱۵	۷/۱۵	L-lysine-HCl
-۰/۸۰	-۰/۸۰	-۰/۸۰	-۰/۸۰	L-threonine
-۰/۵۰	-۰/۵۰	-۰/۵۰	-۰/۵۰	L-histidine
-۰/۸۵	-۰/۸۵	-۰/۸۵	-۰/۸۵	L-isoleucine
۷/۴۰	۷/۴۰	۷/۴۰	۷/۴۰	L-leucine
-۰/۶۰	-۰/۶۰	-۰/۶۰	-۰/۶۰	L-methionine
-۰/۷۵	-۰/۷۵	-۰/۷۵	-۰/۷۵	L-phenylalanine
-۰/۰۰	-۰/۲۰	-۰/۲۰	-۰/۲۰	L-tryptophan
-۰/۹۵	-۰/۹۵	-۰/۹۵	-۰/۹۵	L-valine
۱۰/۶۵	۱۱/۲	۱۱/۲	۱۰/۲۵	^۱ NEAA mixture

^۱ موارد تهیه شده از شرکت خوراک دام، طیور و آبزیان ۲۱- بیضا. ^۲ تهیه شده از شرکت مرک. ^۳ موارد تهیه شده از شرکت فلوکا. ^۴ ویتامین A: ۲۰۰۰ IU/kg، ویتامین D: ۸۰۰ IU/kg، ویتامین E: ۸۸ IU/kg، ویتامین K: ۳ mg/kg، ویتامین C: ۲۰۰ mg/kg، ویتامین B1: ۱۲ mg/kg، ویتامین B2: ۱۴ mg/kg، ویتامین B5: ۷۰ mg/kg، ویتامین B3: ۵۰ mg/kg، ویتامین B6: ۱۲ mg/kg، ویتامین B9: ۳ mg/kg، ویتامین B12: ۰/۰۱۶ mg/kg، ویتامین H2: ۰/۱۴ mg/kg، سلنیم: ۱۶۸ mg/kg، سولفات آهن ۲۰ mg/kg، سولفات مس ۳ mg/kg، یدات کلسیم: ۲ mg/kg، اکسیدمنگنز: ۱۶/۸ mg/kg، اکسیدروی: ۳۳/۲ mg/kg، کبالت: ۰/۳۳۶ mg/kg^b ترکیب اسیدهای آمینه ی غیرضروری بر حسب درصد شامل: L-alanine: 13; L-aspartic acid: 20; sodium glutamate: 32; L-glycine: 15; L-serine: 10; and L-proline: 10. علامت خط زیر نشان دهنده عدم جایگزینی اسیدهای آمینه ی ضروری بعد از حذف ۴۰٪ از جیره می باشد.

جدول ۲: آنالیز بیوشیمیایی ترکیب جیره ها (%) (n = 3) شدند (Green & Hardy, 2002) (جدول ۱). برای متعادل کردن جیره ها با منابع غذایی استفاده شده از

داده و به مدت ده روز قبل از شروع آزمایش با شرایط جدید سازگاری یافتند. در تمام مراحل آزمایش ماهی‌ها ۳ نوبت در روز در ساعات ۷ و ۱۲ و ۱۷ در حد سیری غذایی شدند (Yaghoubi et al., 2016). این آزمایش با ۴ تیمار و در ۳ تکرار اجرا گردید. تنها تفاوت موجود در تیمارهای این آزمایش کاهش ۴۰ درصد از کل اسیدهای آمینه آرژنین، فنیل آلانین و تریپتوفان در تیمارهای آزمایشی نسبت به تیمار شاهد بود. آزمایش فوق ۶ هفته به طول انجامید.

نمونه‌برداری زیست‌سنجی و شاخص‌های موردبررسی: در ابتدا و انتهای آزمایش زیست‌سنجی ماهیان به‌صورت گروهی با استفاده از ترازوی دیجیتالی با دقت ۰/۰۱ گرم وزن و با خط کش با دقت یک میلی‌متر طول ۵ عدد از هر تانک سنجیده شد. جهت ارزیابی عملکرد غذاهای مورد استفاده از شاخص‌های رشد استفاده شد تا نتایج بر مبنای آن‌ها مورد تجزیه و تحلیل قرار گیرد. پس از اتمام دوره پرورش، درصد افزایش وزن بدن، نرخ رشد ویژه، نرخ بازماندگی، ضریب تبدیل غذایی، نرخ کارایی پروتئین، تثبیت نیتروژنی، فاکتور وضعیت، شاخص کبدی، شاخص احشایی و شاخص چربی احشایی بر اساس فرمول‌های زیر محاسبه گردید (Yaghoubi et al., 2016).

وزن اولیه - وزن ثانویه = درصد افزایش وزن (WG)

وزن اولیه / ۱۰۰ ×

$(\ln) = (\% \text{ body weight } d^{-1})$ نرخ ویژه رشد (SGR)

۱۰۰ × تعداد روز آزمایش / (وزن اولیه - ln - وزن نهایی)

تعداد / تعداد نهایی ماهیان = (%) نرخ بازماندگی (S)

۱۰۰ × (اولیه‌ی ماهیان

/ میزان غذایی مصرفی = ضریب تبدیل غذایی (FCR) افزایش وزن

(وزن اولیه - وزن نهایی) = نرخ کارایی پروتئین (PER)

(درصد پروتئین جیره * غذای خورده شده) /

نیتروژن پایانی = تثبیت نیتروژنی (N retention)

۱۰۰ × (نیتروژن خورده شده) / (نیتروژن اولیه - لاشه - لاشه

³ (طول) / وزن = فاکتور وضعیت (K)

۱۰۰ × (وزن بدن / وزن کبد) = شاخص کبدی (HSI)

(وزن بدن / وزن احشاء) = شاخص احشایی (VSI)

۱۰۰ ×

/ وزن چربی احشایی = شاخص چربی احشایی (IPF)

۱۰۰ × (وزن بدن

Table 2: Proximate composition of the experimental diets (%) (n = 3)

TRP	PHE	ARG	Control	ماده خشک
۹۱/۹۸±۰/۳	۹۱/۷۳±۰/۱۲	۹۱/۷۳±۰/۱۲	۹۱/۹۸±۰/۳	انرژی ناخالص ^۱
۲۰/۵۱±۰/۱۵	۲۰/۲۳±۰/۰۱	۲۰/۷۳±۰/۱۵	۲۰/۷۳±۰/۱۵	پروتئین
۳۸/۴۳±۰/۱۵	۳۶/۲۷±۰/۲۲	۳۷/۷۵±۰/۱۶	۳۶/۲۷±۰/۲۲	چربی
۱۹/۸۱±۰/۱۱	۱۹/۳۳±۰/۰۲	۱۹/۵۱±۰/۱۳	۲۰/۱۳±۰/۰۱	فیبر خام
۰/۴۶±۰/۱۱	۰/۲۸±۰/۰۶	۰/۷۶±۰/۱۶	۱/۰۸±۰/۰۴	عصاره‌ی عاری از نیت ^۲
۱۷/۲۸±۰/۲۵	۱۸/۸۶±۰/۲۱	۱۹/۶۴±۰/۱۸	۱۹/۱۴±۰/۱۵	خاکستر
۶/۰۳±۰/۰۱	۶/۲۳±۰/۰۷	۶/۰۷±۰/۰۳	۶/۷۵±۰/۰۷	

^۱ محاسبه انرژی ناخالص بر اساس میزان انرژی موجود در هر گرم پروتئین (۶/۲۳ کیلوژول بر گرم)، چربی (۵/۳۹ کیلوژول بر گرم) و کربوهیدرات (۲/۱۷ کیلوژول بر گرم) محاسبه شد (NRC, 2011).
^۲ عصاره عاری از نیتروژن = ۱۰۰ - (فیبر + خاکستر + رطوبت + چربی + پروتئین).

جدول ۳: ترکیب اسید آمینه‌ی Diet (n = 1), g 100 g⁻¹

جیره‌های آزمایش

Table 3: amino acids profile of the experimental diets. g 100 g⁻¹Diet, (n = 1)

TRP	PHE	ARG	Control	آرژنین
۷/۳۶	۷/۵۵	۷/۷۲	۷/۵۶	لایزین
۷/۱۵	۷/۱۲	۷/۱۷	۷/۱۵	ترئونین
۷/۹۸	۷/۲۲	۷/۹۵	۷/۹۰	هیستیدین
۷/۲	۷/۲۳	۷/۲	۷/۱۵	ایزولوسین
۷/۲۲	۷/۱۶	۷/۱	۷/۰۷	لوسین
۷/۴۰	۷/۲	۷/۲۸	۷/۲۲	متیونین
۷/۲۸	۷/۲۶	۷/۳۰	۷/۲۸	سیستین
۰/۴۶	۰/۲۲	۰/۲۵	۰/۲۷	فنیل آلانین
۷/۹	۷/۱۱	۷/۸۶	۷/۸۴	تیروزین
۰/۸۵	۰/۸۵	۰/۸۷	۰/۸۸	تریپتوفان
۰/۴۶	۰/۳۴	۰/۳۸	۰/۳۵	والین
۷/۱۲	۷/۱۲	۷/۱۵	۷/۱۲	آلانین
۳/۷۹	۳/۷۵	۳/۷۵	۳/۶۲	اسپارتیک اسید
۵/۶۷	۵/۵۹	۵/۶۲	۵/۵	گلوتامیک اسید
۷/۸۴	۷/۸۴	۷/۹	۷/۸	گلیسین
۵/۰۴	۵/۱۴	۵/۱۶	۵/۰۰	پرولین
۷/۳۷	۷/۳۴	۷/۲۶	۷/۲۴	سربین
۷/۰۶	۷/۱۱	۷/۱۲	۷/۰۴	

خط زیر نشان‌دهنده اسیدهای آمینه‌ی کاهش‌یافته در هر جیره می‌باشد.

شرایط آزمایش و نگهداری ماهیان: محل انجام

تحقیق حاضر در ایستگاه تحقیقاتی ماهیان دریایی بندر امام خمینی (ره) وابسته به پژوهشکده آبی پروری جنوب کشور بود. تعداد ۱۸۰ قطعه ماهی ۴/۷ گرمی به محل انجام آزمایش انتقال داده شد. شرایط دمایی (°C ۱/۵ ±) pH (۷/۶ ± ۰/۲) و شوری (۴۸ ± ۰/۵ ppt) متناسب با شرایط طبیعی منطقه بود و در طول دوره به‌صورت روزانه اندازه‌گیری گردید. برای انجام آزمایش از ۱۲ مخزن ۳۰۰ لیتری پلی اتیلنی مدور استفاده گردید که در داخل هر تانک یک سنگ هوا برای تأمین اکسیژن (میانگین اکسیژن محلول: ۶/۸ ± ۰/۴ mg L⁻¹) و یک لوله‌ی تعویض آب به‌گونه‌ای که در طول شبانه‌روز دو بار آب کاملاً تعویض شود، تعبیه شد. برای آگیری مخازن، آب دریا به حوضچه‌های رسوب‌گیر منتقل و پس از عبور از فیلتر شنی، حوضچه کلرزدنی و فیلتر اشعه‌ی ماروینفش به سالن آزمایش منتقل شد. در هر تانک ۱۵ قطعه ماهی قرار

آمینو استفاده شد و در نهایت نتیجه به صورت درصد بیان گردید.

روش آماری و شیوه نمونه برداری: شیوه نمونه برداری به صورت طرح کاملاً تصادفی بود. بعد از تحقق دو شرط اصلی آزمون‌های پارامتری یعنی نرمال بودن داده‌ها با استفاده از آزمون کلموگروف-اسمیرنف و یکنواختی واریانس‌ها با استفاده از آزمون Levene، از آزمون ANOVA در سطح پنج درصد استفاده شد. داده‌های درصدی به Arcsinus تبدیل شدند. داده‌های به دست آمده در ارتباط با تأثیر کاهش هریک از اسیدهای آمینه ضروری بر شاخص‌های رشد و بازماندگی به کمک آنالیز واریانس یک طرفه (One-Way ANOVA Analysis) صورت پذیرد و سپس برای مقایسه میانگین‌ها از آزمون Tukey استفاده شد. برای انجام آنالیزهای فوق از نرم افزار SPSS نسخه ۱۶ استفاده شد.

نتایج

در طول آزمایش همه‌ی ماهی‌ها سالم بودند. میزان بقا در همه‌ی تیمارها بالا بود و تفاوت معنی داری را نشان نداد. فاکتورهای رشد، تغذیه و شاخص‌های بیومتری مربوط به این آزمایش در جدول شماره ۴ گزارش شده است. همه‌ی جیره‌های آزمایشی به خوبی توسط ماهی‌ها پذیرفته شدند و همه‌ی ماهی‌ها در طول آزمایش به مدت ۴۲ روز به خوبی به صورت فعال به تغذیه پرداختند. در تیمار کمبود اسید آمینه آرژنین (ARG) تنها در دو شاخص تثبیت نیتروژنی و درصد افزایش وزن نسبت به کنترل تفاوت معنی داری مشاهده گردید ($p < 0.05$). اما در تیمارهای کمبود اسید آمینه فنیل آلانین (PHE) و تریپتوفان (TRP) همه‌ی شاخص‌های رشد و تغذیه از جمله وزن نهایی، درصد افزایش وزن، نرخ رشد ویژه، میزان مصرف غذا، نرخ کارایی پروتئین و تثبیت نیتروژنی نسبت به شاهد به صورت معنی داری کاهش یافت ($p < 0.05$). بالاترین ضریب تبدیل غذایی در تیمار کمبود اسید آمینه تریپتوفان ($2/85 \pm 0/05$) و کمترین آن در تیمار شاهد ($2/00 \pm 0/11$) مشاهده شد ($p < 0.05$). شاخص‌های بیومتری در بین تیمارها بدون تغییر معنی دار مشاهده گردید.

با اتمام دوره پرورش همه‌ی زی توده موجود در هر تانک با غلظت بالای ماده بیهوشی فنوکسی اتانول ($0/5 \text{ ml L}^{-1}$) کشته شدند و با باز کردن شکم تعداد پنج عدد ماهی از هر تانک اقدام به برداشتن احشاء و جدا کردن روده و زوائد پیلوریک کبد و چربی احشایی جهت بررسی فاکتورهای مربوطه شد. بخش دیگری از زی توده تانک‌ها (چهار عدد ماهی) به صورت جداگانه و به کمک آون در دمای زیر ۶۰ درجه سانتی گراد خشک شدند و به منظور آنالیز لاشه به آزمایشگاه تغذیه پژوهشکده آبی پروری جنوب کشور منتقل گردید. تعداد چهار عدد ماهی نیز در کنار یخ به فریزر ۸۰- تا اندازه گیری پروفیل اسید آمینه‌ای منتقل شدند (Yaghoubi et al., 2016).

آنالیز ترکیب شیمیایی و اسیدهای آمینه: میزان پروتئین خام، چربی خام، فیبر خام، خاکستر و رطوبت کل بدن هر تکرار به صورت جداگانه به دست آمد. برای محاسبه پروتئین خام، پس از هضم نمونه‌ها (با استفاده از دستگاه Digest Automat K438, Buchi) مقدار نیتروژن کل در نمونه‌ها با استفاده از روش کج لیدال (دستگاه K370 Keijldahl Auto, Buchi) و ضرب آن در عدد ۶/۲۵ تعیین گردید. چربی با روش سوکسله (Barnstead/Electrothermal, UK) با استفاده از حلال کلروفرم با نقطه جوش ۵۰ تا ۶۰ درجه سانتی گراد به مدت ۶ ساعت استخراج و محاسبه شد. خاکستر با سوزاندن لاشه در کوره الکتریکی ۵۵۰ درجه سانتی گراد به مدت ۱۲ ساعت اندازه گیری شد. میزان فیبر خام به وسیله دستگاه فیبر سنج (VELP® Scientifica, Italy) و با استفاده از هضم اسیدی (اسیدسولفوریک) و هضم کلیایی (هیدروکسید سدیم) محاسبه شد. عصاره فاقد ازت (NFE) از طریق روش محاسباتی تفریق میزان پروتئین، چربی، فیبر، رطوبت و خاکستر از ۱۰۰ محاسبه گردید (AOAC, 2005). جهت تعیین پروفیل اسید آمینه کل لاشه بعد از صید به صورت کامل و یکنواخت به وسیله آسیاب چرخ شده و سپس میزان ده گرم از آن با دستگاه فریز درایر خشک و پس از دو مرحله هضم و اشتقاق به وسیله دستگاه HPLC با روش (Lindroth & Mopper, 1979) مورد سنجش قرار گرفت. طول ستون 4×250 میلی لیتر، دمای ستون ۳۰ درجه سانتی گراد و نوع آن C18 بود. از آشکارساز فلورسنس بین دو طول موج Excitation 330 nm و Emission 450 nm نیز جهت شناسایی اسیدهای

جدول ۴: رشد، مصرف غذا، بقا و پارامترهای بیومتریکی ماهی صبیتی جوان در انتهای دوره‌ی آزمایش (means±SE, n=3)
 Table 4: Growth, feed utilization and biometric parameters of Sparidentex hasta juvenile at the end of growth trial (means ± SE, n=3)

تیمارهای غذایی				
TRP	PHE	ARG	Control	
۴/۶۲±۰/۰۴	۴/۶۰±۰/۰۴	۴/۶۹±۰/۰۶	۴/۶۴ ± ۰/۰۸	عملکرد رشد و تغذیه IBW (g) ^a
۹/۱۶±۰/۱۵ c	۱۰/۱۲±۰/۳۱ bc	۱۲/۰۲±۰/۶۲ ab	۱۲/۸۴ ± ۰/۵۲ a	FBW (g) ^b
۹۸/۳۱±۱/۳ d	۱۲۰/۰۲±۲/۶ c	۱۵۶/۳۲±۴/۴ b	۱۷۷/۰۲ ± ۵/۹ a	WG (%) ^c
۱/۶۰±۰/۰۳ c	۱/۸۷±۰/۰۳ b	۲/۲۴±۰/۰۹ a	۲/۳۹ ± ۰/۱۲ a	SGR ^d
۹۴/۳±۲/۹۴	۹۵±۲/۸۹	۹۴/۳±۲/۹۴	۱۰۰	S (%) ^e
۲/۸۵±۰/۰۵ a	۲/۵۰±۰/۱۰ b	۲/۰۷±۰/۱۱ c	۲/۰۰ ± ۰/۱۱ c	FCR ^f
۰/۷۹±۰/۰۶ c	۰/۸۹±۰/۱۲ bc	۱/۰۷±۰/۱۱ ab	۱/۱۲ ± ۰/۱۱ a	PER ^g
۱۲/۳۸±۰/۱۵ b	۱۲/۲۰±۰/۲۸ b	۱۵/۱۰±۰/۴۸ a	۱۶/۷۷ ± ۰/۴۱ a	FC (g fish ⁻¹) ^h
۱۲/۲۹±۰/۲۶ b	۱۴/۸۹±۰/۳۵ ab	۱۲/۸±۰/۷۶ b	۱۷/۰۶ ± ۰/۹۷ a	N Retention ⁱ
۲/۴ ± ۰/۰۷	۲/۳ ± ۰/۰۵	۲/۵ ± ۰/۱	۲/۴ ± ۰/۰۰	اندیس‌های بیومتری
۱/۹۲±۰/۲۳	۲/۲۰±۰/۲۸	۲/۲۸±۰/۱۹	۲/۰۴ ± ۰/۰۲	K ^j
۸/۰۹±۰/۴۳	۸/۲۴±۰/۵۱	۹/۲۶±۰/۵۶	۹/۴۹ ± ۰/۴۳	HSI ^k
۰/۷۰±۰/۱۱	۰/۸۲±۰/۳۱	۱/۷۳±۰/۲۰	۱/۸۰ ± ۰/۱۶	VSI ^l
				IPF ^m

^۱ حروف مختلف در هر ردیف نشان‌دهنده‌ی تفاوت آماری ($p < 0.05$) و عدم وجود حروف در ردیف‌ها نشان‌دهنده معنی‌دار نبودن اختلاف در پارامترهای مذکور است. ^a وزن اولیه. ^b وزن نهایی. ^c درصد افزایش وزن. ^d نرخ ویژه رشد. ^e نرخ بقا. ^f ضریب تبدیل غذایی. ^g نرخ کارایی پروتئین. ^h میزان مصرف غذا. ⁱ تثبیت نیتروژنی. ^j فاکتور وضعیت. ^k شاخص کبدی. ^l شاخص احشایی. ^m شاخص چربی احشایی.

($p < 0.05$). میزان پروتئین خام در مقایسه ی تیمارهای دارای کمبود اسید آمینه نسبت به تیمار کنترل تفاوت معنی داری را نشان نداد. میزان چربی خام در دو تیمار کمبود اسید آمینه ی فنیل آلانین و تریپتوفان نسبت به تیمار کنترل کاهش یافت و انرژی ناخالص در همه‌ی تیمارهای دارای کمبود اسید آمینه نسبت به شاهد با کاهش معنی‌داری مشاهده شد ($p < 0.05$).

آنالیز ترکیب شیمیایی کل بدن ماهیان مورد آزمایش در تیمارها در انتهای آزمایش و همچنین در ماهیان شروع آزمایش در جدول شماره ۵ گزارش گردیده است. آنالیز آماری فقط برای نتایج انتهای آزمایش گزارش شده است؛ که بر اساس نتایج حاصله تنها میزان خاکستر لاشه در بین تیمارها تغییرات معنی‌داری را نشان نداد. میزان رطوبت به‌صورت معنی‌داری در تیمار کمبود فنیل آلانین (۷۳/۲۵±۰/۸۲) بیشتر از تیمار شاهد (۶۹/۶۵ ± ۰/۶۷) بود

جدول ۵: آنالیز ترکیب کل لاشه (درصد وزن تر) ماهی صبیتی جوان در انتهای آزمایش (means ± SE, n= 3)
 Tablr 5: Composition of whole body proximate (% of wet weight) of Sparidentex hasta juvenile at the end of the growth trial (means± SE, n=3)

TRP	PHE	ARG	Control	اولیه	
۷۲/۰۸±۰/۸۹ ab	۷۲/۲۵±۰/۸۲ a	۷۲/۱۲±۰/۶۹ ab	۶۹/۶۵ ± ۰/۶۷ b	۷۲/۲۷ ± ۱/۱۶	رطوبت
۱۷/۶۱±۰/۴۱ a	۱۷/۲۷±۰/۳۸ a	۱۵/۱۳±۰/۶۷ b	۱۶/۴۴ ± ۰/۲۶ ab	۱۷/۵۵ ± ۰/۶	پروتئین خام
۴/۲۹±۰/۲۹ b	۴/۴۶±۰/۱۶ b	۷/۱۸±۰/۲۴ a	۷/۶ ± ۰/۲۲ a	۵/۱۱ ± ۰/۲۸	چربی خام
۴/۴۰±۰/۱	۴/۲۹±۰/۱	۴/۵۶±۰/۱۳	۴/۷۲ ± ۰/۲۱	۴/۲۹ ± ۰/۱۶	خاکستر
۵/۸۸±۰/۱۰ c	۵/۸۸±۰/۰۶ c	۶/۵۴±۰/۰۶ b	۶/۹۴ ± ۰/۰۷ a	۶/۲۲ ± ۰/۰۲	انرژی ناخالص (MJ/kg) ^۲

^۱ حروف مختلف در هر ردیف نشان‌دهنده‌ی تفاوت آماری ($p < 0.05$) و عدم وجود حروف در ردیف‌ها نشان‌دهنده معنی‌دار نبودن اختلاف در پارامترهای مذکور است. ^۲ محاسبه انرژی ناخالص بر اساس میزان انرژی موجود در هر گرم پروتئین (۲۳/۶ کیلوژول بر گرم)، چربی (۳۹/۵ کیلوژول بر گرم) و کربوهیدرات (۱۷/۲ کیلوژول بر گرم) محاسبه شد (NRC, 2011).

در جدول شماره ۶ ترکیب اسیدآمینه‌ی لاشه‌ی ماهیان بر اساس گرم بر صد گرم پروتئین هم در تیمارهای آزمایشی و هم در ابتدای آزمایش بیان شده است. آنالیز آماری فقط برای ماهیان در انتهای آزمایش مورد بررسی قرار گرفت؛ که بر اساس نتایج به دست آمده و مقایسه تیمارهای مورد مطالعه در انتهای آزمایش، اسیدهای آمینه هیستیدین، لوسین، ترئونین، گلیسین، پرولین، آلانین و سیستین بدون تغییر معنی دار مشاهده شدند ($p > 0.05$). در میزان کل اسیدهای آمینه ضروری و غیرضروری نیز تفاوت معنی داری وجود نداشت. علی رغم کاهش چهل درصدی اسیدهای آمینه آرژنین و فنیل آلانین در جیره‌های کمبود اسیدهای آمینه مذکور، میزان این اسیدهای آمینه در لاشه ماهیان کاهش نیافتند. به علت از

بین رفتن اسید آمینه ی تریپتوفان در هضم اسیدی در پروسه ی اندازه گیره اسید های آمینه این مقایسه برای این اسید آمینه امکانپذیر نبود. در تیمار کمبود اسیدآمینه‌ی آرژنین نسبت به شاهد کاهش اسیدهای آمینه‌ی لایزین و آسپارتیک اسید به صورت معنی داری مشاهده شد ($p < 0.05$). در تیمار کمبود اسیدآمینه‌ی فنیل آلانین نسبت به شاهد کاهش معنی دار میزان اسیدهای آمینه‌ی غیرضروری آسپارتیک اسید مشاهده شد ($p < 0.05$). در تیمار تغذیه شده با جیره‌ی دارای کمبود اسیدآمینه‌ی تریپتوفان اسیدهای آمینه‌ی فنیل آلانین، آسپارتیک اسید، سرین و تیروزین کمتر از تیمار شاهد گزارش گردید ($p < 0.05$).

جدول ۶: ترکیب اسیدآمینه‌ی لاشه ما هیان در ابتدا و انتهای آزمایش^۱ ($n = 3$), $g\ 16\ g^{-1}\ N$

Table 6: Amino acids profile of whole body of *Sparidentex hasta* juvenile at the beginning and end of growth trial. $g\ 16\ g^{-1}\ N$ ($n=3$).

TRP	PHE	ARG	Control	اولیه	
					اسیدهای آمینه ضروری
$8/14 \pm 0.1\ ab$	$7/92 \pm 0.1\ bc$	$8/2 \pm 0.4\ a$	$7/82 \pm 0.1\ c$	$6/45 \pm 0.2$	آرژنین
$2/72 \pm 0.1\ a$	$2/78 \pm 0.2\ a$	$2/64 \pm 0.1\ b$	$2/6 \pm 0.1\ b$	$2/92 \pm 0.2$	هیستیدین
$4/44 \pm 0.5\ ab$	$4/32 \pm 0.3\ ab$	$4/59 \pm 0.2\ a$	$4/02 \pm 0.1\ b$	$2/97 \pm 0.2$	ایزولوسین
$7/17 \pm 0.2$	$7/24 \pm 0.1\ a$	$7/2 \pm 0.1\ a$	$7/59 \pm 0.2$	$7/58 \pm 0.1$	لوسین
$7/75 \pm 0.1\ a$	$7/84 \pm 0.2\ a$	$7/57 \pm 0.3\ b$	$7/8 \pm 0.3\ a$	$8/61 \pm 0.4$	لایزین
$2/01 \pm 0.1\ b$	$2/27 \pm 0.6\ a$	$2/9 \pm 0.1\ b$	$2/1 \pm 0.4\ ab$	$2/52 \pm 0.1$	متیونین
$2/82 \pm 0.1\ b$	$2/94 \pm 0.9\ ab$	$2/99 \pm 0.3\ ab$	$4/18 \pm 0.1\ a$	$2/92 \pm 0.2$	فنیل آلانین
$4/69 \pm 0.1$	$4/2 \pm 0.22$	$4/76 \pm 0.1$	$4/78 \pm 0.1$	$2/89 \pm 0.6$	ترئونین
$5 \pm 0.5\ a$	$4/67 \pm 0.6\ ab$	$5/14 \pm 0.1\ a$	$4/21 \pm 0.1\ b$	$4/86 \pm 0.9$	والین
					اسیدهای آمینه غیرضروری
$8/1 \pm 0.3\ c$	$9/02 \pm 0.1\ b$	$8/24 \pm 0.2\ c$	$10/54 \pm 0.3\ a$	$11/11 \pm 0.1$	آسپارتیک اسید
$12/92 \pm 0.3\ ab$	$15/87 \pm 0.56\ a$	$12/47 \pm 0.22\ b$	$14/79 \pm 0.1\ ab$	$12/17 \pm 0.7$	گلوتامیک اسید
$2/86 \pm 0.3\ b$	$4/12 \pm 0.12\ ab$	$4/27 \pm 0.1\ a$	$4/6 \pm 0.3\ a$	$2/55 \pm 0.4$	سرین
$8/36 \pm 0.22$	$7/42 \pm 0.16$	$8/04 \pm 0.67$	$6/63 \pm 0.22$	$7/58 \pm 0.9$	گلیسین
$2/42 \pm 0.1$	$2/12 \pm 0.22$	$2/72 \pm 0.12$	$2/42 \pm 0.2$	$2/5 \pm 0.4$	پرولین
$7/07 \pm 0.4$	$6/61 \pm 0.21$	$6/72 \pm 0.5$	$7/08 \pm 0.2$	$6/94 \pm 0.2$	آلانین
$2/96 \pm 0.1\ c$	$2/22 \pm 0.1\ a$	$2 \pm 0.3\ bc$	$2/17 \pm 0.2\ ab$	$2/25 \pm 0.2$	تیروزین
$1/04 \pm 0.2$	$1/04 \pm 0.5$	$0/87 \pm 0.11$	$0/96 \pm 0.12$	$0/95 \pm 0.1\ a$	سیستین
$46/74 \pm 0.14$	$46/22 \pm 0.26$	$47/08 \pm 0.16$	$46/09 \pm 0.25$	$44/72 \pm 0.12$	کل اسید آمینه‌های ضروری
$49/72 \pm 0.16$	$50/41 \pm 0.9$	$49/42 \pm 0.57$	$51/18 \pm 0.29$	$51/05 \pm 0.2$	کل اسید آمینه‌های غیرضروری
$96/46 \pm 0.2$	$96/74 \pm 0.19$	$96/5 \pm 0.6$	$97/27 \pm 0.11$	$95/77 \pm 0.21$	کل اسید آمینه‌ها

^۱ میانگین ۳ تکرار، حروف مختلف در هر ردیف نشان دهنده تفاوت آماری ($P < 0.05$) و عدم وجود حروف در ردیف‌ها نشان دهنده معنی دار نبودن اختلاف در پارامترهای مذکور است.

بحث

اسیدآمینه‌ی آرژنین در بسیاری از فعالیت‌های مربوط به رشد در بدن شرکت می‌کند. برخی از گذرگاه‌های متابولیکی که آرژنین در آن حضور دارد که شامل ساخت پروتئین، ساخت اوره و متابولیسم گلوتامیک اسید، پرولین،

گلوکز و اسیدهای چرب می‌باشد (Flynn *et al.*, 2002) همچنین بیان شده است که اسیدآمینه‌ی آرژنین تأثیری بر ایمنی ماهیان دارد (Cheng *et al.*, 2011). احتیاج غذایی به اسیدآمینه‌ی آرژنین برای چندین گونه از ماهیان مورد بررسی قرار گرفته است که دامنه‌ی وسیعی از

گزارش‌ها را شامل می‌شود که این دامنه از ۳ درصد پروتئین غذایی در توربت (*Pseuda maxima*) تا ۸/۱ درصد از پروتئین غذایی برای سیبریم سیاه (*Sparus macrocephalus*) می‌باشد (NRC, 2011). در مطالعه حاضر کاهش اسیدآمینه‌ی آرژنین نسبت به سایر اسیدهای آمینه محدودیت کمتری در رشد ایجاد کرد. اما این کاهش رشد نسبت به تیمار شاهد کاملاً معنی دار بود. گزارش مشابهی از تأثیر در کاهش رشد و کاهش تثبیت پروتئین در برخی از ماهیان تغذیه شده با رژیم غذایی دارای کمبود اسیدآمینه‌ی آرژنین بیان شده است (Chen et al., 2012) که با نتایج مشاهده شده در مطالعه ی حاضر همخوانی دارد.

اسیدآمینه‌ی تریپتوفان و متابولیت‌های آن (سراتونین و ملاتونین) در تنظیم میزان تغذیه، تولید مثل، ایمنی، نقش‌های عصبی و پاسخ‌های ضد استرسی علاوه بر ساخت پروتئین نقش دارند. بنابراین تأمین میزان مورد نیاز از این اسیدآمینه‌ی ضروری در جیره برای رشد، توسعه و سلامتی حیوانات و انسان ضروری می‌باشد (Yao et al., 2011). تریپتوفان به عنوان سومین و یا چهارمین اسیدآمینه‌ی محدود کننده در جیره‌های غذایی بر مبنای کنجالی‌سویا بعد از لایزین و متیونین و ترئونین برای خوک مطرح می‌باشد (Jansman et al., 2010). در ماهیان نیز بعد از متیونین و لایزین، تریپتوفان به عنوان یکی از محدود کننده ترین اسیدهای آمینه‌ی در جیره‌های بر مبنای مواد گیاهی مطرح شده است (Coloso et al., 2004). کمبود اسیدآمینه‌ی تریپتوفان در جیره باعث ایجاد کاتاراکت در موش و خوک شده است (Poston & Rumsey, 1983) در صورتی که گزارشی از ایجاد کاتاراکت در اثر کمبود این اسیدآمینه‌ی ضروری در ماهیان موجود نمی‌باشد. مطالعات مختلفی تأثیر کمبود اسیدآمینه‌ی تریپتوفان را در جیره بر بیماری‌های لردوزیس و اسکروزیس بخصوص در ماهیان آزاد نشان داده‌اند. ولی در برخی مطالعات این تأثیر اثبات نشده است (Poston & Rumsey, 1983) در مطالعه‌ی حاضر نیز هیچ نشانه‌ای از بیماری‌های ذکر شده در ماهیان تغذیه شده با جیره‌ی حاوی کمبود اسیدآمینه‌ی تریپتوفان مشاهده نگردید اما کاهش رشد، کاهش تغذیه و فاکتورهای مربوطه نسبت به شاهد همانند مطالعات ذکر شده مشاهده شد.

فنیل آلانین یک اسیدآمینه‌ی آروماتیک است که میزان نیاز به آن تحت تأثیر میزان اسیدآمینه‌ی تیروزین

در جیره قرار دارد. فنیل آلانین می‌تواند به تیروزین تبدیل شود هرچند که تیروزین نمی‌تواند به‌صورت برعکس به فنیل آلانین تبدیل شود (Kim et al., 2012). اسیدآمینه‌ی فنیل آلانین تأثیر بسیار زیادی بر میزان تغذیه، عملکرد رشد، ایمنی و بقای ماهیان در محیط‌های طبیعی دارد (Li et al., 2009). در این مطالعه نیز در تیمار کمبود فنیل آلانین تأثیرات منفی بر تغذیه و رشد به خوبی با فاکتورهای بیان شده در جدول چهار قابل مشاهده می‌باشد.

در مطالعه ی حاضر بجز ماهیان تغذیه شده با جیره ی دارای کمبود اسید آمینه ی آرژنین، دو تیمار دیگر به صورت معنی داری میران کمتری از چربی کل لاشه را نسبت به تیمارهای کنترل نشان دادند که نشان دهنده ی تقاضای انرژی بالاتر و نرخ سوخت‌وساز بیشتر در این تیمار ها بود که سبب کاهش چربی کل لاشه در این ماهیان گردید و در همین راستا میزان انرژی ناخالص در همه ی تیمارهای آزمایشی نسبت به تیمار کنترل کاهش یافت. ماهیان تغذیه شده با جیره ی دارای کمبود اسید آمینه‌ی آرژنین دارای کمترین میزان پروتئین کل لاشه بودند که نشان دهنده ی استفاده بیشتر از پروتئین نسبت به چربی به عنوان منبع انرژی در این گروه از ماهیان می باشد. در همین راستا کاهش کارایی اسیدهای آمینه ی ضروری ممکن است موجب اختلال در متابولیسم چربی گردد زیرا منبع اصلی کربن برای ساخت اسیدهای چرب در ماهی از اسیدهای آمینه ی فراهم شده توسط پروتئین غذایی می باشد (Henderson, 1996). به علاوه مطالعات اخیر نشان داده اند که اصلاح ترکیب غذایی اسیدهای آمینه ی ضروری تأثیر زیادی بر متابولیسم چربی و تعادل انرژی از طریق مکانیسم‌های تنظیمی اسیدهای آمینه ی ضروری (EAA-sensing mechanisms) دارد (Anthony et al., 2013). این مساله نیز گزارش شده است که محرومیت غذایی اسیدهای آمینه ی ضروری بر کاهش ترجمه ی بسیاری از ژن‌های سازنده ی چربی مانند fatty acid synthase موثر است (Dudek & Semenkovich, 1995; Palii et al., 2009; Shan et al., 2010; Anthony et al., 2013).

در آزمایش حاضر، علی رغم کاهش میزان اسیدهای آمینه آرژنین، فنیل آلانین و تریپتوفان در جیره‌های غذایی، میزان این اسیدآمینه‌ها در لاشه کاهش نیافت که ممکن است به دلیل حفظ اسیدهای آمینه مذکور در هنگام مواجه با کمبود آن‌ها در جیره غذایی باشد. این

کشور و ایستگاه تحقیقاتی ماهیان دریایی بندر امام خمینی کمال تشکر و قدر دانی را به جهت همکاری های صورت گرفته دارند.

منابع

- Amano, M., Iigo, M., Ikuta, K., Kitamura, S., Okuzawa, K., Yamada, H. and Yamamori, K., 2004. Disturbance of plasma melatonin profile by high dose melatonin administration inhibits testicular maturation of precocious male masu salmon. *Zoological science*, 21: 79-85. [https://doi.org/10.2108/0289-0003\(2004\)21\[79:DOPMPB\]2.0.CO;2](https://doi.org/10.2108/0289-0003(2004)21[79:DOPMPB]2.0.CO;2)
- Ambardekar, A.A., Reigh, R.C. and Williams, M.B., 2009. Absorption of amino acids from intact dietary proteins and purified amino acid supplements follows different time-courses in channel catfish (*Ictalurus punctatus*). *Aquaculture*, 291: 179-187. <https://doi.org/10.1016/j.aquaculture.2009.02.044>
- Anthony, T.G., Morrison, C.D. and Gettys, T.W., 2013. Remodeling of lipid metabolism by dietary restriction of essential amino acids. *Diabetes*, 62: 2635-2644. <https://doi.org/10.2337/db12-1613>
- AOAC, 2005. Official Methods of Analysis, MD: Association of Official Analytical Chemists, Gaithersburg.
- Aragao, C., Corte-Real, J., Costas, B., Dinis, M.T. and Conceição, L., 2008. Stress response and changes in amino acid requirements in Senegalese sole (*Solea senegalensis* Kaup 1858). *Amino acids*, 34: 143-148. [doi:10.1007/s00726-007-0495-2](https://doi.org/10.1007/s00726-007-0495-2)
- Basurco, B., Lovatelli, A. and García, B., 2011. Current status of Sparidae aquaculture In *Sparidae Biology and*

مطلب با این فرض که مکانیسمی در ماهیان برای کاهش مصرف اسیدآمینه‌ی ضروری کاهش داده شده وجود دارد، در یک راستا می‌باشد (Jarss & Bastrop, 1995). نتایج مشابهی در مطالعه‌ی ماهی آزاد اطلس (*Salmo salar*) گزارش شده است (Rollin et al., 2003). همچنین بیان شده است که عدم تغییر در پروفیل اسید آمینه‌ی لاشه در مواجهه با کمبود تغذیه‌ای اسید آمینه‌ی مذکور میتواند مربوط به پروفیل اسیدآمینه‌ای ضروری به شدت محافظت شده پروتئین‌های لاشه‌ی ماهی باشد که تحت تأثیر کیفیت غذا و سن ماهی قرار نمی‌گیرند (Mambrini & Kaushik, 1995; Wilson, 2003)

نتایج این مطالعه نشان داد که با کاهش میزان اسیدهای آمینه آرژنین، فنیل آلانین و تریپتوفان در جیره‌ی ماهی صبیتی به صورت کاملاً معنی‌داری بیشتر فاکتورهای رشد و تغذیه‌ی ماهی تحت تأثیر قرار گرفت. که نشان دهنده اهمیت ساخت جیره‌های غذایی کامل و بدون کمبود در تغذیه‌ی ماهیان می‌باشد به صورتی که کاهش یک اسید آمینه‌ی ضروری تأثیر بسیار زیادی در جذب سایر اسیدهای آمینه و ساخت پروتئین و در نهایت رشد دارد. کاهش پروتئین کل لاشه در تیمار کمبود اسید آمینه‌ی آرژنین نشان دهنده استفاده بیشتر از پروتئین نسبت به چربی به عنوان منبع انرژی در این گروه از ماهیان می‌باشد. از آنجا که منبع اصلی کربن برای ساخت اسیدهای چرب در ماهی از اسیدهای آمینه‌ی فراهم شده توسط پروتئین غذایی می‌باشد کاهش چربی لاشه در همه‌ی تیمارهای آزمایشی نشان دهنده‌ی اختلال در متابولیسم چربی با کاهش کارایی اسیدهای آمینه‌ی ضروری در بدن می‌باشد. عدم تغییر معنی‌دار اسیدهای آمینه‌ی کاهش یافته در جیره‌ها، در لاشه‌ی ماهیان نشان‌دهنده ذخیره‌سازی این اسیدهای آمینه‌ی محدود شده توسط بدن ماهی می‌باشد.

تشکر و قدردانی

این مقاله از طرح مصوب صندوق حمایت از پژوهشگران و فناوران کشور با کد شماره ۹۲۰۱۱۶۱۰ استخراج شده است. نویسندگان از پرسنل پژوهشکده آبی‌زی پروری جنوب *Aquaculture of Gilthead Sea Bream and Other Species* (Pavlidis, M.A. and Mylonas, C.C. eds.), 390 p. A John Wiley & Sons, Ltd, Crete.

- Bhattacharya, S., Chattoraj, A. and Maitra, S.K., 2007.** Melatonin in the regulation of annual testicular events in carp *Catla catla*: evidence from the studies on the effects of exogenous melatonin, continuous light, and continuous darkness. *Chronobiology international*, 24: 629-650. <http://dx.doi.org/10.1080/07420520701534665>
- Buentello, J.A. and Gatlin, D.M., 1999.** Nitric oxide production in activated macrophages from channel catfish (*Ictalurus punctatus*): influence of dietary arginine and culture media. *Aquaculture*, 179: 513-521. [https://doi.org/10.1016/S0044-8486\(99\)00184-2](https://doi.org/10.1016/S0044-8486(99)00184-2)
- Buentello, J.A. and Gatlin, D.M., 2000.** The dietary arginine requirement of channel catfish (*Ictalurus punctatus*) is influenced by endogenous synthesis of arginine from glutamic acid. *Aquaculture*, 188: 311-321. [https://doi.org/10.1016/S0044-8486\(00\)00344-6](https://doi.org/10.1016/S0044-8486(00)00344-6)
- Buentello, J.A. and Gatlin III, D.M., 2001.** Effects of elevated dietary arginine on resistance of channel catfish to exposure to *Edwardsiella ictaluri*. *Journal of Aquatic Animal Health*, 13: 194-201. [http://dx.doi.org/10.1577/1548-8667\(2001\)013<0194:EOEDAO>2.0.CO;2](http://dx.doi.org/10.1577/1548-8667(2001)013<0194:EOEDAO>2.0.CO;2)
- Chang, C.-C., Wu, Z.-R., Kuo, C.-M. and Cheng, W., 2007.** Dopamine depresses immunity in the tiger shrimp *Penaeus monodon*. *Fish & shellfish immunology*, 23: 24-33. <https://doi.org/10.1016/j.fsi.2006.09.001>
- Chen, G., Feng, L., Kuang, S., Liu, Y., Jiang, J., Hu, K., Jiang, W., Li, S., Tang, L. and Zhou, X., 2012.** Effect of dietary arginine on growth, intestinal enzyme activities and gene expression in muscle, hepatopancreas and intestine of juvenile Jian carp (*Cyprinus carpio* var. Jian). *British Journal of Nutrition*, 108: 195-207. <https://doi.org/10.1017/S0007114511005459>
- Cheng, Z., Buentello, A. and Gatlin, D.M., 2011.** Effects of dietary arginine and glutamine on growth performance, immune responses and intestinal structure of red drum, *Sciaenops ocellatus*. *Aquaculture*, 319: 247-252. <https://doi.org/10.1016/j.aquaculture.2011.06.025>
- Coloso, R., Murillo-Gurrea, D., Borlongan, I. and Catacutan, M., 2004.** Tryptophan requirement of juvenile Asian sea bass *Lates calcarifer*. *Journal of Applied Ichthyology*, 20: 43-47. doi: 10.1111/j.1439-0426.2004.00478.x
- Dudek, S.M. and Semenkovich, C.F., 1995.** Essential amino acids regulate fatty acid synthase expression through an uncharged transfer RNA-dependent mechanism. *Journal of biological chemistry*, 270: 29323-29329. doi: 10.1074/jbc.270.49.29323
- Fang, Y.Z., Yang, S. and Wu, G., 2002.** Free radicals, antioxidants, and nutrition. *Nutrition*, 18: 872-879. [https://doi.org/10.1016/S0899-9007\(02\)00916-4](https://doi.org/10.1016/S0899-9007(02)00916-4)
- Flynn, N., Meininger, C., Haynes, T. and Wu, G., 2002.** The metabolic basis of arginine nutrition and pharmacotherapy. *Biomedicine & Pharmacotherapy*, 56: 427-438. [https://doi.org/10.1016/S0753-3322\(02\)00273-1](https://doi.org/10.1016/S0753-3322(02)00273-1)
- Garg, S., 2007.** Effect of oral administration of l-thyroxine (T4) on growth performance, digestibility, and nutrient retention in *Channa punctatus* (Bloch) and *Heteropneustes fossilis* (Bloch). *Fish Physiology and Biochemistry*, 33: 347-358. doi: 10.1007/s10695-007-9166-1

- Gouillou-Coustans, M., Fournier, V., Métailler, R., Vachot, C., Desbruyères, E., Huelvan, C., Moriceau, J., Le Delliou, H. and Kaushik, S., 2002.** Dietary arginine degradation is a major pathway in ureagenesis in juvenile turbot (*Psetta maxima*). *Comparative Biochemistry and Physiology Part A: Molecular & Integrative Physiology*, 132: 305-319. [https://doi.org/10.1016/S1095-6433\(02\)00032-6](https://doi.org/10.1016/S1095-6433(02)00032-6)
- Green, J. and Hardy, R., 2002.** The optimum dietary essential amino acid pattern for rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*), to maximize nitrogen retention and minimize nitrogen excretion. *Fish Physiology and Biochemistry*, 27: 97-108. doi: 10.1023/B:FISH.0000021878.81647.6e
- Henderson, R., 1996.** Fatty acid metabolism in freshwater fish with particular reference to polyunsaturated fatty acids. *Archives of Animal Nutrition*, 49: 5-22. <http://dx.doi.org/10.1080/17450399609381859>
- Höglund, E., Sørensen, C., Bakke, M.J., Nilsson, G.E. and Øverli, Ø., 2007.** Attenuation of stress-induced anorexia in brown trout (*Salmo trutta*) by pre-treatment with dietary L-tryptophan. *British Journal of Nutrition*, 97: 786-789. <https://doi.org/10.1017/S0007114507450280>
- Hossain, M., Al-Abdul-Elah, K. and El-Dakour, S., 2014.** Evaluation of Different Commercial Feeds for Culture of Juvenile Sobaity (*Sparidentex Hasta Valenciennes*) in Kuwait. *APCBEE Procedia*, 8: 310-316. <https://doi.org/10.1016/j.apcbee.2014.03.046>
- Hseu, J., Lu, F., Su, H., Wang, L., Tsai, C. and Hwang, P., 2003.** Effect of exogenous tryptophan on cannibalism, survival and growth in juvenile grouper, *Epinephelus coioides*. *Aquaculture*, 218: 251-263. [https://doi.org/10.1016/S0044-8486\(02\)00503-3](https://doi.org/10.1016/S0044-8486(02)00503-3)
- Jansman, A., van Diepen, J.T.M. and Melchior, D., 2010.** The effect of diet composition on tryptophan requirement of young piglets. *Journal of animal science*, 88: 1017-1027. <https://doi.org/10.1016/j.jnutbio.2005.12.001>
- Jarss, K. and Bastrop, R., 1995.** Amino acid metabolism in fish, in" *Biochemistry and Molecular Biology of Fishes*"(ed. by PW Hochachka and TP Mommsen), Vol. 4. Elsevier Science, Amster dam.
- Jobgen, W.S., Fried, S.K., Fu, W.J., Meininger, C.J. and Wu, G., 2006.** Regulatory role for the arginine-nitric oxide pathway in metabolism of energy substrates. *The Journal of nutritional biochemistry*, 17: 571-588. <https://doi.org/10.1016/j.jnutbio.2005.12.001>
- Kim, S.S., Rahimnejad, S., Song, J.W. and Lee, K.J., 2012.** Comparison of growth performance and whole-body amino acid composition in red seabream (*Pagrus major*) fed free or dipeptide form of phenylalanine. *Asian-Australasian journal of animal sciences*, 25: 1138. *Asian-Australas J Anim Sci.* 2012 Aug; 25(8): 1138–1144. doi: 10.5713/ajas.2012.12054
- Köprücü, K. and Özdemir, Y., 2005.** Apparent digestibility of selected feed ingredients for Nile tilapia (*Oreochromis niloticus*). *Aquaculture*, 250: 308-316. <https://doi.org/10.1016/j.aquaculture.2004.12.003>
- Lepage, O., Tottmar, O. and Winberg, S., 2002.** Elevated dietary intake of L-tryptophan counteracts the stress-induced elevation of plasma cortisol in rainbow

- trout (*Oncorhynchus mykiss*). Journal of experimental biology, 205: 3679-3687.
- Li, P., Mai, K., Trushenski, J. and Wu, G., 2009.** New developments in fish amino acid nutrition: towards functional and environmentally oriented aquafeeds. Amino acids, 37: 43-53. doi:10.1007/s00726-008-0171-1
- Lindroth, P. and Mopper, K., 1979.** High performance liquid chromatographic determination of subpicomole amounts of amino acids by precolumn fluorescence derivatization with o-phthalaldehyde. Analytical chemistry, 51: 1667-1674. doi: 10.1021/ac50047a019
- Mambrini, M. and Kaushik, S., 1995.** Indispensable amino acid requirements of fish: correspondence between quantitative data and amino acid profiles of tissue proteins. Journal of Applied Ichthyology, 11: 240-247. doi: 10.1111/j.1439-0426
- Marammazi, J.G., Yaghoubi, M., Safari, O., Peres, H. and Mozanzadeh, M.T., 2016.** Establishing the optimum dietary essential amino acids pattern for silvery-black porgy (*Sparidentex hasta*) juveniles by deletion method. Aquaculture Nutrition: In press.
- Mommsen, T.P., Moon, T.W. and Plisetskaya, E.M., 2001.** Effects of arginine on pancreatic hormones and hepatic metabolism in rainbow trout. Physiological and Biochemical Zoology, 74: 668-678.
- Mozanzadeh, M., Marammazi, J., Yaghoubi, M., Yavari, V., Agh, N. and Gisbert, E., 2015a.** Somatic and physiological responses to cyclic fasting and re-feeding periods in sobaity sea bream (*Sparidentex hasta*, Valenciennes 1830). Aquaculture Nutrition. doi: 10.1111/anu.12379.
- Mozanzadeh, M., Yavari, V., Marammazi, J., Agh, N. and Gisbert, E., 2016a.** Optimal dietary carbohydrate-to-lipid ratios for silvery-black porgy (*Sparidentex hasta*) juveniles. Aquaculture Nutrition: doi: 10.1111/anu.12415.
- Mozanzadeh, M.T., Agh, N., Yavari, V., Marammazi, J.G., Mohammadian, T. and Gisbert, E., 2016b.** Partial or total replacement of dietary fish oil with alternative lipid sources in silvery-black porgy (*Sparidentex hasta*). Aquaculture, 451: 232-240. https://doi.org/10.1016/j.aquaculture.2015.09.022
- Mozanzadeh, M.T., Marammazi, J.G., Yavari, V., Agh, N., Mohammadian, T. and Gisbert, E., 2015b.** Dietary n-3 LC-PUFA requirements in silvery-black porgy juveniles (*Sparidentex hasta*). Aquaculture, 448: 151-161. https://doi.org/10.1016/j.aquaculture.2015.06.007
- NRC, 2011.** *Nutrient Requirements of Fish and Shrimp*, The National Academies Press, Washington, DC.
- Palii, S., Kays, C., Deval, C., Bruhat, A., Fafournoux, P. and Kilberg, M., 2009.** Specificity of amino acid regulated gene expression: analysis of genes subjected to either complete or single amino acid deprivation. Amino acids, 37: 79-88. doi: 10.1007/s00726-008-0199-2
- Pinto, W., Figueira, L., Dinis, M.T. and Aragao, C., 2009.** How does fish metamorphosis affect aromatic amino acid metabolism? Amino acids, 36: 177-183. doi:10.1007/s00726-008-0045-6
- Poston, H.A. and Rumsey, G.L., 1983.** Factors affecting dietary requirement and deficiency signs of L-tryptophan in rainbow trout. The Journal of nutrition, 113: 2568-2577.
- Rønnestad, I., Conceição, L.E., Aragão, C. and Dinis, M.T., 2000.** Free amino acids

- are absorbed faster and assimilated more efficiently than protein in postlarval Senegal sole (*Solea senegalensis*). The Journal of nutrition, 130: 2809-2812.
- Rubio, V., Sánchez-Vázquez, F. and Madrid, J., 2006.** Oral serotonin administration affects the quantity and the quality of macronutrients selection in European sea bass *Dicentrarchus labrax* L. Physiology & behavior, 87: 7-15. <https://doi.org/10.1016/j.physbeh.2005.08.030>
- Shan, J., Lopez, M.-C., Baker, H.V. and Kilberg, M.S., 2010.** Expression profiling after activation of amino acid deprivation response in HepG2 human hepatoma cells. Physiological genomics, 41: 315-327. doi: 10.1152/physiolgenomics.00217.2009
- Vijayan, M., Mommsen, T., Glemet, H. and Moon, T., 1996.** Metabolic effects of cortisol treatment in a marine teleost, the sea raven. The Journal of experimental biology, 199: 1509-1514.
- Wilson, R.P., 2003.** 3 - Amino Acids and Proteins In *Fish Nutrition (Third Edition)* (Hardy, J.E.H.W. ed.), pp. 143-179. Academic Press, San Diego.
- Wu, G. and Morris, J.S., 1998.** Arginine metabolism: nitric oxide and beyond. Biochem. J, 336: 1-17. doi: 10.1042/bj3360001
- Yaghoubi, M., Mozanzadeh, M.T., Marammazi, J.G., Safari, O. and Gisbert, E., 2016.** Dietary replacement of fish meal by soy products (soybean meal and isolated soy protein) in silvery-black porgy juveniles (*Sparidentex hasta*). Aquaculture, 468: 50-59. <https://doi.org/10.1016/j.aquaculture.2016.06.002>
- Yao, K., Fang, J., Yin, Y., Feng, Z.-M., Tang, Z.-R. and Wu, G., 2011.** Tryptophan metabolism in animals: important roles in nutrition and health. Front Biosci, 3: 286-297. doi: 10.2741/s152
- Yao, K., Yin, Y.-L., Chu, W., Liu, Z., Deng, D., Li, T., Huang, R., Zhang, J., Tan, B. and Wang, W., 2008.** Dietary arginine supplementation increases mTOR signaling activity in skeletal muscle of neonatal pigs. The Journal of nutrition, 138: 867-872.
- Yoo, J.H., Takeuchi, T., Tagawa, M. and Seikai, T., 2000.** Effect of thyroid hormones on the stage-specific pigmentation of the Japanese flounder *Paralichthys olivaceus*. Zoological science, 17: 1101-1106. <https://doi.org/10.2108/zsj.17.1101>

Effects of arginine, phenylalanine and tryptophan deficiency in diets on growth factors and whole body proximate of Sobaity seabream juvenile (*Sparidentex hasta*)

Ghafleh Marammazi J.¹; Yaghoubi M.^{1*}; Safari O.²

*m.yaghoubi@ut.ac.ir

1-Research Institute for Aquaculture south, Iranian Fisheries Science Research Institute, Agricultural Research Education and Extension Organization (AREEO), Ahwaz

2-Department of Fisheries, Ferdowsi University of Mashhad, Khorasan Razavi

Abstract

On this study effects of reducing arginine, phenylalanine and tryptophan amino acids in diets of Sobaity seabream in a constant level (40%) on growth, nutritional indices, whole body chemical proximate and amino acids, was assessed. For these purposes four different treatments in triplicate was used during 42 days in base of feeding with semipurified diets containing crystalline amino acids. The control diet was without any deficiency, the arginine (ARG), phenylalanine (PHE) and tryptophan (TRP) diets were deficient in arginine, phenylalanine and tryptophan respectively. Crystalline amino acids were used to formulate diets precisely with desired amounts of deficiency. In fish fed ARG diet, just two factors including nitrogen retention and percentage of weight gain decreased in comparing with control group ($p < 0.05$). But in PHE and TRP treatments all the growth and nutrition factors including final weight, weight gain, specific growth rate, feed consumption, protein efficiency and nitrogen retention decreased significantly regarding to the control group ($p < 0.05$). The experimental treatments affect whole body proximate regarding to the control by increasing whole body moisture in PHE, reduction of gross energy in all treatments and reduction of Crude lipids in TRP and PHE ($p < 0.05$). Reduction of whole body protein in ARG treatment showed using more protein rather than lipids as a source of energy in this group of fish. Reduction of whole body lipid in all treatments regarding to the control group showed some disorder in lipid metabolism. In spite of arginine, phenylalanine and tryptophan deficiency in diets, the amounts of these amino acids in fish whole body did not decreased that showed amino acids sparing effect for these three essential amino acids happened in fish body. The results of the current study showed that reduction of one single essential amino acid from diet have strong effects on other amino acids retention and consequently reduces protein synthesis and growth.

Keywords: Arginine, Phenylalanine, Tryptophan, Amino acids deficiency, Sobaity seabream, *Sparidentex hasta*

*Corresponding author