

تعیین و مقایسه ترکیبات تقریبی (پروتئین، چربی، خاکستر، رطوبت، کربوهیدرات و فیبر) عضله چهار گونه کفال ماهیان ایران

چکیده

این تحقیق به منظور تعیین میزان پروتئین، چربی، کربوهیدرات، فیبر، خاکستر و رطوبت در ماهی بیه آب شیرین (*Liza abu*) تالاب هورالعظیم، کفال طلایی (*Liza auratus*) دریای خزر، ماهی بیه (*Liza klunzingeri*) و مید (*macrolepis*) خلیج فارس انجام شد. از هر گونه ماهی ۱۵ نمونه در فصل بهار تهیه شد. ترکیبات تقریبی در عضله پستی ماهیان سنجش شدند. چربی و پروتئین با روش‌های سوکسله و کلدال، رطوبت، خاکستر و فیبر به روش خشک نمودن و سوزاندن و کربوهیدرت به روش معادله ریاضی سنجش شدند. میانگین وزنی ماهی بیه آب شیرین، کفال طلایی، ماهی بیه و مید به ترتیب $152/65 \pm 4/92$ ، $432/72 \pm 21/64$ ، $62/26 \pm 1/88$ و $1756/66 \pm 112/52$ به دست آمد. در این تحقیق بین میزان پروتئین، چربی، خاکستر، رطوبت و کربوهیدرات در عضله دو گونه ماهی بیه آب شیرین و کفال طلایی تالابی با ماهی بیه و مید دریایی اختلاف معنی‌داری مشاهده شد ($P < 0/05$)، اما میزان چربی و خاکستر بین دو گونه ماهی بیه و مید دریایی اختلاف معنی‌داری نداشت ($P > 0/05$). همچنین میزان خاکستر و رطوبت در عضله دو گونه ماهی بیه آب شیرین و کفال طلایی تالابی اختلاف معنی‌داری نداشت ($P > 0/05$). میزان فیبر در عضله چهار گونه ماهی مورد مطالعه صفر به دست آمد. مقایسه ترکیبات تقریبی در عضله سه گونه مورد مطالعه نشان می‌دهد که بالاترین میزان پروتئین ($20/23 \pm 0/66$ درصد)، چربی ($2/63 \pm 0/2$ درصد) و کربوهیدرات ($66/0 \pm 0/7/2$ درصد) در عضله ماهی مید خلیج فارس بود. همچنین بالاترین میزان رطوبت ($79/83 \pm 0/65$ درصد) و خاکستر ($2/47 \pm 0/12$ درصد) در عضله ماهی بیه آب شیرین و بیه دریایی محاسبه شد.

واژگان کلیدی: عضله، ماهی، ترکیبات شیمیایی، تالاب انزلی، تالاب هورالعظیم، خلیج فارس.

ابوالفضل عسکری ساری^{۱*}

محمد ولایت زاده^۲

وحیده کریمی ساری^۳

۱. استادیار گروه شیلات، واحد اهواز، دانشگاه آزاد

اسلامی، اهواز، ایران

۲. باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان، واحد اهواز،

دانشگاه آزاد اسلامی، اهواز، ایران

۳. گروه شیلات، واحد اهواز، دانشگاه آزاد اسلامی،

اهواز، ایران

*مسئول مکاتبات:

askary_sary@yahoo.com

تاریخ دریافت: ۱۳۹۴/۰۷/۲۳

تاریخ پذیرش: ۱۳۹۴/۱۲/۲۷

این مقاله برگرفته از طرح پژوهشی است.

مقدمه

ترکیب شیمیایی گوشت ماهی شامل آب، پروتئین، چربی، کربوهیدرات، ویتامین‌ها و مواد معدنی است و منبع غنی از انواع اسیدهای چرب و اسیدهای آمینه می‌باشد (رضوی شیرازی، ۱۳۸۰). چربی جزئی از ترکیب شیمیایی عضله می‌باشد که بیشترین اختلاف را از نظر مقداری در بدن ماهی نشان می‌دهند. حتی در یک گونه خاص نیز ممکن است این اختلاف در فصول مختلف سال مشاهده شود که حداقل مقدار آن معمولاً هنگام تخم ریزی است. چربی‌ها منابع انرژی متابولیک می‌باشند (ملاردی و احمدی، ۱۳۸۵). خاکستر تولیدشده اغلب شامل موادی مانند سدیم، پتاسیم، منیزیم، منگنز، کلسیم، آهن، گوگرد، فسفر و کلر می‌باشد. میزان خاکستر بیانگر میزان مواد معدنی در بافت آلی می‌باشد و شامل عناصری که به میزان محدود در بدن آبزیان وجود دارند ولی از طرفی ضروری می‌باشند (Javaheri Baboli and Velayatzadeh, 2013). مقدار آب در ماهی و دیگر فرآورده‌های دریایی خیلی زیاد بوده، حدود ۸۰ تا ۸۵ درصد وزن عضلات را تشکیل می‌دهد (میرزایی، ۱۳۸۸). میزان پروتئین، چربی، کربوهیدرات

تعیین و مقایسه ترکیبات تقریبی (پروتئین، چربی، خاکستر، رطوبت، کربوهیدرات و فیبر) عضله چهار گونه کفال ماهیان ایران / عسکری ساری و همکاران

و خاکستر در عضله آبزیان در گونه‌های مختلف متفاوت است. مقادیر ترکیب شیمیایی در بدن آبزیان به نوع تغذیه، محیط زندگی، سن و جنس موجود زنده بستگی دارد، بدون شک مهم‌ترین دلیل تفاوت ترکیب شیمیایی میزان و نوع غذای دریافتی توسط موجود زنده است. همچنین روش اندازه‌گیری این ترکیبات نیز تأثیرگذار می‌باشد (کوچکیان صبور و یاسمی، ۱۳۹۰؛ ولایت زاده، ۱۳۹۲). از طرفی دانستن میزان ترکیبات شیمیایی به انتخاب گونه مناسب برای تغذیه انسان و صنایع غذایی کمک می‌نماید (عسکری ساری و ولایت زاده، ۱۳۹۰).

خلیج فارس دارای سواحل طولانی در استان‌های خوزستان، بوشهر و هرمزگان می‌باشد که انواع آبزیان از این اکوسیستم آبی صید می‌شوند. بر اساس آمار سازمان شیلات ایران میزان صید آبزیان در جنوب کشور در سال ۱۳۹۰ برابر با ۴۱۱۸۹۷ تن بوده که بیش از ۶۰ درصد کل تولید آبزیان کشور (صید و پرورش) را تشکیل داده است (موسسه تحقیقات شیلات ایران، ۱۳۹۱). تالاب هورالعظیم یا هورالهویزه در جنوب غربی ایران در غربی‌ترین نقطه استان خوزستان در مرز کشور عراق قرار دارد. این تالاب یکی از مهم‌ترین اکوسیستم‌های آبی ایران محسوب می‌شود که با دارا بودن تنوع زیستی بالا زیستگاه و پناهگاه آبزیان بسیاری می‌باشد و دارای آب شیرین و شور است.

دانستن میزان ترکیبات مختلف در این آبزیان کمک می‌نماید تا بتوان گونه‌های مناسب را در جیره غذایی انتخاب نمود. اطلاع از ترکیب شیمیایی ماده غذایی مصرفی توسط انسان یکی از اصول مهم در تهیه جیره‌های غذایی می‌باشد، از طرفی برخلاف چهارپایان از روی ظاهر لاشه آبزیان نمی‌توان نسبت ترکیبات شیمیایی آبی را حدس زد (Tzikas et al., 2007)، همچنین برای تولید انواع فرآورده‌های شیلاتی گونه‌های با ترکیب شیمیایی متفاوت مورد نیاز می‌باشد. به‌طور مثال در تولید سوریمی و فیله ماهی وجود چربی هزینه تولید را بالا می‌برد، ولی در تولید روغن ماهی، انواع سس ماهی و برخی فرآورده‌های نوین شیلاتی مثل شیوکورا (Shiokara) چربی با درصد بالا نیاز می‌باشد (عسکری ساری و ولایت زاده، ۱۳۹۰؛ ولایت زاده و عسکری ساری، ۱۳۹۱).

میزان ترکیبات شیمیایی بافت تحت تأثیر عوامل متفاوتی از جمله نوع گونه، فصل صید، سن، جنس و ... می‌باشد (Makanjuola, 2012) ولایت زاده و عسکری ساری (۱۳۹۱) ترکیبات عضله سه گونه ماهی شوریده (*Otolithes ruber*)، قباد (*Scomberomorus guttatus*) و شیر (*Scomberomorus commerson*) خلیج فارس را مطالعه نمودند که بالاترین میزان چربی و خاکستر به ترتیب $3/4 \pm 0/1$ و $1/63 \pm 0/01$ درصد در عضله ماهی شیر و بالاترین میزان پروتئین و رطوبت $19/9 \pm 0/2$ و $78/2 \pm 0/1$ درصد به ترتیب در عضله ماهی قباد و شوریده گزارش گردید. Yildiz و همکاران (۲۰۰۷) ترکیبات شیمیایی عضله ماهی وحشی و پرورشی *Dicentrarchus labrax* را تعیین نمودند که در فصل زمستان با افزایش محتوای پروتئین و چربی محتوای آب عضله کاهش یافته و در فصل بهار با افزایش محتوای آب، چربی و پروتئین کاهش یافته است. Tzikas و همکاران (۲۰۰۷) بر روی تغییر ترکیبات مختلف بدن ماهی *Trachurus mediterraneus* مطالعه نمودند نتایج نشان داد بیشترین میزان تغییرات در محتوای چربی رخ داده است، به‌طوری‌که در فصل تخم‌ریزی میزان چربی به پایین‌ترین حد خود رسید. Makanjuola (۲۰۱۲) میزان ترکیبات شیمیایی پروتئین، چربی، خاکستر، رطوبت و کربوهیدرات عضله در سه گونه ماهی هامور معمولی، ماکرل و گربه‌ماهی را تعیین نمود. میزان پروتئین (۱۸/۲۵ درصد)، چربی (۳/۰۳ درصد)، خاکستر (۲/۷۹ درصد) و کربوهیدرات (۳/۲ درصد) در ماهی ماکرل نسبت به دو گونه دیگر بالاتر بود. میزان رطوبت (۸۰/۷ درصد) در ماهی هامور معمولی بالاتر بود. Aberoumand (۲۰۱۲) میزان ترکیبات شیمیایی پروتئین، چربی، خاکستر در سه گونه ماهی تون پهن (*Orcynopsis unicolor*)، تون زرده (*Euthynnus affinis*)، کفال پشت سبز (*Liza dussmieri*) را سنجش نمود. میزان این ترکیبات در عضله ماهی کفال پشت سبز ۱۰/۱۳، ۰/۲۵ و ۱/۳۶ درصد، در عضله تون ماهی پهن ۲۲، ۱۶ و ۲ درصد و در ماهی تون زرده ۲۴، ۱۴ و ۳/۲۷ درصد بود.

با توجه به اهمیت شناخت ترکیبات تقریبی عضله ماهیان دریایی در این تحقیق به بررسی میزان این ترکیبات در ماهی بیاه آب شیرین (*Liza abu*) تالاب هورالعظیم، کفال طلایی (*Liza auratus*) دریای خزر، ماهی بیاه (*Liza macrolepis*) و مید (*Liza klunzingeri*) پرداخته شد تا ارزش پروتئین و چربی آن‌ها و جایگاه آن‌ها در آبی‌پروری و شیلات مشخص گردد.

مواد و روش‌ها

این تحقیق در سال ۱۳۹۲ انجام شد که از هرگونه ماهی ۱۵ نمونه در فصل بهار تهیه گردید. نمونه‌برداری ماهی کفال طلایی دریای خزر از منطقه بندر انزلی، ماهی بیاه آب شیرین از تالاب هورالعظیم در شهرستان هویزه، ماهی بیاه و مید خلیج فارس از بندر هندیجان صورت گرفت. نمونه‌های ماهی به کمک صیادان بومی منطقه به صورت تصادفی در فصل بهار صید شدند و در جعبه‌های یونولیتی حاوی یخ به آزمایشگاه انتقال یافتند. پس از انتقال نمونه‌های ماهی به آزمایشگاه کلیه نمونه‌ها با آب کاملاً شستشو شد. پس از گذشت زمان کافی جهت خروج آب اضافه کلیه نمونه‌ها کدگذاری شد و سپس مورد بیومتری قرار گرفتند. طول کل و وزن کل ماهی توسط تخته بیومتری با دقت ۱ میلی‌متری و ترازوی دیجیتال با دقت ۰/۰۱ گرم اندازه‌گیری شد پیش از استفاده از تخته بیومتری و ترازوی دیجیتال تمام سطوح فلزی آن‌ها که در تماس با ماهی بودند توسط ورقه‌های پلاستیکی پوشانیده شد. عضله پستی ماهیان به وسیله تیغه استیل استریلیزه جدا گردید.

برای اندازه‌گیری چربی از روش سوکسله با استفاده از حلال صورت گرفت (AOAC, 2005). جهت اندازه‌گیری پروتئین موجود در نمونه‌های ماهی از روش کلدال استفاده شد. در این روش در حضور اسید سولفوریک و کاتالیزور نمونه ماهی هضم سپس اتم نیتروژن به وسیله یک واسطه قلیایی ترکیبات آلی نیتروژن دار به سولفات آمونیم تبدیل و سپس در اسیدکلریدریک یا اسید بوریک جذب شده و به وسیله تیتراسیون با یک اسید مقدار آن تعیین گردید؛ بنابراین تعیین مقدار پروتئین در سه مرحله هضم، تقطیر و تیتراسیون انجام شد و میزان پروتئین با استفاده از فرمول زیر محاسبه گردید (AOAC, 2005):

$$\text{درصد ازت (نیتروژن)} = \frac{\text{نرمالیتة اسید} \times \text{میزان اسید مصرفی برای تیتراسیون} \times 100 \times 0.14}{\text{وزن نمونه (گرم)}}$$

$$\text{درصد ازت} = 6.25 \times \text{درصد پروتئین}$$

جهت تعیین میزان خاکستر، روش کار بر مبنای از بین بردن مواد آلی و باقیمانده مواد معدنی در دمای ۵۵۰-۵۰۰ درجه سانتی‌گراد انجام شد (AOAC, 2005):

$$\text{درصد خاکستر} = \frac{(B-A) \times 100}{w}$$

$$W = \text{وزن نمونه تر، } B = \text{وزن بوته و خاکستر، } A = \text{وزن بوته}$$

تعیین درصد رطوبت، بر اساس خشک نمودن ماده غذایی در اثر حرارت 103 ± 2 درجه سانتی‌گراد آون و به روش غیرمستقیم می‌باشد. با استفاده از وزن نمونه خشک شده، مقدار رطوبت نمونه، مطابق فرمول زیر محاسبه گردید (AOAC, 2005):

$$\text{درصد رطوبت} = \frac{(B-A) \times 100}{w}$$

$$A = \text{وزن بوته و نمونه خشک، } B = \text{وزن بوته و نمونه تر، } W = \text{وزن نمونه تر}$$

برای اندازه‌گیری فیبر، نمونه را به یک بشر نیم لیتری منتقل کرده و یک گرم پنبه نسوز به آن اضافه نموده و ۲۰۰ میلی‌لیتر محلول اسیدسولفوریک جوشان به آن اضافه کرده و همراه با سیستم سردکننده مبرد آن را به مدت ۳۰ دقیقه حرارت داده، پس از این مدت محتویات بشر را با قیف بوخنر صاف کرده و اسید باقی‌مانده را با آب جوشانده، سپس مواد باقیمانده را همراه با ۲۰۰ میلی‌لیتر محلول هیدروکسید سدیم جوشان به مدت ۳۰۰ دقیقه حرارت داده و در نهایت صاف نموده و با آب جوش ظرف را شستشو، بعد از این مرحله تمامی مواد باقیمانده را به بوته منتقل کرده و با اتانول

تعیین و مقایسه ترکیبات تقریبی (پروتئین، چربی، خاکستر، رطوبت، کربوهیدرات و فیبر) عضله چهار گونه کفال ماهیان ایران / عسکری ساری و همکاران

شسته و در دمای ۱۱۰-۱۰۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۲ ساعت خشک کرده، در دمای ۶۰۰ درجه سانتی‌گراد سوزانده و در نهایت مقدار فیبر به دست آمد (AOAC, 2005).

جهت اندازه‌گیری کربوهیدرات، بانرژی حاصل از مواد غیر ازته (NFE) به کمک معادله ذیل محاسبه شد (AOAC, 2005). به دلیل اینکه میزان فیبر غیرقابل سنجش بود و به صفر نزدیک است، بنابراین کربوهیدرات با NFE برابر می‌باشد.

$$\text{NFE} = 100 - (\text{پروتئین} + \text{چربی} + \text{خاکستر} + \text{رطوبت})$$

$$\text{میزان فیبر} = \text{NFE} + \text{میزان کربوهیدرات}$$

در این تحقیق تجزیه و تحلیل داده‌ها به کمک نرم‌افزار SPSS17 انجام شد و میانگین داده‌ها به آنالیز واریانس یک‌طرفه (ANOVA) و آزمون دانکن (Duncan test) با یکدیگر مقایسه شدند که وجود یا عدم وجود اختلاف معنی‌دار در سطح اطمینان ۹۵ ($P=0/05$) تعیین گردید. در رسم نمودارها و جداول از نرم‌افزار Excel 2007 استفاده گردید.

نتایج

میانگین طول کل، طول استاندارد و وزن ماهیان نمونه‌برداری شده در این تحقیق در جدول ۱ آمده است.

جدول ۱: میانگین زیست‌سنجی ماهیان بیاہ آب شیرین (*Liza abu*)، کفال طلایی (*Liza auratus*)، ماهی بیاہ (*Liza* *macrolepis*) و مید (*Liza klunzingeri*).

گونه ماهی	بیاہ آب شیرین	کفال طلایی	بیاہ	مید
پارامترها				
طول کل (سانتیمتر)	۱۹/۱۷±۰/۲۳ ^a	۳۵/۳۲±۲/۷۸ ^b	۲۲/۶±۰/۳۱ ^c	۲۳/۶۳±۰/۱۳ ^d
طول استاندارد (سانتیمتر)	۱۷/۳۴±۰/۴۸ ^a	۳۲/۰۵±۱/۱۷ ^b	۱۹/۷۳±۰/۱۶ ^c	۲۱/۲±۰/۵۵ ^d
وزن (گرم)	۱۵۲/۶۵±۴/۹۳ ^a	۴۳۲/۷۲±۲۱/۶۴ ^b	۱۷۵۶/۶۶±۱۱۲/۵۳ ^c	۶۲/۲۶±۱/۸۸ ^d
تعداد نمونه	۱۵ نمونه	۱۵ نمونه	۱۵ نمونه	۱۵ نمونه

*حروف غیرمشترک در هر ردیف اختلاف معنی‌دار را نشان می‌دهد ($P<0/05$).

در این تحقیق بین میزان پروتئین، چربی، خاکستر، رطوبت و کربوهیدرات در عضله دو گونه ماهی بیاہ آب شیرین و کفال طلایی تالابی با ماهی بیاہ و مید دریایی اختلاف معنی‌داری مشاهده شد ($P<0/05$)، اما میزان چربی و خاکستر بین دو گونه ماهی بیاہ و مید دریایی اختلاف معنی‌داری نداشت ($P>0/05$). همچنین میزان خاکستر و رطوبت در عضله دو گونه ماهی بیاہ آب شیرین و کفال طلایی تالابی اختلاف معنی‌داری نداشت ($P>0/05$). میزان فیبر در عضله چهار گونه ماهی مورد مطالعه صفر به دست آمد. مقایسه ترکیبات تقریبی در عضله سه گونه مورد مطالعه نشان می‌دهد که بالاترین میزان پروتئین (۲۰/۲۳±۰/۶۶ درصد)، چربی (۲/۶۳±۰/۲ درصد) و کربوهیدرات (۶۶/۰±۰/۷۲ درصد) در عضله ماهی مید خلیج فارس بود. همچنین بالاترین میزان رطوبت (۷۹/۸۳±۰/۶۵ درصد) و خاکستر (۲/۴۷±۰/۱۲ درصد) در عضله ماهی بیاہ آب شیرین و بیاہ دریایی محاسبه شد. (جدول ۲). مقایسه بین گونه‌های تالابی و دریایی نشان می‌دهد که میزان پروتئین، چربی، خاکستر و کربوهیدرات در عضله دو گونه ماهی خلیج فارس نسبت به دو گونه تالابی بالاتر می‌باشد، اما میزان رطوبت در عضله دو گونه ماهی تالابی بالاتر بود.

جدول ۲: میانگین ترکیبات تقریبی در عضله ماهیان بیاہ آب شیرین (*Liza abu*)، کفال طلایی (*Liza auratus*)، ماهی بیاہ (*Liza macrolepis*) و مید (*Liza klunzingeri*).

گونه ماهی	بیاہ آب شیرین	کفال طلایی	بیاہ	مید
ترکیب تقریبی %				
پروتئین	۱۶/۷±۰/۳۴ ^a	۱۷/۶۹±۰/۴۲ ^b	۱۸/۳۲±۱۸/۳۶ ^c	۱۸/۶۶±۲۰/۲۳ ^d
چربی	۱/۴±۰/۳ ^a	۰/۷۴±۰/۰۸ ^b	۰/۱۷±۲/۶ ^c	۰/۲±۲/۶۳ ^c
خاکستر	۱/۳۶±۰/۳۷ ^a	۱/۳۷±۰/۱۲ ^a	۱۲/۰±۴۷/۲ ^b	۱۱/۰±۴۶/۲ ^b
رطوبت	۷۹/۸۳±۰/۶۵ ^a	۷۹/۶۸±۰/۹۸ ^a	۷۹/۱۱۰±۷۳/۷۵ ^b	۷۷/۰±۶/۷۲ ^c
کربوهیدرات	۰/۷±۰/۰۰۴ ^a	۰/۵۲±۰/۰۱ ^b	۰/۴۴±۰/۰۸۲ ^c	۰/۶±۰/۰۷۲ ^d

*حروف غیرمشترک در هر ردیف اختلاف معنی‌دار را نشان می‌دهد ($P < 0.05$).

بحث و نتیجه‌گیری

در این تحقیق میزان پروتئین در عضله دو گونه ماهی دریایی (بیاہ و مید) نسبت به دو گونه بیاہ آب شیرین و کفال طلایی بالاتر بود ($P < 0.05$) که باید توجه داشت که ماهیان دریایی از مواد غذایی مانند قطعات بدن سخت‌پوستان، صدف دوکفه‌ای، اسپیکول اسفنج، دیاتومه، جلبک و پاروپایان تغذیه می‌کنند (صادقی، ۱۳۸۰؛ ستاری و همکاران، ۱۳۸۲). میزان پروتئین در عضله گربه‌ماهی ۲۰/۲۶ درصد، ماهی هرینگ ۱۸/۴۵ درصد، ماهی ماکرل ۲۰/۲۰ درصد و در ماهی تیلایا ۱۸/۸۰ درصد بود (Olagunju et al., 2012). Aberoumand (۲۰۱۲) میزان پروتئین را در سه گونه تون ماهی پهن (*Orcynopsis unicolor*)، تون زرده (*Euthynnus affinis*)، کفال پشت سبز (*Liza dussumieri*) را سنجش نمودند. میزان این ترکیب در عضله ماهی کفال پشت سبز ۱۰/۱۳ درصد، در عضله ماهی تون ماهی پهن ۲۲ درصد و در ماهی تون زرده ۲۴ درصد بود (Aberoumand, 2012). مقایسه میزان پروتئین در عضله سه گونه ماهی هامور معمولی، ماکرل و گربه‌ماهی مشخص گردید که میزان پروتئین با ۱۸/۲۵ درصد در ماهی ماکرل نسبت به دو گونه دیگر بالاتر بود (Makanjuola, 2012). میزان پروتئین در ماهی کاد ۱۵/۷ درصد (رضوی شیرازی، ۱۳۸۶) و باس دریایی (*Dicentrarchus labrax*) ۵۰ درصد گزارش شد (Bhouri et al., 2010). همچنین میزان پروتئین در عضله سه گونه ماهی شوریده (*Otolithes ruber*)، قباد (*Scomberomorus guttatus*) و شیر (*Scomberomorus commerson*) خلیج فارس به ترتیب ۱۹/۴۶، ۱۹/۹ و ۱۹/۵ درصد گزارش شده است (ولایت زاده و عسکری ساری، ۱۳۹۱).

همچنین میزان چربی نیز در عضله دو گونه ماهی دریایی (بیاہ و مید) نسبت به دو گونه تالابی (بیاہ آب شیرین و کفال طلایی) بالاتر بود ($P > 0.05$). میزان چربی در ماهیان تون پهن (*Orcynopsis unicolor*)، تون زرده (*Euthynnus affinis*)، کفال پشت سبز (*Liza dussumieri*) ۱۶، ۱۴ و ۰/۲۵ درصد (Aberoumand, 2012)، در ماهی هرینگ و ماکرل ۱۱/۱۴ و ۱۲/۳۳ درصد (Olagunju et al., 2012)، در کوسه‌ماهی نوک‌تیز (*Carcharhinus macloiti*) ۶/۶۹ درصد (Al Ghabeshi et al., 2012) و در ماهی هامور معمولی ۳/۰۳ درصد گزارش شده است (Makanjuola, 2012). میزان چربی در تون زرد باله و ماهی کاد ۸ و ۰/۴ درصد (رضوی شیرازی، ۱۳۸۶)، در باس دریایی (*Dicentrarchus labrax*) ۲۱ درصد تعیین گردید (Bhouri et al., 2010). میزان چربی در دو گونه ماهی *Upeneus moluccensis* و *Mullus surmuletus* به ترتیب ۴/۳۵ و ۱۰/۳۸ درصد ارائه شده است (Oksuz et al., 2011) که نتایج تحقیقات ذکر شده در مقایسه با نتایج این تحقیق بالاتر بود. میزان چربی در عضله سه گونه ماهی شوریده (*Otolithes ruber*)، قباد (*Scomberomorus guttatus*) و شیر (*Scomberomorus commerson*) خلیج فارس به ترتیب ۱/۲۳، ۲/۱ و ۳/۴ درصد گزارش شده است (ولایت زاده و عسکری ساری، ۱۳۹۱). میزان چربی در عضله ماهیان با توجه به شرایط زیست ماهیان میزان چربی در بدن گونه‌های مختلف متفاوت است. در زمان تغذیه گناد غیرفعال

تعیین و مقایسه ترکیبات تقریبی (پروتئین، چربی، خاکستر، رطوبت، کربوهیدرات و فیبر) عضله چهار گونه کفال ماهیان ایران / عسکری ساری و همکاران

است و چربی در بدن ماهی ذخیره می‌شود، چربی‌ها مواد انرژی‌زایی هستند که در فصل تولیدمثل جهت تخم‌ریزی استفاده می‌شوند (Lapina, 1978).

در این تحقیق میزان خاکستر در عضله دو گونه ماهی دریایی (بیا و مید) نسبت به دو گونه تالابی (بیا آب شیرین و کفال طلایی) بالاتر بود ($P > 0.05$). بر اساس مطالعات صورت گرفته میزان خاکستر در ماهیان دریایی شگ ماهی و ماکرل به ترتیب $1/6$ و $0/7$ درصد می‌باشد (عمادی، ۱۳۸۷). میزان خاکستر در ماهی کاد $1/2$ و تون زردباله 1 درصد (رضوی شیرازی، ۱۳۸۶) بود که در مقایسه با میزان خاکستر در ماهی کفشک زبان گاوی همخوانی دارد. در تحقیقات متعدد میزان خاکستر در سه گونه تون ماهی پهن (*Orcynopsis unicolor*)، تون زرده (*Euthynnus affinis*)، کفال پشت سبز (*Liza dussumieri*) به ترتیب 2 ، $3/27$ و $1/36$ درصد (Aberoumand, 2012)، در هرینگ اقیانوس اطلس (*Clupea harengus*)، ماکرل (*Scomber scombrus*) $1/51$ و $1/79$ درصد (Olagunju et al., 2012)، سه گونه ماهی *Clarias*، *Synodontis membranaceus*، *Lates niloticus* به ترتیب $2/76$ ، $0/43$ و $4/41$ درصد (Effiong and Fakunle, 2012)، سه گونه ماهی شوریده (*Otolithes ruber*)، قباد (*Scomberomorus guttatus*) و شیر (*Scomberomorus commerson*) خلیج فارس $1/32$ ، $1/13$ و $1/63$ درصد (ولایت زاده و عسکری ساری، ۱۳۹۱) و در ماهی باس دریایی (*Dicentrarchus labrax*) $11/5$ درصد (Bhourri et al., 2010) گزارش شده است. علت تفاوت میزان خاکستر در تحقیقات ارائه شده گونه ماهی، نوع تغذیه، جنسیت، سن، شرایط زیستگاه و از همه مهم‌تر نوع روش سنجش و اندازه‌گیری می‌باشد.

در این تحقیق میزان رطوبت در عضله دو گونه ماهی دریایی (بیا و مید) نسبت به دو گونه تالابی (بیا آب شیرین و کفال طلایی) بالاتر بود ($P < 0.05$). میزان رطوبت در ماهی کاد $82/8$ و تون زردباله $68/2$ درصد (رضوی شیرازی، ۱۳۸۶) در دو گونه ماهی *Upeneus moluccensis* و *Mullus surmuletus* به ترتیب $79/41$ و $73/14$ درصد گزارش شده است (Oksuz et al., 2011). همچنین میزان آن در عضله ماهی هرینگ اقیانوس اطلس (*Clupea harengus*)، ماکرل (*Scomber scombrus*) $68/6$ و 65 درصد (Olagunju et al., 2012)، سه گونه ماهی *Clarias anguillaris*، *Synodontis membranaceus*، *Lates niloticus* به ترتیب $8/52$ ، $8/62$ و $7/42$ درصد (Effiong and Fakunle, 2012)، در ماهی هامور معمولی $80/7$ درصد (Makanjuola, 2012)، در عضله کوسه نوک‌تیز (*Carcharhinus macroti*) $50/41$ درصد (Al Ghabshi et al., 2012)، در قزل‌آلای رنگین‌کمان $71/7$ درصد (Sabetian et al., 2012) گزارش شده است. در تحقیقات انجام شده گونه‌های مورد مطالعه گوشت‌خوار سطح زی و میان زی در آب هستند. همچنین آب بیشترین وزن فیله را تشکیل داده، به‌طوری‌که در ماهیان کم‌چرب یا بدون چرب حدود 80 درصد و در ماهیان چرب حدود 70 درصد وزنی فیله را شامل می‌شود (میرزایی، ۱۳۸۸)؛ بنابراین با توجه به این مطلب میزان رطوبت موجود در عضله ماهیان با یکدیگر متفاوت است.

میزان کربوهیدرات نیز در عضله دو گونه ماهی دریایی (بیا و مید) نسبت به دو گونه تالابی (بیا آب شیرین و کفال طلایی) بالاتر بود ($P < 0.05$). در بسیاری از مطالعات میزان کربوهیدرات در عضله آبزیان مقادیری کم و ناچیز گزارش شده است (Sudhakar et al., 2009; Ravichandran et al., 2009; Adeyeye and Adubiaro, 2004; عسکری ساری و ولایت زاده، ۱۳۹۰؛ عسکری ساری، ۱۳۹۱)، اما در مطالعات دیگر میزان کربوهیدرات در باس دریایی (*Dicentrarchus labrax*) 12 درصد (Bhourri et al., 2010) و در کپور پرورشی $9/08$ درصد (عسکری ساری و همکاران، ۱۳۹۰) گزارش شده است. در مورد کربوهیدرات در صورت وجود این ترکیب به‌صورت گلیکوژن مقادیر آن بالا می‌باشد و اغلب موارد در عضله ماهیان به‌ویژه ماهیان آب شیرین به دلیل عدم وجود عضله تیره میزان کربوهیدرات غیرقابل سنجش و صفر می‌باشد (رضوی شیرازی، ۱۳۸۶؛ عسکری ساری و ولایت زاده، ۱۳۹۰). در این تحقیق نیز میزان کربوهیدرات در عضله سفید سه گونه ماهی اندازه‌گیری شد. در این تحقیق میزان فیبر در عضله سه گونه مورد مطالعه صفر بود. میزان فیبر نیز همانند کربوهیدرات در عضله آبزیان بسیار ناچیز است و معمولاً غیرقابل سنجش می‌باشد، در مطالعات متعددی در سخت‌پوستان و ماهیان این مطلب به اثبات رسیده و گزارش شده است. در

گونه‌های میگو (عسکری ساری و ولایت زاده، ۱۳۹۰؛ ولایت زاده، ۱۳۹۲)، ماهیان شوریده، شیر و قباد خلیج فارس (ولایت زاده و عسکری ساری، ۱۳۹۱) و قزل‌آلای رنگین‌کمان و کپور پرورشی (Askary Sary et al., 2012) میزان فیبر نیز صفر گزارش شده است. به‌طور کلی ارزش پروتئین و چربی در ماهی مید نسبت به ماهی بیا آب شیرین، کفال طلایی و بیا دریایی بالاتر می‌باشد. مقایسه ترکیب تقریبی چهار گونه مورد مطالعه با ماهیان آب شیرین وحشی، ماهیان پرورشی و ماهیان دریایی نشان می‌دهد که ارزش غذایی این دو گونه ماهی دریایی نیز مناسب می‌باشد و پروتئین این ماهیان مناسب تغذیه انسانی می‌باشد. میزان پروتئین، چربی، کربوهیدرات در عضله آبزیان در گونه‌های مختلف متفاوت است. مقادیر ترکیب شیمیایی در بدن ماهیان به نوع تغذیه، محیط زندگی، سن و جنس موجود زنده بستگی دارد، بدون شک مهم‌ترین دلیل تفاوت ترکیب شیمیایی میزان و نوع غذای دریافتی توسط موجود زنده است (رضوی شیرازی، ۱۳۸۶). پیشنهاد می‌گردد تحقیقات مشابهی در ارتباط با گونه‌های مهم تجاری خلیج فارس و تالابی استان خوزستان صورت پذیرد. تحقیقات تکمیلی در زمینه ترکیبات تقریبی در فصول مختلف، جنسیت ماهیان، اندازه‌های متفاوت و مراحل مختلف زندگی ماهیان انجام شود. همچنین ارزش غذایی این ماهیان و دیگر گونه‌ها از نظر میزان اسیدهای چرب و اسیدهای آمینه مورد تجزیه و تحلیل قرار گیرند.

سپاسگزاری

از حوزه محترم پژوهشی دانشگاه آزاد اسلامی واحد اهواز کمال سپاسگزاری را داریم که حمایت مالی از این تحقیق تحت عنوان طرح پژوهشی را بر عهده داشتند.

منابع

- رضوی شیرازی، ح.، ۱۳۸۰. تکنولوژی فرآورده‌های دریایی (علم فرآوری جلد دوم). انتشارات نقش مهر. چاپ اول. تهران. ۲۹۲ ص.
- رضوی شیرازی، ح.، ۱۳۸۶. تکنولوژی فرآورده‌های دریایی (اصول نگهداری و عمل‌آوری جلد اول). انتشارات پارس نگار. چاپ دوم. تهران. ۳۲۵ ص.
- ستاری، م.، شاهسونی، د. و شفیع، ش.، ۱۳۸۲. ماهی‌شناسی ۲ (سیستماتیک). انتشارات حق‌شناس، چاپ اول، تهران. ۵۰۲ ص.
- صادقی، س. ن. ۱۳۸۰. ماهیان جنوب ایران (خلیج فارس و دریای عمان). چاپ اول، انتشارات نقش مهر، تهران، ۴۳۸ ص.
- عسکری ساری، ا. و ولایت زاده، م.، ۱۳۹۰. اندازه‌گیری و مقایسه ترکیب شیمیایی ماهیچه دو گونه میگوی پا سفید غربی (*Litopenaeus vannamei*) و میگوی سفید هندی (*Penaeus indicus*) پرورشی ایران. مجله دامپزشکی و آزمایشگاه، ۳ (۲)، صفحات ۱۲۴-۱۱۷.
- عسکری ساری، ا. ولایت زاده، م. آذر پور، م. بزرگ پور، ا.، ۱۳۹۰. بررسی مقایسه‌ای ترکیب شیمیایی عضله ماهی کپور پرورشی (*Cyprinus carpio*) و میگوی سفید هندی پرورشی (*Penaeus indicus*). مجله تالاب، ۲ (۷)، صفحات ۶۳-۵۷.
- عمادی، ح.، ۱۳۸۷. راهنمای تکثیر و پرورش ماهی قزل‌آلا و ماهی آزاد (ترجمه). انتشارات آبزیان. چاپ نهم. تهران.
- کوچکیان صبور، ا. و یاسمی، م.، ۱۳۹۰. فناوری تولید فرآورده‌های شیلانی. انتشارات موسسه آموزش عالی علمی - کاربردی جهاد کشاورزی. چاپ اول. ۱۲۶ ص.
- ملاردی، م. ر. و احمدی، ع.، ۱۳۸۵. شیمی و تکنولوژی مواد غذایی. انتشارات مبتکران. چاپ اول. تهران. ۲۹۹ ص.
- موسسه تحقیقات شیلات ایران. ۱۳۹۱. سازمان شیلات ایران (۱۳۸۹-۱۳۷۹). دفتر برنامه‌ریزی، گروه آمار و مطالعات توسعه شیلاتی. تهران. ۶۰ ص.
- میرزایی، ح.، ۱۳۸۸. روش‌های آزمون شیمیایی مواد غذایی. انتشارات علم کشاورزی. چاپ اول. تهران. ۸۴ ص.
- ولایت زاده، م. و عسکری ساری، ا. ۱۳۹۱. اندازه‌گیری و مقایسه کیفیت ترکیب شیمیایی بافت عضله سه گونه ماهی شوریده (*Otolithes ruber*) قباد (*Scomberomorus guttatus*) و شیر (*Scomberomorus commerson*) خلیج فارس در فصل زمستان. فصلنامه آبزیان و شیلات، ۳ (۱۰)، صفحات ۷۵-۶۹.

ولایت زاده، م.، ۱۳۹۲. بررسی میزان پروتئین، چربی، کربوهیدرات، فیبر، خاکستر و رطوبت در عضله میگوی موزی (*Fenneropenaeus merguensis*) استان هرمزگان. دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، ۵ ص.

Aberoumand, A., 2012. Proximate composition of less known some processed and fresh fish species for determination of the nutritive values in Iran, Journal of Agricultural و فناوری، Vol. 8(3), pp. 917-922.

Adeyeye, E. I. and Adubiaro, H. O., 2004. Chemical composition of shell and flesh of three prawn samples from Lagos lagoon. Journal of the Science of Food and Agriculture, 84, 411-414.

Al Ghabshi, A., Al-Khadhuri, H., Al-Aboudi, N., Al-Gharabi, S., Al-Khatiri, A., Al-Mazrooei, N. and Sudheesh, P. S., 2012. Effect of the Freshness of Starting Material on the Final Product Quality of Dried Salted Shark, Advance Journal of Food Science and و فناوری، Vol. 4(2), pp. 60-63.

AOAC (Association of Official Analytical Chemists International). 2005. Official methods of analysis. 18th ed. Maryland: AOAC INTERNATIONAL.

Askary Sary, A., Velayatzadeh, M. and Karimi Sary, V., 2012. Proximate composition of farmed fish, *Oncorhynchus mykiss* and *Cyprinus carpio* from Iran, Advances in Environmental Biology, 6 (11): 2841-2845.

Bhourri, A. M., Bouhlel, I., Chouba, L., Hammami, M., Cafsi, M. and Chaouch, A., 2010. Total lipid content, fatty acid and mineral compositions of muscles and liver in wild and farmed sea bass (*Dicentrarchus labrax*), African Journal of Food Science, Vol. 4 (8), pp. 522-530.

Effiong, B.N. and Fakunle, J.O., 2012. Proximate and Mineral Content of Traditional Smoked Fish Species from Lake Kainji, NIGERIA Bulletin of Environment, Pharmacology & Life Sciences, Vol. 1 (4), pp. 43-45.

Javaheri Baboli, M. and Velayatzadeh, M., 2013. Determination of heavy metals and trace elements in the muscles of marine shrimp, *Fenneropenaeus merguensis* from Persian Gulf, Iran, The Journal of Animal and Plant Sciences, 23 (3): 786-791.

Lapina, N. N., 1978. Seasonal changes in the biochemical composition of organs and tissues in *Rutilus rutilus* from the Mozhaishk Reservoir, Vopr. Ikhtiol. 18 (6): 1099-1109.

Makanjuola, O. M., 2012. Chemical Analysis of Flesh and Some Body Parts of Different Fresh Fish in South West Nigeria, Pakistan Journal of Nutrition, Vol. 11 (1), pp. 14-15.

Oksuz, A., Ozilmaz, A. and Kuver, S., 2011 Fatty Acid Composition and Mineral Content of *Upeneus moluccensis* and *Mullus surmuletus*, Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, Vol. 11, pp. 69-75.

Olagunju, A., Muhammad, A., Mada, S. B., Mohammed, A., Mohammed, H. A. and Mahmoud, K. T., 2012. Nutrient Composition of *Tilapia zilli*, *Hemisynodontis membranacea*, *Clupea harengus* and *Scomber scombrus* Consumed in Zaria, World Journal Life Science and Medical Research, Vol. 2, pp. 16-19.

Ravichandran, S., Rameshkumar, G. and Rosario Prince, A., 2009. Biochemical Composition of Shell and Flesh of the Indian White Shrimp *Penaeus indicus* (H. milne Edwards 1837). American-Eurasian Journal of Scientific Research, 4 (3): 191-194.

Sabetian, M., Torabi Delshad, S., Moini, S., Rajabi Islami, H. and Motalebi, A., 2012. Identification of fatty acid content, amino acid profile and proximate composition in Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*), Journal of American Science, Vol. 8 (4), pp. 670-677.

Sudhakar, M., Manivannan, K. and Soundrapandian, P., 2009. Nutritive Value of Hard and Soft Shell Crabs of *Portunus sanguinolentus* (Herbst). International Journal of Animal and Veterinary Advances 1 (2), 44-48.

Tzikas, Z., Amvrosiadis, I., Soutos, N. and Georgakis, S. P., 2007. Seasonal variation in chemical composition of Mediterranean horse mackerel (*Trachurus mediterraneus*) muscle from North Aegean Sea (Greece). Food Control. 18: 251-257.

Yildiz, M., Şener, E. and Timur, M., 2007. Effects of variations in feed and seasonal changes on body proximate composition of wild and cultured sea bass (*Dicentrarchus labrax* L.). Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, 7: 45-51.