

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



دانشگاه صنعتی اصفهان
دانشکده منابع طبیعی

اثر تغییرات فصلی بر ترکیب اسیدهای آمینه سخت پوستان زئوپلانکتونی تالاب حنا

پایان نامه کارشناسی ارشد شیلات

مهسا محمودی خوش دره گی

استادان راهنما

دکتر عیسی ابراهیمی

دکتر امیدوار فرهادیان

تشکر و قدردانی

یزدان بلند مرتبه را به جهت یاری دادن و همراهی در مراحل تحصیل، سپاس می گویم، که همانا رمز موفقیت هایم تکیه بر الطاف همیشه همراه اوست.

سراسر وجودم اگر به تقدیر از مهربان و نازنین پدر و مادرم، خواهران و برادرم، واژه واژه تشکر شوند، تنها برگ سبزی خواهد بود، به تلافی هزاران دشت سبزی و صفا.

سرتعظیم بر بلندی نظر و راهنمائیهای مشفقانه اساتید بزرگوارم، آقایان دکتر عیسی ابراهیمی، دکتر امیدوار فرهادیان و دکتر نصرالله محبویی که به من آموختند به افق های آینده نظر داشته باشم، فرودآورده و نتایج این پروژه را مرهون سعی و دانش این عزیزان می دانم.

قدردان زحمات و همکاری های صمیمانه دوستان عزیزم سرکار خانم مهندس مینا باقري و خانم گلناز صالحی پور و آقایان نصري و شکري و سایر کسانی که مشوق و همراهم بودند، می باشم.

مهسا محمودي

بهار ۸۸

کلیه حقوق مادی مترتب بر نتایج مطالعات،

ابتکارات و نوآوریهای ناشی از تحقیق موضوع

این پایان نامه (رساله) متعلق به دانشگاه صنعتی

اصفهان است.

تقديم به

پدرم به خاطر حمايت هاي بي دريغش
مادرم به خاطر همه مهرباني هايش
خواهران و برادر دلسوزم
و همهي دوستان يک رنگ و مهربانم

فهرست مطالب

صفحه	عنوان
هشت	فهرست مطالب
سیزده	فهرست اشکال
پانزده	فهرست جداول
۱	چکیده
۲	فصل اول: مقدمه
۵	فصل دوم: بررسی منابع
۵	۱-۲- ارزشهای زیست محیطی تالاب حنا
۶	۲-۲- کلیاتی بر پلانکتون ها و مفاهیم آن
۷	۱-۲-۲- زئوپلانکتون ها
۸	۲-۲-۲- مهمترین تأثیرات زئوپلانکتون ها بر جوامع پلانکتونی
۸	۳-۲-۲- اهمیت جهانی زئوپلانکتون ها
۱۰	۳-۲-۳- آشنایی با گروههای کلی زئوپلانکتون ها
۱۰	۱-۳-۲- مورفولوژی و چرخه زندگی روتیفر
۱۱	۲-۳-۲- مورفولوژی و چرخه زندگی پاروپایان
۱۳	۳-۳-۲- مورفولوژی و چرخه زندگی آنتن منشعب ها
۱۶	۴-۲- ارزش غذایی زئوپلانکتونها
۱۶	۱-۴-۲- روتیفرها
۱۶	۲-۴-۲- پاروپایان
۱۸	۳-۴-۲- آنتن منشعب ها
۱۹	۵-۲- پروتئین ها
۱۹	۱-۵-۲- ساختمان و خواص بیوشیمیایی پروتئین ها
۲۱	۶-۲- اسیدهای آمینه

۲۷	۱-۶-۲- اسیدهای آمینه مورد نیاز ماهیان
۲۷	۲-۶-۲- مطالعات اسید آمینه در ارتباط با رشد و سایر پارامترها
۲۸	۷-۲- مقدار اسیدهای آمینه مورد نیاز ماهیان
۲۹	۱-۷-۲- آرژنین
۲۹	۲-۷-۲- هیستیدین
۲۹	۳-۷-۲- ایزولوسین
۳۰	۴-۷-۲- لوسین
۳۰	۵-۷-۲- والین
۳۰	۶-۷-۲- اثرات متقابل بین ایزولوسین، لوسین و والین
۳۱	۷-۷-۲- لیزین
۳۱	۸-۷-۲- متیونین
۳۳	۹-۷-۲- فنیل آلانین
۳۳	۱۰-۷-۲- ترئونین
۳۴	۱۱-۷-۲- تریپتوفان
۳۵	۸-۲- برخی از روشهای برآورد میزان اسیدهای آمینه مورد نیاز
۳۷	۹-۲- جداسازی اسیدهای آمینه
۳۸	۱-۹-۲- جداسازی و اندازه گیری اسیدهای آمینه با روش کروماتوگرافی
۳۹	۲-۹-۲- کروماتوگرافی بر اساس تعویض یون بین نمونه، ستون و حلال (کروماتوگرافی تعویض یونی)
۳۹	۳-۹-۲- کروماتوگرافی مایع با عملکرد بالا (HPLC)
۳۹	۴-۹-۲- کاربردهای HPLC
۳۹	۱۰-۲- مروری بر مطالعات انجام شده
۴۳	فصل سوم: مواد و روش ها
۴۳	۱-۳- معرفی منطقه نمونه برداری
۴۵	۲-۳- نمونه برداری

- ۴۵ ۳-۲-۱- اندازه گیری فاکتورهای فیزیکی و شیمیایی آب
- ۴۶ ۳-۲-۲- نمونه برداری از زئوپلانکتون ها جهت اندازه گیری بیولوژیکی آنها
- ۴۶ ۳-۲-۳- نکات مهم در نمونه برداری زئوپلانکتون ها
- ۴۷ ۳-۳- فیکس کردن نمونه ها
- ۴۸ ۳-۴- تکنیک های مطالعه زئوپلانکتون ها
- ۴۸ ۳-۵- نحوه شناسایی پاروپایان و آنتن منشعب ها
- ۴۹ ۳-۵-۱- شناسایی آنتن منشعب ها
- ۵۱ ۳-۵-۲- خصوصیات برخی از مهمترین خانواده های آنتن منشعب های آب شیرین
- ۵۱ الف) Bosminidae
- ۵۲ ب) Chydoridae
- ۵۳ پ) Daphniidae
- ۵۴ ت) Holopediidae
- ۵۴ ث) Leptodoridae
- ۵۵ ح) Macrothricidae
- ۵۶ ج) Polyphemidae
- ۵۶ خ) sididae
- ۵۷ ۳-۵-۲-۱- طبقه بندی خانواده Daphniidae
- ۵۷ ۱- جنس Ceriodaphnia
- ۵۷ ۲- جنس Simocephalus
- ۵۸ ۳- جنس Daphnia
- ۶۱ ۳-۵-۲-۱-۱- زیر جنس Daphnia
- ۶۱ الف) Daphnia pulex
- ۶۱ ب) Daphnia pulicaria
- ۶۱ پ) Daphnia catawba

۶۲Daphnia Minnehaha (ت)
۶۲Daphnia retrocurva (ث)
۶۳Daphnia parvula (ح)
۶۴Daphnia ambigua (ج)
۶۶۳-۶- نحوه شناسایی مهمترین پاروپایان آب یزین
۶۸۳-۶-۱- شناسایی راسته های پاروپایان
۶۸(۱) کلانوتیدها
۶۸(۲) سیکلوپوئیدها
۶۸(۳) هارپکتیکوئیدها
۶۹۳-۶-۲- شناسایی مراحل زندگی نابالغ
۶۹(۱) ناپلی کپه بود
۶۹(۲) مقایسه کپه پودیدیت و بالغ
۷۰۳-۶-۳- شناسایی اشکال خاص سیکلوپوئیدی
۷۱۳-۷- اندازه گیری بیوماس و تراکم زئوپلانکتون ها
۷۱۳-۷-۱- نحوه محاسبه بیوماس زئوپلانکتون ها
۷۲۳-۷-۲- نحوه محاسبه تراکم زئوپلانکتون ها
۷۲۳-۸- خشک کردن نمونه ها توسط دستگاه خشک کن انجمادی
۷۳۳-۹- اندازه گیری میزان پروتئین نمونه
۷۴۳-۱۰- تعیین پروفیل اسیدهای آمینه نمونه
۷۷۳-۱۱- تجزیه و تحلیل داده ها و آنالیز آماری
۷۸ فصل چهارم: نتایج و بحث
۷۸۴-۱- نتایج
۷۸۴-۱-۱- گونه های پلانکتون های شناسایی شده تالاب حنا در فصول مختلف
۸۰۴-۱-۲- درصد ترکیب زئوپلانکتونهای مشاهده شده

۳-۱-۴	فاکتورهای فیزیکوشیمیایی آب تالاب حنا در فصول مختلف	۸۱
۴-۱-۴	مقایسه بیوماس و تراکم زئوپلانکتون‌های تالاب حنا در مناطق سه گانه مورد مطالعه	۸۳
۵-۱-۴	مقایسه بیوماس و تراکم زئوپلانکتون‌های تالاب حنا در فصول مختلف	۸۶
۶-۱-۴	رابطه فاکتورهای فیزیکوشیمیایی آب با بیوماس و تراکم زئوپلانکتون‌ها در فصول مختلف	۸۸
۷-۱-۴	فراوانی نسبی زئوپلانکتون‌های تالاب حنا جهت آنالیز اسیدهای آمینه	۹۰
۸-۱-۴	ترکیب اسیدهای آمینه زئوپلانکتون‌های تالاب حنا در فصول مختلف	۹۱
۲-۴	بحث	۹۹
۱-۲-۴	تأثیر فاکتورهای فیزیکوشیمیایی آب در بیوماس زئوپلانکتون‌های تالاب حنا در فصول مختلف	۱۰۰
۲-۲-۴	بررسی ترکیب اسیدهای آمینه زئوپلانکتون‌های تالاب حنا در فصول متفاوت	۱۰۲
	فصل پنجم: نتیجه گیری و پیشنهادات	۱۰۹
۱-۵	نتیجه گیری	۱۰۹
۲-۵	پیشنهادات	۱۱۰
	منابع	۱۱۲
	چکیده انگلیسی	۱۳۰

فهرست اشکال

<u>صفحه</u>	<u>عنوان</u>
۱۳	شکل ۲-۱- چرخه زندگی پاروپایان
۱۵	شکل ۲-۲- گروه‌هایی از زئوپلانکتون ها
۴۴	شکل ۳-۱- نقشه تالاب حنا و سه منطقه نمونه‌برداری
۴۹	شکل ۳-۲- نمای شکمی از بندهای پشتی و اتصالات در یک سیکلوپوئید جهت نشان دادن صفات کلیدی در شناسایی
۵۰	شکل ۳-۳- ساختار عمومی آنتن منشعب ها
۵۱	شکل ۳-۴- ساختار عمومی یکی از اعضای خانواده Bosminidae
۵۱	شکل ۳-۵- اشکال نسبی از روستروم های Bosminidae
۵۲	شکل ۳-۶- شکل عمومی یکی از اعضای خانواده Chydoridae
۵۲	شکل ۳-۷- صفات مورد نیاز برای شناسایی اعضای خانواده Chydoridae
۵۳	شکل ۳-۸- شکل عمومی یکی از اعضای خانواده Daphniidae
۵۴	شکل ۳-۹- شکلی از <i>Holopedium glacialis</i> (از خانواده Holopediidae)
۵۴	شکل ۳-۱۰- شکلی از <i>Leptodera kindtii</i> (خانواده Leptodoridae)
۵۵	شکل ۳-۱۱- شکل عمومی یکی از اعضای خانواده Macrothricidae
۵۶	شکل ۳-۱۲- شکلی از <i>Polyphemus pediculus</i> (خانواده Polyphemidae)
۵۶	شکل ۳-۱۳- شکل عمومی یکی از اعضای خانواد Sididae
۵۷	شکل ۳-۱۴- یکی از اعضای جنس <i>Ceriodaphnia</i>
۵۷	شکل ۳-۱۵- یکی از اعضای جنس <i>Simocephalus</i>
۵۸	شکل ۳-۱۶- آناتومی عمومی Daphnid
۵۹	شکل ۳-۱۷- نمایی از چنگال و دندان
۶۰	شکل ۳-۱۸- نمای جانبی از یک daphnid
۶۰	شکل ۳-۱۹- زواید شناگری بلند و کوتاه بر روی آنتن دوم
۶۱	شکل ۳-۲۰- آناتومی <i>Daphnia pulex</i>

- شکل ۳-۲۱- آناتومی *Daphnia catawba* ۶۲
- شکل ۳-۲۲- آناتومی *Daphnia retrocurva* ۶۳
- شکل ۳-۲۳- آناتومی *Daphnia parvula* ۶۳
- شکل ۳-۲۴- آناتومی *Daphnia ambigua* ۶۴
- شکل ۳-۲۵- نمای جانبی از یک سیکلوپوئید ۶۷
- شکل ۳-۲۶- آناتومی نمایندگان سه گروه مهم پاروپایان ۶۸
- شکل ۳-۲۷- اشکال عمومی شناسایی ناپلی های کلانوتید و سیکلوپوئید (الف- کلانوتید، ب- سیکلوپوئید) ۶۹
- شکل ۳-۲۸- اشکالی از مراحل کپه پودیت و بالغ یک سیکلوپوئید نر ۶۹
- شکل ۳-۲۹- جزئیاتی از یک آنتنول خمیده در جنس نر سیکلوپوئید ۷۰
- شکل ۳-۳۰- آناتومی عمومی سیکلوپوئیدهای نروماده ۷۰
- شکل ۳-۳۱- دستگاه خشک کن انجمادی ۷۳
- شکل ۳-۳۲- دستگاه HPLC مورد استفاده برای اندازه گیری اسیدهای آمینه زئوپلانکتونی ۷۷
- شکل ۴-۱- نمودار درصد فراوانی پاروپایان و آنتن منشعب هادر فصول نمونه برداری ۸۰

فهرست جداول

عنوان	صفحه
جدول ۱-۲- ایزومری در اسیدهای آمینه.....	۲۲
جدول ۲-۲- میزان اسیدهای آمینه ضروری در بعضی از موجودات.....	۲۳
جدول ۲-۳- ترکیب آمینواسیدی بعضی از مهمترین گروههای پلانکتون.....	۲۶
جدول ۲-۴- ترکیب بیوشیمیایی زئوپلانکتونها.....	۲۷
جدول ۲-۵- اسیدآمینه‌های مورد نیاز گونه‌های مختلف ماهی (برحسب درصد پروتئین).....	۳۴
جدول ۲-۶- ترکیب اسیدهای آمینه کل لاشه برخی ماهیها.....	۳۶
جدول ۲-۷- مقایسه مقادیر اسیدهای آمینه مورد نیاز گربه‌ماهی کانال.....	۳۷
جدول ۳-۱- عمق مناطق نمونه برداری تالاب حنا.....	۴۵
جدول ۳-۲- خلاصه ای از خصوصیات گونه هایی از زیر جنس <i>Daphnia</i>	۶۵
جدول ۴-۱- گونه‌های زئوپلانکتون‌های شناسایی شده تالاب حنا.....	۷۹
جدول ۴-۲- فیتوپلانکتون‌های غالب تالاب حنا در فصول مختلف.....	۸۰
جدول ۴-۳- آنالیز واریانس اثر فصل بر پارامترهای کیفی آب در تالاب حنا.....	۸۲
جدول ۴-۴- پارامترهای کیفی آب در فصول مختلف در تالاب حنا.....	۸۲
جدول ۴-۵- آنالیز واریانس تأثیر منطقه بر بیوماس و تراکم زئوپلانکتون‌ها، پاروپایان و آنتن منشعب ها در فصول مختلف.....	۸۴
جدول ۴-۶- بیوماس و تراکم زئوپلانکتون‌ها، در سه منطقه نمونه برداری تالاب حنا در فصول مختلف.....	۸۵
جدول ۴-۷- آنالیز واریانس تاثیر فصل بر بیوماس و تراکم زئوپلانکتون‌ها، پاروپایان و آنتن منشعب ها در فصول مختلف.....	۸۷
جدول ۴-۸- بیوماس زئوپلانکتون‌ها، تراکم زئوپلانکتون‌ها، تراکم پاروپایان و تراکم آنتن منشعب ها در فصول مختلف.....	۸۷
جدول ۴-۹- ضریب همبستگی پیرسون (r) برای بیوماس زئوپلانکتون‌های تالاب حنا در رابطه با پارامترهای فیزیکی بیوشیمیایی	۸۸

- جدول ۴-۱۰- ضریب همبستگی پیرسون (r) برای تراکم زئوپلانکتون‌های تالاب حنا و فاکتورهای فیزیکوشیمیایی آب ۸۹
- جدول ۴-۱۱- ضریب همبستگی پیرسون (r) برای تراکم پاروپایان تالاب حنا و فاکتورهای فیزیکوشیمیایی آب ۸۹
- جدول ۴-۱۲- ضریب همبستگی پیرسون (r) برای تراکم آنتن منشعب‌های تالاب حنا و فاکتورهای فیزیکوشیمیایی آب ۹۰
- جدول ۴-۱۳- فراوانی نسبی (%) زئوپلانکتون‌های تالاب حنا استفاده شده جهت آنالیز اسیدهای آمینه در فصول مختلف ۹۱
- جدول ۴-۱۴- آنالیز واریانس تأثیر فصل بر اسیدهای آمینه زئوپلانکتون‌های تالاب حنا ۹۳
- جدول ۴-۱۵- آنالیز واریانس تأثیر فصل نسبت آمینواسید ضروری (A/E) زئوپلانکتون‌های تالاب حنا ۹۵
- جدول ۴-۱۶- میزان پروتئین و ترکیب اسیدهای آمینه زئوپلانکتون‌ها (درصد از کل اسیدهای آمینه) تالاب حنا در فصول مختلف ۹۷
- جدول ۴-۱۷- نسبت آمینواسید ضروری (A/E) زئوپلانکتون‌های تالاب حنا در در فصول مختلف ۹۸
- جدول ۴-۱۸- ضریب همبستگی پیرسون (r) برای اسیدهای آمینه ضروری و غیر ضروری زئوپلانکتون‌های تالاب حنا و دمای شوری آب ۹۸
- جدول ۴-۱۹- مقایسه اسید آمینه‌های مورد نیاز گونه‌های مختلف ماهیو میزان اسیدهای آمینه زئوپلانکتون‌های تالاب حنا ... ۱۰۸

چکیده

تالاب ها یکی از اکوسیستم های پرتولید هستند. آنها هم از نظر اکولوژیکی و هم از نظر اقتصادی اهمیت دارند بطوریکه به عنوان مکانهای تخم ریزی، تغذیه ای ولاروی بسیاری از موجودات آبی مانند ماهی به کار می روند. زئوپلانکتون ها گروه بسیار مهمی از موجودات زنده بوده که پایه زنجیره غذایی را در اکوسیستم های آبی تشکیل می دهند و انرژی را از جلبک های میکروسکوپی به سطوح بالای غذایی انتقال می دهند. زئوپلانکتون ها به عنوان مصرف کنندگان اولیه به علت اندازه کوچک، طبیعت پلانکتونی، سرعت بالای تولیدمثل، پروفیل ارزشمند اسیدهای آمینه و اسیدهای چرب، هضم بهتر و سرعت رشد بالا غذای مناسبی برای لاروهای آبیانی همچون ماهی محسوب می شوند. بنابراین این موجودات در آبی پروری به عنوان غذای زنده و همچنین به عنوان شاخص های اکولوژیکی برای کنترل اکوسیستم های آبی با اهمیت می باشند. اگرچه در مورد ترکیب اسیدهای آمینه گروههای مختلف زئوپلانکتون ها از مناطق جغرافیایی مجزا گزارشات زیادی وجود دارد اما اطلاعات در مورد ترکیب اسیدهای آمینه زئوپلانکتون های مخلوط از اکوسیستم های آبی ایران محدود است. هدف از این مطالعه، شناسایی گونه های زئوپلانکتونی، تعیین بیوماس و تراکم زئوپلانکتون ها، اندازه گیری ترکیب اسیدهای آمینه زئوپلانکتون های آب شیرین در تالاب حنا (عرض جغرافیایی = $31^{\circ}13'$ شمالی، طول جغرافیایی = $51^{\circ}46'$ جنوبی و ارتفاع = 2300 متر) در طی ۴ فصل بود. نمونه برداری به صورت فصلی در اواسط هر فصل برای یک دوره یک ساله از تابستان ۱۳۸۶ تا بهار ۱۳۸۷ انجام شد. نمونه های زئوپلانکتونی بوسیله تورکشی عمودی با استفاده از تور پلانکتون گیری (۱۴۰ میکرون، و قطر ۲۵ سانتیمتر) از سه منطقه در تالاب حنا جمع آوری شدند. برای اندازه گیری اسیدهای آمینه نمونه های زئوپلانکتونی ابتدا مورد انجماد خشک قرار گرفتند و سپس در دستگاه کروماتوگرافی مایع با عملکرد بالا قرار گرفتند. نتایج نشان داد که تفاوت معنی داری در بیوماس نمونه های زئوپلانکتونی بین ۳ منطقه وجود ندارد ($P > 0.05$)، بالاترین تراکم در منطقه ۳ ($82/19 \text{ mg/m}^3$) و کمترین آن در منطقه ۲ ($56/9 \text{ mg/m}^3$) مشاهده شد. بیشترین تراکم آنتن منشعب ها در فصل بهار ($46/62$ فرد در لیتر) بوده و شامل چهار گونه، *Daphnia longispina*، *D. dubia*، *D. pulex* و *Moina macrocopa* هستند. گونه های پاروپایان شناسایی شده همه متعلق به سیکلوپوئیدها بودند، که حداکثر تراکم در پاییز (ind./L $80/38$) مشاهده شد. فراوانی آنتن منشعب ها و پاروپایان در زئوپلانکتون های مخلوط متفاوت بود، بیشترین فراوانی آنتن منشعب ها در بهار ($74/37\%$ در جمعیت) مشاهده شد، در حالیکه بالاترین فراوانی پاروپایان در تابستان ($72/52\%$ در جمعیت) بود. محتوای پروتئین در زئوپلانکتون ها در بهار، تابستان، پاییز و زمستان به ترتیب $58/31\%$ ، $54/25\%$ ، $55/6\%$ و $53/9\%$ بود. کل اسیدهای آمینه ضروری در بهار، تابستان، پاییز و زمستان به ترتیب برابر $28/67\%$ ، $30/98\%$ ، $31/63\%$ و $34/45\%$ بود در حالیکه مقدار کل اسیدهای آمینه غیر ضروری در نمونه های زئوپلانکتونی در بهار، تابستان، پاییز و زمستان به ترتیب برابر $71/32\%$ ، $69/02\%$ ، $63/36\%$ و $67/02\%$ بود. در بین اسیدهای آمینه ضروری، آرژنین ($4/1-10/7\%$)، ترئونین ($4/9-7\%$)، تیروزین ($3/3-4\%$) و متیونین ($1/6-4\%$) دارای مقادیر بالاتری بودند در مقایسه با دیگر اسیدهای آمینه ضروری که در این مطالعه تعیین شدند. از سوی دیگر، اسید گلوتامیک ($21/4-$ $18/3\%$)، آلانین ($12/7-16/9\%$) و اسید آسپارتیک ($11/2-13\%$) بالاترین مقادیر را در مقایسه با دیگر اسیدهای آمینه غیر ضروری در نمونه های زئوپلانکتونی داشتند. نتایج این مطالعه نشان می دهد که زئوپلانکتون های تالاب حنا می توانند غذای زنده مناسبی جهت پرورش لارو ماهی کپور و قزل آلاهای رنگین کمان باشند زیرا آنها می توانند نیازهای غذایی این ماهیان را تأمین کنند.

کلمات کلیدی: اسید آمینه، زئوپلانکتون آب شیرین، تغییرات فصلی، تالاب حنا، ایران

فصل اول

مقدمه

اکوسیستم های آبی، سیستم های پویا و پایداری هستند که به لحاظ تنوع زیستی و جغرافیایی از اهمیت بالایی برخوردار می باشند. پژوهشگران علوم زیستی تاکنون بسیاری از فواید اکوسیستم های آبی را معرفی نموده اند اما هنوز ارزش های بسیاری در آنها نهفته است که شناخت و دستیابی به آنها مستلزم مطالعات بیولوژیکی و اکولوژیکی می باشد [۳].

پیکره آبی حنا از جمله اکوسیستم های آبی است که تولیدکنندگان آن شامل گیاهان آبی و فیتوپلانکتون ها می باشد. زئوپلانکتونها، بی مهرگان و مهره داران جزء مصرف کنندگان آن بوده و تجزیه کنندگان آن شامل باکتری ها و قارچ ها هستند. حیات آبزبان به خصوص در مراحل لاروی به وجود پلانکتون های پیکره آب بستگی دارد. فراوانی و ارزش غذایی پلانکتون ها در میزان بقا و رشد لارو آبزبان از اهمیت بالایی برخوردار است [۹].

جوامع پلانکتونی، به خصوص زئوپلانکتون ها جوامع پویایی می باشند که فاکتورهای شیمیایی، فیزیکی و بیولوژیکی گوناگون روی آنها تأثیر می گذارد. از جمله این فاکتورها می توان به درجه حرارت، شوری، اکسیژن محلول، غذا و ترکیبات آن، نور و شدت آن، مواد معدنی محلول و جمعیت فیتوپلانکتون ها اشاره کرد. تغییر در پارامترهای ذکر شده باعث ایجاد توالی در فصول مختلف و تغییر در ترکیب گونه ای و ارزش غذایی زئوپلانکتون ها می شود [۷۸].

ترکیب گونه ای زئوپلانکتون ها و ارزش غذایی آنها با مراحل مختلف رشد و فصول رشد آنها تغییر می کند. برخی از فواید و مزایای مهم استفاده از زئوپلانکتونها به عنوان یک منبع غذای زنده برای مراحل اولیه لاروی گونه های ماهیان به شرح ذیل است:

۱- زئوپلانکتون ها دارای اسیدهای چرب، اسیدهای آمینه، ویتامین ها و عناصر ضروری بوده که ترکیب مواد مغذی آن به مقدار زیادی نیازهای غذایی لاروهای ماهی را تأمین می نماید [۱۳۱].

۲- ترکیب متنوع زئوپلانکتون های وحشی و مخلوطی از مراحل مختلف لاروی آنها این اطمینان را می دهد که اندازه های گوناگون طعمه برای لارو ماهیان در هر زمان قابل دسترس باشد [۱۶۷].

۳- زئوپلانکتون ها نقش کلیدی در شبکه غذایی داشته و مواد آلی و انرژی تولید شده به وسیله جلبک های تک سلولی را به سطوح بعدی و بالای شبکه غذایی از جمله لارو ماهیان منتقل می نمایند [۴۸ و ۱۰۶].

۴- بسیاری از زئوپلانکتون ها مراحل نهانزی^۱ تولید می نمایند و سیستم آنها در شرایط نامساعد محیطی قابلیت زندهمانی خود را حفظ می نماید.

۵- چنانچه میزان جوامع پلانکتونی کاهش یابد، جمعیت هایی از لارو آبزبان دچار مرگ و میر خواهند شد.

۶- بیش از ۹۰ درصد از فعالیت های آبی پروری در مناطقی از دریاها و یا آنها انجام می شود که جوامع پلانکتونی دارند.

۷- محتوای اسیدهای چرب فوق غیراشباع^۲ و اسیدهای چرب با اشباعیت بالا^۳ در زئوپلانکتونها بالا است [۱۲۸].

۸- تغییر در فراوانی، پراکنش گونه ای و ترکیب جمعیتی آنها می تواند شاخص مهمی از تغییرات یا اختلالات محیطی باشد [۸۲].

۹- زئوپلانکتون ها از نظر اقتصادی جمعیت ماهیان مهم را کنترل می کنند و مد اصلی انتقال انرژی بین فیتوپلانکتون و ماهی هستند [۸۲].

بطور کلی زئوپلانکتون ها به لحاظ اندازه کوچک، طبیعت پلانکتونی، تولیدمثل سریع، پروفیل ارزشمند اسیدهای آمینه و اسیدهای چرب، میزان بالای قابلیت هضم، قابلیت فیلتراسیون جلبک ها و آب و میزان بالای رشد، طعمه های مناسبی برای لارو آبزبان محسوب می شوند [۴۷ و ۷۸].

از این رو برای برآورد میزان تولید ماهی در یک پیکره آبی تعیین مقادیر موجودات غذایی زنده آن ضروری است.

^۱ - Resting Stages

^۲ - PUFA

^۳ - HUFA

با توجه به اینکه پروتئین‌ها مواد آلی اصلی در بافت‌های ماهی هستند و حدود ۵۶ تا ۷۵ درصد از کل وزن خشک ماهی را تشکیل می‌دهند، لازم است ماهی‌ها برای بدست آوردن اسیدهای آمینه مورد نیاز برای سنتز پروتئین، مواد غذایی دارای پروتئین را مصرف کنند. اسیدهای آمینه حاصل از هضم پروتئین از روده جذب شده و باعث احیای پروتئین تخریب شده بافت‌ها، رشد یا افزایش توده‌ی بدن و تولید انرژی می‌شوند. برخی از اسیدهای آمینه به عنوان جلب‌کننده غذا و گروهی نیز، به عنوان نگهدارنده تنظیم اسمزی از اهمیت خاصی برخوردارند. کیفیت پروتئین به ارزش بیولوژیکی و قابلیت هضم آن وابسته است که از روی کیفیت و کمیت اسیدهای آمینه ضروری آن شناخته می‌شود. در تعداد زیادی از آبزیان پرورشی ده نوع اسید آمینه ضروری تشخیص داده شده اند که عبارتند از آرژینین، هیستیدین، ایزولوسین، لوسین، لیزین، متیونین، فنیل آلانین، ترونین، تریپتوفان و والین اما تیروزین و سیستئین عموماً نیمه ضروری خوانده می‌شوند بطوریکه آنها فقط می‌توانند از اسیدهای آمینه ضروری سنتز شوند [۱۴۴، ۱۴۷ و ۱۵۴].

از آنجایی که پروتئین گران‌ترین و با ارزش‌ترین جزء جیره غذایی آبزیان است، تعیین ترکیب اسیدهای آمینه آن دارای اهمیت زیادی است. ترکیب مناسب اسیدهای آمینه به میزان احتیاجات اسید آمینه برای سنتز پروتئین یا استفاده از آن به عنوان منبع انرژی و یا اهداف دیگر بستگی دارد. از این رو تعیین محتوای اسیدهای آمینه ضروری در غذاهای زنده ماهی ارزش فراوانی دارد. هرچند ترکیب اسیدهای آمینه چندین گونه زئوپلانکتون در ارتباط با ارزش تغذیه‌ای آنها برای ماهی‌ها آزمایش شده است، ولی اطلاعات کمی در مورد مقدار اسیدهای آمینه آزاد در این ارگانیزم‌ها در دسترس است [۱۲۸ و ۱۴۶].

گونه‌های مهم زئوپلانکتون‌ها و ارزش غذایی آنها با مراحل رشد موجودات زنده، فصول رشد و کیفیت آب تغییر می‌کند. نوع گونه زئوپلانکتون‌ها، خاستگاه آنها و همچنین تغییرات فصلی در ترکیب بیوشیمیایی آنها و نیز ارزش غذایی آنها تاثیر می‌گذارد.

در این تحقیق، مطالعه زئوپلانکتون‌های تالاب حنا و تعیین پروفیل اسیدهای آمینه زئوپلانکتون‌های موجود در آن جهت برآورد پتانسیل غذایی این تالاب به منظور حفاظت از گونه‌های مختلف آبزیان و درک روابط غذایی بین ماهیان و زئوپلانکتون‌ها و آگاهی از مسیرهای مختلف انرژی و تثبیت آن در فصول مختلف سال و شناسایی گونه‌های مختلف ماکروزئوپلانکتون‌ها، تعیین میزان بیوماس، تعیین میزان تراکم و فراوانی گونه‌ها و پراکنش زمانی و مکانی آنها در فصول مختلف از تابستان ۱۳۸۶ تا بهار ۱۳۸۷ در تالاب حنا در سه منطقه نمونه برداری مورد مطالعه قرار گرفت.

فصل دوم

بررسی منابع

۲-۱- ارزشهای زیست محیطی تالاب حنا

عناصر تشکیل دهنده یک تالاب شامل عناصر زنده و غیرزنده می‌باشند و براساس کنش متقابلی که این عناصر بر روی هم دارند ماهیت این اکوسیستم شکل می‌گیرد.

عناصر تشکیل دهنده تالاب حنا در سطوح مختلف تروفیک قرار دارند. پرندگان تالاب بالاترین سطوح غذایی را به خود اختصاص داده اند و پس از آنها ماهیان تالاب در سطوح مختلف غذایی قرار دارند.

پلانکتون‌ها سطوح زیرین تولید را در تالاب حنا تشکیل می‌دهند که در میان آنها فیتوپلانکتون‌ها، تولیدکنندگان اولیه تالاب حنا می‌باشند. این عناصر زنده در رابطه مستقیم و تنگاتنگ با عناصر غیرزنده می‌باشند که شرایط زیست را جهت عناصر زنده مهیا می‌سازند. عناصر غیرزنده شامل مواد مغذی و غیر مغذی مختلفی است که از حوزه آبخیز تالاب توسط رودخانه‌ها بدن وارد می‌شوند. بخشی از این مواد نیز در داخل تالاب تولید می‌گردند (تجزیه بیولوژیک گیاهان و آبزیان). مواد غیر زنده شامل ترکیبات شیمیایی نظیر سولفات‌ها، فسفات‌ها، ترکیبات ازته، کلسیم، منیزیم، سدیم، دی‌اکسید کربن، اکسیژن محلول و نیز ویژگی‌های فیزیکی نظیر دما، مواد معلق، نور و رسوب می‌باشند.

با توجه به مطالب فوق روشن می‌شود که تالابها محل تجمع مواد آلی و غذایی می‌باشند، بطوریکه بیشترین ذخیره سازی مواد آلی دریوسفر، در این مناطق انجام می‌گیرد. تحت این شرایط انواع موجودات گیاهی و جانوری قدرت باروری و تولید بیوماس را در این اکوسیستم دارا می‌باشند [۳ و ۹].

۲-۲- کلیاتی بر پلانکتون‌ها و مفاهیم آن

پلانکتون جامعه ای متشکل از گیاهان و جانوران است که شامل همه ارگانیسم هایی است که توانایی حرکتی کافی و مقابله با جریان آب را ندارند. به استثناء ارگانیسم‌های پلانکتونی بزرگ، اندازه زئوپلانکتون‌ها معمولاً بین چند میکرون تا ۲۰ میلی متر است. تعدادی از آنها توانایی قابل ملاحظه‌ای در شناگری دارند همانند Euphausiaceae و لاروماهیان، که آنها نیز متعلق به پلانکتون‌ها هستند. تعدادی از گونه‌ها مهاجرت‌های عمودی گسترده‌ای را انجام می‌دهند، در عمل اکثریت این ارگانیسم‌های پلانکتونی بوسیله تور یا فیلترهایی با چشمه استاندارد قابل جمع آوری می‌باشند که طبیعتاً منجر به طبقه بندی آنها بر اساس ابعادشان شده است [۱۰۵].

پلانکتون‌ها بر اساس ابعادشان در گروه‌های متعددی طبقه بندی می‌شوند. اگرچه چنین تقسیم‌بندی مصنوعی است اما زمانیکه شبکه غذایی در یک جامعه پلانکتونی بررسی می‌شود با اهمیت می‌باشند. این تقسیم‌بندی شامل: اولترا پلانکتون^۱ (۵ میکرومتر <)، مزوپلانکتون^۲ (۱-۵ میلی متر)، میکروپلانکتون^۳ (۶۰-۵۰ میکرومتر)، نانوپلانکتون^۴ (۶۰-۵ میکرومتر)، مگاپلانکتون^۵ (۱۰ میلی متر >) و ماکروپلانکتون^۶ (۱-۱۰ میلی متر) می‌باشد.

این طبقه بندی هنوز در تعدادی از کتابهای درسی استفاده می‌شود. اما این طبقه بندی سلیقه ای بوده و محدوده ابعاد گروه های متنوعی از پلانکتون‌ها هنوز استاندارد نشده است. بنابراین این طبقات برای زمانیکه کسی بخواهد روابط کمی میان گروه های پلانکتونی با ابعاد متفاوت اندازه گیری کند مناسب نیستند [۳۲].

زئوپلانکتون‌ها بر اساس خصوصیات اکولوژیکی نیز طبقه بندی می‌شوند. پلانکتون‌ها بر اساس زیستگاه، عمق پراکنش، طول دوره زندگی پلانکتونی و مواردی از این قبیل نیز گروه بندی شده‌اند. از جمله تقسیم بندی های مختلف می‌توان به طبقه‌بندی‌های زیر که اغلب مورد استفاده قرار می‌گیرد اشاره کرد.

^۱ -Ultraplankton
^۲ - Mesoplankton
^۳ - Microplankton
^۴ - Nanoplankton
^۵ - Megaplankton
^۶ - Macroplankton