

تکثیر و پرورش تاس ماهیان

با تاکید بر فیل ماهی بلوگای دریای خزر

تألیف و تدوین: دکتر سیدمهدی مرادی

۱۳۹۶

www.ketab.ir

سرشناسه: میرحیدری، سیدمهدی، ۱۳۵۶ -
عنوان و نام پدیدآور: تکثیر و پرورش تاس ماهیان با تاکید بر فیل ماهی در گسل دریای خزر / تالیف
سیدمهدی میرحیدری.
مشخصات نشر: تهران: انتشارات بین المللی شمس، ۱۳۹۶.
مشخصات ظاهری: ۳۱۲ ص.: مصور، جدول؛ ۱۴/۵×۲۱/۵ س.م.
شابک : ۳۰۰۰۰ ریال ۹۷۸-۶۰۰-۶۶۹۶-۸۶-۷
موضوع : تاس ماهیان -- ایران -- پرورش و تکثیر، ماهی ها -- دریای خزر
موضوع : Sturgeons -- Iran -- Culture, Fishes -- Caspian Sea
رده بندی کنگره : ۱۳۹۶ ۲م ت / SH۱۶۷
رده بندی دیویی : ۳۳۳/۹۵۶
شماره کتابشناسی ملی : ۴۷۸۸۸۶۸

تکثیر و پرورش تاس ماهیان
با تاکید بر فیل ماهی بلوگای دریای خزر

تالیف و تدوین: دکتر سیدمهدی میرحیدری

صفحه آرایی و آماده سازی: محمد متین فر

پایه اول، تابستان ۱۳۹۶

تیراژ: ۱۰۰ نسخه چاپ و صحافی کهن

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۶۶۶۶-۸۰۰۷

قیمت: ۱۰۰۰ تومان



انتشارات بین المللی شمس: تهران، فلکه دوم صادقیه، ساختمان آریا، واحد ۳۱

۴۴۰۸۸۰۲۸

www.shamspub.com

۱	پیشگفتار.....
۱	فصل اول: مقدمات.....
۳	۱.۱. ناکسونومی ماهی‌های خاویاری.....
۸	۲.۱. مشخصات کلی خانواده تاس ماهیان.....
۱۰	۳.۱. پراکنش.....
۱۲	۴.۱. معرفی ماهی‌های خاویاری دریای خزر.....
۱۸	۵.۱. وضعیت ذخایر فیل ماهی بلوگا.....
۲۰	۶.۱. خصوصیات زیستی فیل ماهی.....
۲۵	۷.۱. اهداف اقتصادی تکثیر و پرورش ماهیان خاویاری.....
۳۳	فصل دوم: تکثیر و پرورش.....
۳۸	۲.۲. تاریخچه برخی مطالعات انجام شده در پرورش فیل ماهی.....
۴۴	۳.۲. مولدین خاویاری.....
۷۰	۴.۲. اصول پرورش ماهیان خاویاری.....
۱۰۵	۵.۲. سیستمهای پرورش ماهیان خاویاری.....
۱۴۶	۶.۲. بررسی روند سالهای اخیر تکثیر و پرورش تاس ماهیان در ایران.....
۱۴۹	فصل سوم: تعیین جنسیت تاس ماهی.....
۱۵۱	۱.۳. روشهای تعیین جنسیت تاس ماهی.....
۱۵۵	۶.۱.۳. تعیین مراحل رسیدگی جنسی ماهیان خاویاری ماده برای تکثیر مصنوعی.....
۱۷۱	فصل چهارم: خوراک ماهیان خاویاری.....
۱۷۳	۱.۴. خوراک ماهیان خاویاری.....
۱۷۴	۲.۴. برخی از مزایای خوراک اکستروود.....

۱۷۸	۳,۴. مراحل مختلف تغذیه ماهیان خاویاری
۱۸۹	۴,۴. انواع غذاهای مورد استفاده در تغذیه فیل ماهیان
۱۹۰	۵,۴. انواع تقسیم بندی غذای فیل ماهی
۱۹۲	۶,۴. انواع فرم و ترکیبات خوراک
۱۹۴	۷,۴. دفعات و نسبت غذادهی به ماهیان خاویاری
۱۹۹	۸,۴. عناصر تشکیل دهنده غذای ماهیان خاویاری
۲۰۰	۹,۴. عادات غذایی ویژه ماهیان خاویاری
۲۰۳	فصل پنجم. خاویار
۲۰۷	۲,۵. خواص ویژه خاویار
۲۰۹	۳,۵. چه کسانی نباید خاویار مصرف کنند
۲۱۴	۵,۵. روش های تشخیص خاویار ریبه
۲۱۴	۶,۵. روش های تشخیص خاویار نامرغوب
۲۱۵	۷,۵. تکنولوژی تهیه خاویار
۲۳۷	۸,۵. انواع خاویار
۲۴۰	۹,۵. چند دستور ساده سرو خاویار
۲۴۵	پیوست ۱
۲۶۱	پیوست ۲
۲۶۳	سالنهای تولید غذای زنده
۲۹۷	منابع و مآخذ

پیشگفتار:

سپاس و ستایش مر خداوند بلندمرتبه را که به لطف و عنایت بی کران، توفیق تألیف و تدوین کتاب «تکثیر و پرورش تاس ماهیان با تاکید بر فیل ماهی بلوگای دریای خزر» برای اینجانب حاصل آورد.

کتاب پیش رو حاصل تلاش نگارنده در تدوین و تألیف دانسته‌ها و تجربیات حاصله در عصر، در راستای توسعه صنعت رو به گسترش تکثیر و پرورش تاس ماهیان در ایران است. این کتاب مطابق با آخرین یافته‌ها و کتب و مقالات معتبر علمی دنیا تألیف شده و مهم‌ترین هدف آن ارائه اطلاعات جدید بدست آمده از دستاوردهای علمی دانشمندان بویژه در سالهای اخیر، به علاقمندان این شاخه مهم آبروی پروری است.

در این کتاب کوشیده شده است تا برای جمع برخی خلأهای موجود، مجموعه کاملی از اطلاعات مرتبط را در اختیار دانشجویان و دانشمندان و علاقه‌مندان شیلات و پرورش آبزیان قرار دهد.

رده‌بندی و زیست‌شناسی تاس ماهیان در طی سالیان اخیر کمابیش با تغییراتی همراه بوده است. از اینروست که در فصل اول بطور کلی، شناسایی انواع تاس ماهیان جهان پرداخته شده است. علاوه بر این، مواردی از تغییرات در تفکیک و انشقاق گونه‌ها ارائه شده است.

فقدان اطلاعات مدون در بحث تکثیر و پرورش تاس ماهیان، موجب ابهاماتی برای دانشجویان و علاقه‌مندان در رشته‌های مرتبط گردیده است. با وجود آنکه

حجم وسیعی از اطلاعات مرتبط با تکثیر و پرورش این ماهیان وجود دارد، ولی اکثراً پراکنده و بعضاً متناقض بودند که در بخش دوم برای رفع این مشکل، ضمن پرداخت تفکیک شده به هر یک از عناوین، در موارد لازم از اشکال و جداول مرتبط برای توضیح بهتر هر عنوان بهره برده شده است. تصاویر ارائه شده در این بخش، همگی بصورت مستند بوده و از مقالات معتبر و سایت‌های مرجع گردآوری و انتخاب شده‌اند. این عمل به منظور آشنایی هرچه بیشتر مخاطبان، محققان و علاقمندان به مبحث تکثیر و پرورش تاس ماهیان صورت پذیرفته است.

متأسفانه عدم دسترسی پرورش دهندگان و تکثیر کنندگان گرامی به مجموعه‌ای مدون، موجب شده است تا اکثراً برای تشخیص جنسیت از روشهای مختلف بهره جسته و بعضاً روش‌های نادر را برگزینند. ازینرو در بخش سوم کتاب، به انواع روشهای تجربی، میدانی و آزمایشگاهی مؤثر در مبحث تعیین جنسیت پرداخته شده است.

فصل چهارم کتاب ویژگی‌های انواع ترک‌های جیره برای سنین مختلف تاسماهیان اعم از غذای زنده تا غذای خشک و ترکیبی را به طور گسترده مورد بررسی قرار می‌دهد.

در فصل پنجم تکنولوژی تهیه و فراوری بهداشتی خاویار مورد بحث قرار گرفته است که با توجه به ارزش غذایی و قیمت بالای خاویار، به شخصه این فصل را یکی از مهمترین مباحث پرداخته شده در این کتاب می‌دانم.

معهدا از کلیه دانشجویان و دانشمندان گرامی و خوانندگان محترم استدعا دارم
که در صورت مواجهه با هرگونه نقائص و کاستی، لطف نموده و با رهنمودهای
ارزشمند خویش نویسنده را در جهت رفع آنها یاری نمایند.

یادآور می‌شود که در بخشهایی از این کتاب به منظور هرچه کامل‌تر و
کاربردی‌تر شدن، از فرازهایی از کتب و مقالات منتشره بهره برده شده است
که در بخش منابع و مآخذ بدانها اشاره نموده‌ام. بنابراین بر خود لازم می‌دانم
که از تمامی این بزرگواران صمیمانه تشکر و قدردانی نمایم.

www.ketab.ir