

# مقایسه ارزش غذایی فیل ماهی (Huso) وحشی و پرورشی (huso)

فاطمه جلالوند\*, هومن رجبی اسلامی, محمد رضا احمدی,

1393-06-24

فیل ماهی از جمله گونه‌های مهم در آبهای دریاچه خزر میباشد که از لحاظ ارزش اقتصادی از دیرباز مورد توجه بوده است. ترکیبات غذایی و اسیدهای چرب موجود در گوشت این ماهی در این تحقیق ارزیابی گردید. برای اندازه‌گیری فاکتورهای رطوبت، خاکستر، چربی و پروتئین از روش‌های استاندارد AOAC استفاده شد. آنالیز تقریبی فیل ماهی نشان داد که میزان پروتئین فیل ماهی پرورشی 35/17 گرم در صد گرم وزن خشک و فیل ماهی وحشی 97/16 گرم در صد گرم وزن خشک می‌باشد. فیل ماهی پرورشی با 25/5 گرم در صد گرم وزن خشک چربی جزء ماهیان پرچرب محسوب نمی‌شود. اسید پالمیتیک (28/11 درصد) و اسید استئاریک (95/8 درصد) بیشترین اسیدهای چرب اشباع بوده‌اند. فراوانترین اسیدهای چرب غیراشباع و اسید اولئیک (96/27 درصد) می‌باشند. نتایج این تحقیق نشان داد که بررسی نتایج حاصل از کروماتوگرافی اسیدهای چرب (درصد) در ماهی پرورشی و طبیعی نشان داد که تنوع اسیدهای چرب (با 23 نوع اسید چرب) در ماهیان پرورشی و طبیعی مشاهده نشد. acid Palmitic (اسید پالمیتیک)، Acid Palmitoleic (اسید پالمیتولئیک)، acid Oleic-cis (اسید سیس اولئیک) و acid Docosaehaenoic (اسید دگزاهاگزانوئیک) بیشترین درصد اسیدهای چرب را در ماهیان طبیعی و پرورشی شامل شدند که از لحاظ میزان این اسیدهای چرب تفاوت معنیداری مشاهده نشد. همچنین تفاوت معنیداری در میزان MUFA، SAF و PUFA بین ماهی طبیعی و پرورشی به دست نیامد. به طور کلی میتوان نتیجه‌گیری نمود که فیل ماهی طبیعی و پرورشی تفاوتی از لحاظ ارزش غذایی به استثنای چربی بالاتر فیل ماهی طبیعی ندارند.

کلمات کلیدی : اسیدهای چرب، ترکیبات غذایی، فیل ماهی. (huso Huso)

[Islamic Azad University, Rasht Branch - Thesis Database](#)  
[دانشگاه آزاد اسلامی واحد رشت - سامانه بانک اطلاعات پایان نامه ها](#)