

## تأثير الأقلمة الملحية على معدل تناول الغذاء وقابلية الهضم ومعدل تفرغ الفضلات

### في يافعات اسماك الخشني *Liza abu*

سميه محمد احمد و عادل يعقوب الديبكل وفاطمة عبد الحسين محمد

قسم الأسماك والثروة البحرية / كلية الزراعة / جامعة البصرة

### الخلاصة

أظهرت نتائج الدراسة الحالية على يافعات أسماك الخشني *Liza abu* أن النسبة المئوية لتناول الغذاء نسبة إلى وزن الجسم الرطب في التركيز الملحي 15 غم/ لتر كان واطئاً (1.88 %) مقارنة مع التركيز الملحي المنخفض (7غم/ لتر) والماء العذب. كذلك لوحظ انخفاض في قابلية الهضم الكلي بمقدار 10% مع زيادة التركيز الملحي من 1.5 إلى 15 غم/لتر وذلك بسبب زيادة تفرغ الفضلات، إذ بلغت قيمته 88.3 و 90.03% من الوزن الكلي للفضلات المفرغة بعد مرور 18 ساعة في ملوحة 7 و 15 غم/ لتر على التوالي.

### المقدمة

ملوحات (10,6,4.2.0غم/ لتر) تؤثر على المعدل اليومي للغذاء المتناول والذي يزداد في الأسماك المؤقلمة على ملوحة 10 غم/ لتر (Arunachalam and Reddy, 1979). كما بين (Desilva and Pereira, 1976) أن زيادة الملوحة لها تأثير على معدل تناول الغذاء في أسماك البياح الرمادي *Mugil cephalus* ، إذ أدى النقل إلى ملوحة 10 غم/ لتر إلى فقدان الشهية وانخفاض معدل الفعاليات الايضية خلال 24 ساعة الأولى من النقل. كذلك تؤثر الملوحة على قابلية الهضم وحركة الغذاء في الأمعاء ، إذ لوحظ انخفاض في قابلية الهضم في اسماك الخني *Chanos chanos* بزيادة الملوحة نتيجة زيادة معدل حركة الغذاء في الأمعاء (Ferraris et al., 1986). بصورة عامة، هناك عوامل عدة تؤثر في قابلية

تشمل عائلة البياح على أهم مجاميع الأسماك التي تسهم في مصائد الأسماك في مصبات الأنهار ومياه الشرب في كثير من الأقطار (Kuronuma and Abe, 1972) وقد اختيرت اسماك الخشني التي تعود إلى عائلة البياح *Mugilidae* في الدراسة الحالية إذ تعيش هذه الأسماك في المياه العذبة الداخلية العراقية ، وتضم العائلة أنواع من الأسماك واسعة التحمل الملوحي حيث تفضل العيش في مدى ملوحة لا يتجاوز 2 غم/ لتر (الديبكل، 1986) لكنها تستطيع البقاء والتأقلم في ملوحة تصل إلى 15 غم/ لتر (احمد، 1996).

يتأثر معدل تناول الغذاء في الأسماك عند النقل إلى ملوحة مختلفة، إذ وجد أن نقل اسماك الجري *Mystus vittatus* إلى

أجريت الدراسة الحالية لمعرفة تأثير الأقلمة الملحية على معدل تناول الغذاء وقابلية الهضم ومعدل تفرغ الفضلات في يافعات أسماك الخشني *Liza abu* .

#### المواد وطرائق العمل

جلبت يافعات أسماك الخشني *Liza abu* من محطة استزراع الأسماك في مركز علوم البحار/ جامعة البصرة. وبعد نقل الأسماك إلى المختبر تمت أقلمتها بتوزيعها على أحواض بلاستيكية سعة الحوض الواحد 40 لتر مملوء مسبقا بماء حنفية خالي من الكلور وبواقع 10 أسماك لكل حوض ، واستخدمت التهوية الصناعية لتوفير الأوكسجين مع استبدال 1/4 ماء الحوض يوميا. زودت الأسماك بالغذاء مرة واحدة يوميا ولحد الإشباع. استمرت الأقلمة على ظروف المختبر لمدة أسبوع . قطعت التغذية قبل بدء التجارب ب 24 ساعة.

#### المواد المستخدمة في تحضير العليقة القياسية:

تم تحضير العليقة اعتمادا على Winfree (1979) وباستخدام المواد الاتية كمواد أولية لتصنيع العليقة القياسية ( جدول 1 ) .

الهضم ومعدل التفرغ الغذائي في الأسماك تشمل درجة الحرارة وحجم السمكة وكمية الغذاء المتناول (Zhang et al,2001) وكذلك حجم جزيئات الغذاء والحالة الصحية للسمكة والتركييب الكيماوي للعليقة (Hepher,1988;Jobling,1986) .

وفي دراسة (Ringo (1991) وجد أن تربية الأسماك في الماء المالح أدى إلى انخفاض معامل الهضم الظاهري للبروتين والدهن وبعض الأحماض الدهنية في الغذاء في أسماك *Salvaelinus alpinus* ، بينما أدى ارتفاع الملوحة إلى 30 غم/ لتر إلى زيادة في معدل حركة الغذاء في أمعاء البياح الذهبي *Liza carinata*، رافقها انخفاض في معامل الهضم الكلي والهضم الظاهري للبروتين والدهن (يسر، (1996) . وفي دراسات أخرى لم يلاحظ للملوحة تأثير مهم على قابلية هضم أربعة أنواع من العلائق المختلفة في محتواها من البروتين مقدمة لاسماك البلطي *Soratheradon*

*nilotica*، إذ حافظت هذه الأسماك على قابلية الهضم في التراكيز الملحية المختلفة في الماء العذب وفي ملوحة 10.5غم/ لتر ( DesilvaandPerera.1984 ) .

ونظرا لأهمية موضوع الأقلمة الملحية وتأثيرها المباشر على عمليات التغذية ،

جدول 1: النسب المئوية للمواد المستخدمة في تركيب العليقة القياسية:

المادة الغذائية	كازين	ألبومين	دكسترين	نشأ	زيت السمك	خليط فيتامينات	سليولوز
النسبة المئوية	25%	5%	30%	15%	8%	2%	15%

تصميم التجارب:

تأثير التراكيز الملحية المختلفة على معدل تناول الغذاء:

استخدمت ستة أحواض زجاجية أبعادها ( 60 x 40 x 50 ) سم ، حيث خصص حوضان لكل تركيز ملحي (7 و 15 غم/ لتر) و ( الذي يحضر من إذابة وزن معين من ملح بحر نقي في ماء الحنفية). وضعت خمسة أسماك في كل حوض معدل أوزانها  $6.24 \pm 0.92$  غم. نقلت الأسماك المؤقلمة على ظروف المختبر إلى الملوحات التالية: ( ماء الحنفية 1.5 ، 7 ، 15 غم/ لتر). استخدمت مضخة هواء لتزويد الأحواض بالهواء. قدمت للأسماك العليقة القياسية المذكورة في جدول (1) لحد الإشباع. وبعد مرور ساعتين من إعطاء الغذاء، يتم سحب الغذاء غير المتناول، وبعد تجفيفه يوزن لتقدير كمية الغذاء المتناول (McLeod, 1977). كررت هذه العملية مدة أسبوعين. وتم حساب النسبة المئوية للغذاء المتناول نسبة إلى وزن الجسم . تراوحت درجة حرارة الماء في أحواض التجربة ما بين 24 - 26 م ، وكمية الأوكسجين المذاب 6.3 - 6.5 ملغم/ لتر.

تأثير التراكيز الملحية المختلفة على قابلية الهضم:

استخدمت ستة أحواض زجاجية أبعادها 60 x 40 x 50 سم ، وخصص حوضان لكل تركيز ملحي. وضعت خمس أسماك في كل حوض ، معدل أوزانها  $7.9 \pm 0.92$  غم. نقلت الأسماك المؤقلمة على ظروف المختبر إلى الملوحات الآتية: (1.5 غم/ لتر (ماء حنفية) ، 7 ، و 15 غم/ لتر) مع استخدام التهوية الاصطناعية. قدمت للأسماك العليقة القياسية بعد إضافة أوكسيد الكروم ( $Cr_2O_3$ ) بنسبة 1% من وزنها باستخدام الطريقة غير المباشرة التي أوضحها Talbot (1985) لقياس قابلية الهضم. غذيت الأسماك لحد الإشباع ، وبعد مرور ساعتين سحب باقي الغذاء غير المتناول. ثم جمعت الفضلات المطروحة بطريقة السيفون ، وتم تجفيفها بواسطة ورق ترشيح، استمرت التجربة لمدة أسبوعين لغرض الحصول على كمية كافية من الفضلات لغرض إجراء التحليلات الكيماوية أجريت التحليلات الكيماوية على الغذاء والفضلات ، حيث تم قياس تركيز أوكسيد الكروم باستخدام طريقة الهضم بواسطة

حوضان لكل تركيز ملحي ( ماء الحنفية ، 7، 15غم/ لتر) . ووضع في كل حوض خمس أسماك معدل أوزانها  $1.23 \pm 6.2$  غم ، واستخدمت التهوية الاصطناعية . أعطيت الأسماك العليقة القياسية الحاوية على صبغة الكارمين بنسبة 1% ولحد الإشباع. وبعد مرور ساعتين تم سحب الغذاء المتبقي. استخدمت طريقة جمع الفضلات (Talbot,1985) لتسجيل وقت بدء ظهور الفضلات وانتهائها اعتمادا على لون العليقة المضاف لها الصبغة. ثم سحبت الفضلات المتجمعة في الأحواض بطريقة السيفون خلال فترات زمنية متقاربة (معدل ساعتان). وبعد تجفيفها باستخدام أوراق ترشيش موزونة مسبقا تركت بدرجة حرارة المختبر لتقدير كمية الفضلات . استمرت هذه العملية طيلة فترة التجربة وهي اسبوعين. تراوحت درجة حرارة الماء في أحواض التجربة ما بين 24-26° م ، وكمية الأوكسجين المذاب 6.2-6.5 ملغم/ لتر. تقدير نسبة البروتين والدهن والرماد والرطوبة:

استخدمت الطرق المذكورة في (A.O.A.C (1975 لتقدير البروتين والدهن والرماد والرطوبة في العليقة وفي فضلات الأسماك. حددت نسبة البروتين بطريقة كلدال وذلك بهضم وزن معلوم من العينات باستخدام حامض الكبريتيك المركز، ومن ثم التقطير مع حامض البوريك والتسحيح مقابل حامض

حامض النتريك وحامض البيركلوريك (Furukawa and Tsukahara,1966) وقراءة الامتصاصية على طول موجي 350 نانوميتر بواسطة جهاز المطياف الضوئي موديل Ultrospec-4050 ، وتعويض القراءة في المعادلة :

$$Y=0.2089 X+0.0032$$

(Furukawa and Tsukahara, 1966) حيث  $Y$  تمثل الامتصاصية و  $X$  تمثل تركيز أوكسيد الكروم (ملغم/100مل من العينة) .

ولحساب معامل الهضم الكلي تستخدم المعادلة التالية:

$$\text{معامل الهضم الظاهري الكلي} = 100 - [100 \times (\% \text{ الدليل في العليقة} / \% \text{ الدليل في الفضلات})]$$

ولحساب معامل الهضم لكل مكون غذائي تستخدم المعادلة التالية:

$$\text{معامل هضم العنصر الغذائي} \% = 100 - [100 \times (\% \text{ للدليل في العليقة} / \% \text{ للدليل في الفضلات}) \times (\% \text{ للعنصر الغذائي في العليقة} / \% \text{ للعنصر الغذائي في الفضلات})]$$

تراوحت درجة حرارة ماء الأحواض المستخدمة في التجربة ما بين 24-26° م ، وكمية الأوكسجين المذاب 6.2-6.6 ملغم / لتر.

**تأثير التراكيز الملحية المختلفة على معدل التفريغ الغذائي:**

استخدمت ست أحواض زجاجية أبعادها 60 x 40 x 50سم ، وخصص

الهيدروكلوريك (0.1N) لتحديد كمية النيتروجين.

قدرت نسبة الدهن باستخدام جهاز سوكسليت وباستخدام مادة داي كلوروميثين : ميثانول بنسبة 1:9 .

قدرت نسبة الرطوبة باستخدام الفرن الكهربائي على درجة 105° م . أما نسبة الرماد فقد تم تقديرها باستخدام الفرن الحراري Muffle furnace على درجة 525° م ولمدة 16-18 ساعة.

أستعمل تحليل التباين لإيجاد الفروق بين المعاملات المدروسة بتصميم تام العشوائية C.R.D لإيجاد الفروق المعنوية بين المعاملات (التركيز الملحية) من خلال البرنامج الإحصائي الجاهز Minitab، كذلك استخدم اختبار اقل فرق معنوي معدل R.L.S.D (الراوي وخلف الله، 1980) لاختبار معنوية الفروق بين متوسطات القيم المقاسة، كما استخدم معامل الارتباط r لتحديد العلاقة بين التركيز الملحية المختلفة ومعامل الهضم الكلي.

### النتائج

يوضح جدول (2) التركيب الكيماوي الفعلي للعليقة القياسية بعد التصنيع.

التحليل الإحصائي:

جدول (2): التركيب الكيماوي الفعلي للعليقة القياسية على أساس الوزن الجاف لتجارب اختبار تأثير الاقلمة الملحية على التغذية في اسماك الخشني *Liza abu*. المتوسط  $\pm$  الانحراف المعياري

العنصر الغذائي	النسبة المئوية
البروتين	1.07 $\pm$ 31.23 (1.07)
الدهن	0.10 $\pm$ 9.1 (0.10)
الرماد	0.03 $\pm$ 1.89 (0.03)
الكربوهيدرات	1.13 $\pm$ 57.76 (1.13)
الرطوبة	0.2 $\pm$ 7.28 (0.20)

نسبة إلى وزن الجسم من 2.19% في ملحوظة ماء الحنفية (1.5 غم/ لتر) إلى 1.88% في ملحوظة 15 غم/ لتر، بينما ازداد معدل تناول الغذاء في الاسماك المنقولة ال ملحوظة

تأثير الملحوظة على معدل تناول الغذاء لوحظ بعد نقل الأسماك إلى الملحوظات المختلفة ( ماء الحنفية ، 7 ، 15 غم/ لتر) انخفاض في النسبة المئوية لتناول الغذاء

المختلفة. وقد لوحظ أن الأسماك المنقولة إلى ملوحة 15 غم/ لتر لم تبدأ بتناول الغذاء إلا بعد مرور 24 ساعة من النقل (جدول 3).

7غم/لتر الى 2.25% مقارنة بعينة السيطرة(ماء الحنفية). وتشير النتائج إلى عدم وجود فروق معنوية ( $P>0.05$ ) بين النسب المئوية لتناول الغذاء في درجات الملوحة

جدول (3): تناول الغذاء كنسبة مئوية من وزن الجسم لاسماك الخشني *Liza abu* في التراكيز الملحية المختلفة(ماء الحنفية، 7 و 15 غم/ لتر) المتوسط  $\pm$  (S.D.).

15	7	ماء الحنفية	التركيز الملحي (غم/ لتر)
1.88 (0.014)	2.25 (0.21)	2.19 ( 0.16)	النسبة المئوية للغذاء المتناول نسبة الى وزن الجسم

بينما لم تسجل فروقات معنوية ( $P>0.05$ ) في معامل هضم البروتين، إذ بلغت قيمته في ملوحة 7 و 15 غم/ لتر 70.6% و 70.29% على التوالي مقارنة بعينة السيطرة (76.78%). بينما لوحظ حصول انخفاض معنوي ( $P<0.05$ ) في معامل الهضم الظاهري للدهن (15.26%) والكربوهيدرات (40.73%) في ملوحة 15غم/لتر مقارنة بعينة السيطرة في ماء الحنفية. كذلك سجل حصول انخفاض معنوي ( $P<0.05$ ) في معامل الهضم الظاهري للرماد (13.46%) في ملوحة 15 غم/ لتر و 18.82% في ملوحة 7غم/لتر وذلك مقارنة بعينة السيطرة في ماء الحنفية.

جدول (4): معامل الهضم الكلي (%) والهضم الظاهري (%) للعناصر الغذائية في اسماك الخشني *Liza abu* في التراكيز الملحية المختلفة (ماء الحنفية، 7، 15 غم/ لتر) المتوسط  $\pm$  (S.D.).

الملوحة	الكلي	بروتين	دهن	كربوهيدرات	رماد
---------	-------	--------	-----	------------	------

#### تأثير الملوحة على قابلية الهضم

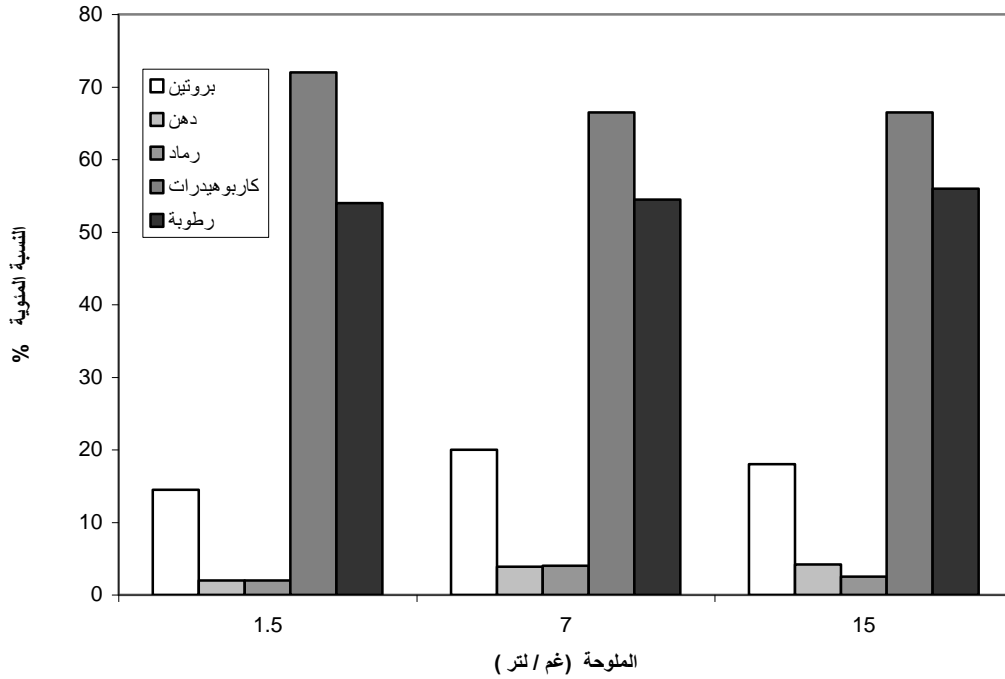
يوضح جدول 4 معامل الهضم الكلي (TDC) ومعامل الهضم الظاهري (ADC) للبروتين والدهن والرماد والكربوهيدرات لاسماك الخشني في الملوحة المختلفة(ماء الحنفية، 7، 15 غم/ لتر). إذ سجلت أعلى قيمة لمعامل الهضم الكلي (58.38%) في ملوحة ماء الحنفية (1.5 غم/ لتر)، وهي لا تختلف معنويًا ( $P>0.05$ ) عن قيمة معامل الهضم الكلي المسجلة في درجة ملوحة 7 و 15 غم/ لتر والبالغة 56.96% و 52.54% على التوالي.

					غم/ لتر
31.29(1.34)	44.96(0.91)	85.93(2.16)	76.78(1.81)	58.38 a	1.5
a	a	a	a		
18.82(1.12)	46.52(0.75)	84.23(2.43)	70.6(1.06)	56.96 a	7
b	a	a	a		
13.46(2.67)	40.73(0.88)	75.26(3.58)	70.29(1.00)	52.54 a	15
c	c	c	a		

الأحرف المختلفة تدل على وجود فروق معنوية.

مقارنة بعينة السيطرة عند ملوحة 15 غم/ لتر، في حين لوحظ وجود اختلافات معنوية ( $P < 0.05$ ) في النسبة المئوية للبروتين والرماد والكربوهيدرات عند ملوحة 7 غم/ لتر.

يوضح شكل 1 التركيب الكيماوي لفضلات اسماك الخشني بعد النقل إلى الملوحة المختلفة. حيث لوحظ وجود اختلافات معنوية ( $P < 0.05$ ) في النسبة المئوية للبروتين والدهن والرماد والكربوهيدرات



شكل (1) : التركيب الكيماوي لفضلات اسماك الخشني في التراكيز الملحية المختلفة على اساس الوزن الجاف .

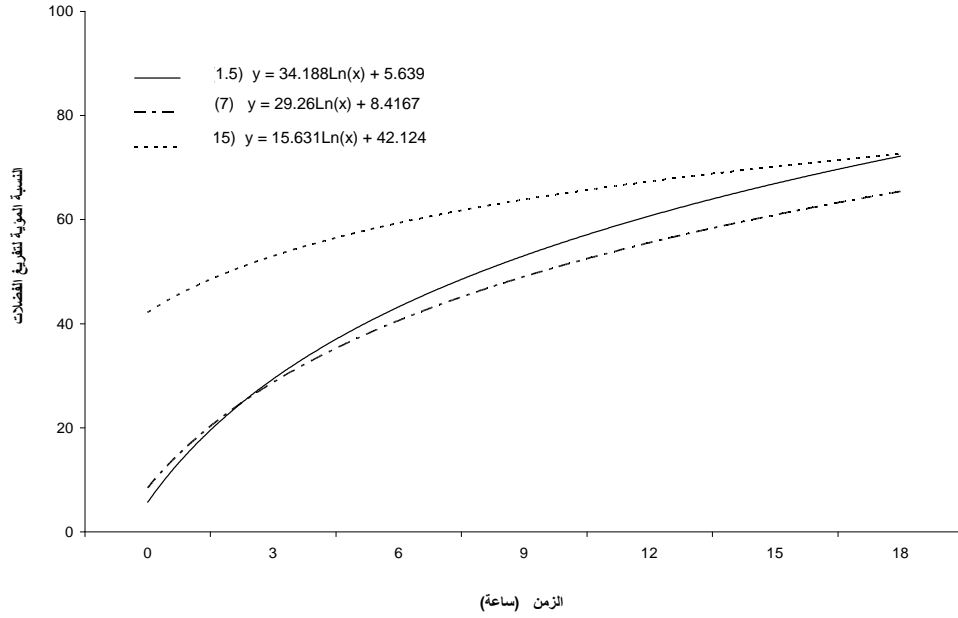
باستخدام العلاقة اللوغارتمية بين الزمن ونسبة الفضلات المفرغة. إذ بلغت أعلى نسبة لتفريغ الفضلات نسبة إلى الوزن الكلي للفضلات 90.3% وذلك بعد مرور 18

### النسبة المئوية لتفريغ الفضلات

أما تأثير الملوحة على النسبة المئوية لتفريغ الفضلات نسبة إلى الوزن الكلي للفضلات فهي موضحة في شكل (2)

تسجل فروق معنوية ( $P < 0.05$ ) في النسبة المئوية لتفريغ الفضلات في الملوحة المختلفة.

ساعة على النقل إلى ملوحة 15 غم/ لتر و 88.39% في ملوحة 7 غم/ لتر و 81.15% في ماء الحنفية. ومع ذلك لم



شكل (2): النسبة المئوية لتفريغ الفضلات لاسماك الخشني في التراكيز الملحية المختلفة.

آن لدرجة الملوحة تأثيرا كبيرا على معدل التغذية في الأسماك التي تتحمل مدى واسعا من الملوحة، إذ ذكر (McLeod 1977) بأن معدل تناول الغذاء في اسماك *Salmo giardneri* يتناسب عكسيا مع زيادة الملوحة. كما وجد (Jackson 1981) أن زيادة الملوحة إلى 32 غم/ لتر أدت إلى زيادة الضغط الازموزي لبلازما دم اسماك التراوت رافقها فقدان الشهية.

ذكر (Salman and Eddy 1990) بأن كمية الغذاء المتناول في اسماك التراوت القرحي المؤقلمة كليا على ماء البحر كان أعلى معنويا مما في الأسماك المنقولة مباشرة إلى ماء البحر، وهذا يتفق مع نتائج الدراسة

## المناقشة

أظهرت النتائج وجود انخفاض في كمية الغذاء المتناول كنسبة مئوية من وزن الجسم مع زيادة الملوحة، إذ أدى النقل إلى الملوحة 15 غم/ لتر إلى تقليل كمية الغذاء المتناول ، بينما سبب النقل إلى ملوحة 7 غم/ لتر زيادة في معدل تناول الغذاء. لقد وجد (Al-Dubaikel et al., 1999) أن الأسماك الذهبية *Carassius auratus*

تستهلك 3.06 % غذاء نسبة إلى وزن الجسم، والتي تعتبر ضمن مدى معظم اسماك المياه الدافئة.



الحالية إذ فقدت الأسماك شهيتها خلال 24 ساعة الأولى من النقل إلى ملوحة 15 غم/ لتر.

سجل يسر (1996) انخفاضاً في معدل تناول الغذاء في أسماك البياح الذهبي *Liza carinata* بعد ثلاثة أيام من النقل المفاجئ من ملوحة 30 غم/ لتر إلى ملوحة 15, 7, 1.5 غم/ لتر. كذلك أشار Arunachalam and Reddy (1979) أن معدل تناول الغذاء في أسماك الجري *Mystus vittatus* ازداد مع ارتفاع الملوحة، وتعزى هذه الزيادة إلى ارتفاع احتياجات الطاقة مع ارتفاع الملوحة بسبب زيادة نشاط الأسماك والذي يعتقد أنه أدى إلى ارتفاع كمية الغذاء المتناول، إذ أن الطاقة المستحصلة من الغذاء ستصرف على عملية التنظيم الازموزي.

بينت النتائج أن ارتفاع درجة الملوحة رافقها انخفاض في معامل الهضم الكلي ومعامل الهضم الظاهري للبروتين والدهن والكريبيدرات. وقد سجل (1991) Ringo انخفاضاً في معامل الهضم الظاهري للبروتين والدهن وبعض الأحماض الدهنية في أسماك *Salvaelinus alpinus* الموقلمة على الماء المالح، ويعزى هذا الانخفاض إلى أن عملية الأكل قد أثرت في عملية هضم وامتصاص الدهن، والذي يعود إلى زيادة الحمل الملحي (Salt load) نتيجة شرب ماء البحر، أو

التأثير المباشر للإجهاد الازموزي أو نتيجة سرعة مرور الغذاء في أمعاء الأسماك المنقولة للماء المالح (Ferraris *et al.*, 1986)، أو قد يعود إلى عملية التنظيم الازموزي التي تؤدي إلى دخول كميات زائدة من الماء والأملاح داخل الجسم (Boeuf and Payan, 2001) كما لوحظ في الدراسة الحالية أن هناك ارتفاعاً في النسبة المئوية لتفريغ الفضلات بزيادة درجة الملوحة. وهذا ما أكدته يسر (1996) إذ وجد أن هناك زيادة في معدل حركة الغذاء في الأمعاء في أسماك البياح الذهبي، رافقها انخفاض في معامل الهضم الكلي والهضم الظاهري للبروتين والدهن. كذلك تتأثر كفاءة التمثيل الغذائي بالفترة الزمنية اللازمة لمرور الغذاء في الأمعاء، إذ أن المرور السريع للغذاء في الأمعاء سوف يقلل من كفاءة التمثيل الغذائي من خلال تأثيره على عملية هضم وامتصاص الغذاء (Hilton *et al.*, 1981).

نستنتج من الدراسة الحالية أن النقل إلى ملوحة 7 غم/ لتر أثر تأثيراً إيجابياً على الحالة التغذوية للأسماك مقارنة مع الأسماك الموقلمة على ماء الحنفية وملوحة 15 غم/ لتر. كذلك فقد وجد أن أسماك الخشني تفقد شهيتها عند النقل إلى الماء المالح، ولا تبدأ نشاط التغذية إلا بعد مرور 2-3 يوم من النقل إلى ملوحة عالية.

كلية الزراعة. جامعة البصرة. 118

صفحة.

الراوي، خاشع محمود وخلف الله، عبد العزيز محمود (1980). تصميم وتحليل التجارب الزراعية. مطابع دار الكتب. جامعة الموصل. 488 صفحة.

يسر، عبد الكريم طاهر (1996). التأثيرات الغذائية والفسلجية للملوحة في اسماك البياح الذهبي *Liza carinata* (رسالة دكتوراه). كلية الزراعة. جامعة البصرة. 72 صفحة.

Al-Dubaikel, A. Y; Al-Kannani. S.M and Abed, J. M. (1999). Nutritional evaluation of goldfish *Carassius auratus* feeding a commercial fish food. J. Basrah Research. 22 (1): 57-62.

A.O.A.C. (1975). Association of official analytical chemists. 12<sup>th</sup> edition. Washington DC. 224pp.

Arunachalam. S. and Reddy, S.R. (1979). Feed intake, growth, food conversion and body composition of catfish exposed to different salinity. Aquaculture 16:163-171.

Boeuf, G. and Payan, P. (2001). How should salinity influence fish growth. Comp. Biochem. Physiol. 130 (4): 411-423.

Desilva, S.S. and Perera, M.K. (1984). Digestibility in *Sarotherodon nilotica* fry: Effect of dietary protein level and salinity with further observation on variability in daily digestibility. Aquaculture. 387: 293-306.

المصادر

احمد، سميه محمد (1996). التنظيم الازموزي والايوني لبعض اسماك المسطحات المائية في البصرة. (رسالة دكتوراه). كلية الزراعة. جامعة البصرة. 451 صفحة.

الدبيكل، عادل يعقوب (1986). تركيب أنواع الاسماك في قناة شط البصرة وعلاقتها الغذائية. (رسالة ماجستير).

Ferraris, R.P.; Catacutan, M.R., Mabelin, R.C. and Jazul, A.P. (1986). Digestibility in Milkfish *Chanos chanos*: Effects of protein source, fish size and salinity. Aquaculture. 59: 93-105.

Furukawa, A. and Tsukahara, H. (1966). On the acid digestion method for the determination of chromic oxide as an index substance in the study digestibility of fish feed. Bull. Japan. Soc. Sci. Fish. 32: 502-506.

Hepher, B. (1988). Nutrition of pond fish. Cambridge Univ. Press. London. 237 p.

Hilton, J. W.; Cho. C. Y. And Sling, S.J. (1981). Effect of extrusion processes and steam pelleting diet on pellet water absorption and physiological responses of Rainbow trout *Salmo gairdneri*. Aquaculture. 25: 185-194.

Jackson. A.J. (1981). Osmotic regulation in Rainbow trout following

- 
- transfer to sea water. *Aquaculture*. 24: 143-151.
- Jobling, M.(1986). Mythical models of gastric emptying and implication for food consumption studies. *Env. Biol. Fish.*, 16:35-50.
- Kuronuma, K. and Abe, Y.(1977). *Fishes of the Arabian Gulf*. Kuwait Inst.Sci.Res.357p.
- Macleod, M.G.(1977). Effects of salinity on food intake absorption and conversion in the Rainbow trout *Salmo gairdneri*. *Mar. Biol.*43: 93-102.
- Ringo, E.(1991). Hatchery-reared landlocked Arctic Char *Salvelinus alpinus* from lake Tavern reared in fresh and seawater. II: The effect of salinity on the digestion of rotein, Lipids and individual fatty acid in a capelin roe and commercial feed. *Aquaculture*. 93:135-142.
- Salman, N.A. and Eddy, F.B.(1990). Increased seawater adaptability of non-smolting rainbow trout by salt feeding. *Aquaculture*. 86: 259-270.
- Talbot, C.(1985). Laboratory method in fish feeding and nutritional studies. In: Tyler, p and Callow.(eds) *Fish energetic*. New perspectives corm Helm, London. p: 125-154.
- Winfree, R.A.(1979). Effects of dietary protein and energy on growth, feed conversion efficiency and body composition of *Tilapia aurea*. M. Sc. Thesis. Texas A. and M Univ.
- Zhang, Bo; Sun, Yao; Tang, Qusgebg. (2001). Gastric evacuation rate of fish and its influence factors. *Acta-ecologica-sinica ; Shengtai - Xuebao-Beijing [Acta- Ecol - Sin; Shengtai X uebao]* 2001 vol. 21, no. 4, : 665-670

## **EFFECT OF SALINITY ACCLIMATION ON FOOD INTAKE, DIGESTIBILITY AND EVACUATION RATE IN LIZA ABU JUVENILES**

**S.M.AHMED; A.Y.AL-DUBAIKEL AND F.A.H.MOHAMED**

*Department of Fisheries and Marine Resources. College of Agriculture.  
University of Basrah.*

### **ABSTRACT**

The results obtained for the juveniles of *Liza abu* showed that in high salinity there was a decrease in food intake (1.88%) compared to low salinity (7g/l) and tap water (1.5g/l). Also the total digestibility decreased 10% with increasing salinity from 1.5 to 15 g/l as a result of increasing the evacuation rate, where values reached 88.39% and 90.3% from total faces weight in salinity 7 and 15 g/l respectively after 18 hrs.