

상품사료내 클로렐라 분말의 첨가가 치어기 넙치의 성장과 생화학적 대사에 미치는 영향

구자완 · 배승철 · 김세권*

부경대학교 양식학과 · *부경대학교 화학과

서론

넙치양식의 급속한 발달과 더불어 넙치용 배합사료가 개발되어 이미 상품으로 생산·판매되고 있으나, 현장에서는 초기사료를 제외하고 여전히 생사료 위주의 사료 공급이 주를 이루고 있다. 또한, 생사료의 사용으로 사료비가 양식전체 경영비의 50~70%를 차지하고 있으며(Bai, 1996), 성장 위주의 과잉 공급에 의한 수질오염과 양식어류의 생리적 불균형으로 각종 질병의 발생 및 어체의 질적 저하 등으로 양식생산성이 저하되는 결과를 초래하고 있다. 이에 대한 해결책으로 생사료를 완전 대체할 수 있는 상업용 배합사료의 개발을 위한 연구의 일환으로 사료내 첨가물을 개발함에 있어서 클로렐라 분말의 첨가가 배합사료의 효율과 양식어류의 생리활성을 향상시킬 수 있는지를 확인하고자 했으며, 이와 관련된 많은 연구가 외국에서는 이미 진행되었다 (Mustafa and Nakagawa, 1995). 따라서, 본 연구는 넙치용 상품사료내에 클로렐라 분말을 첨가하여 치어기 넙치의 성장 및 혈액성분, 어체조성과 같은 생화학적 대사에 어떠한 영향을 미치는지를 규명하고자 실시하였다.

재료 및 방법

실험사료는 상품사료내에 클로렐라 분말(CHP)을 각각 0%(CHP₀), 1%(CHP₁), 2%(CHP₂) 및 4%(CHP₄)의 4가지 수준으로 첨가하여 제작하였으며, 조단백질(CP) 함량은 51.8%, 가용에너지는 17.0kJ/g으로 조절하였다(NRC, 1993). 또한, CHP의 첨가에 따른 CP와 가용에너지의 차이는 alanine, corn oil 및 cellulose를 첨가하여 동일하게 맞추어 주었다. 실험어는 1주간 예비사육 후, 평균무게 1.12±0.02g인 넙치 치어를 60ℓ PVC수조에 25마리씩 수용하여 각 실험구당 3반복으로 무작위 배치하였으며, 일일 사료 공급량은 어체중당 3%(건물기준)로 12주간 공급하였다. 실험 종료후, 증체율(WG), 사료효율(FE), 일간성장율(SGR), 단백질전환효율(PER), 간중량지수(HSI), 비도(CF), 생존율을 측정하였고, 혈액성분, 전어체의 일반성분, 구성아미노산 및 지방산 분석을 실시하여 생화학적 대사에 미치는 영향을 조사하였다.

결과 및 요약

12주간의 성장실험 결과는 Table 1에 나타내었다. 실험종료 후, WG, SGR, FE 및 PER에 있어서 CHP₂가 CHP₀와 CHP₁에 비해 유의적으로 높은 값을 보였으나 ($P<0.05$), CHP₄와는 유의적인 차이를 보이지 않았다($P>0.05$). 혈액성분 분석 결과, 혈청내 총콜레스테롤치 및 혜마토크리트치는 CHP₂와 CHP₄가 CHP₀와 CHP₁에 비해 유의적으로 감소하였다($P<0.05$). 전어체의 일반성분에 있어서 CHP₂와 CHP₄가 CHP₀와 CHP₁에 비해 유의적으로 낮은 지질함량을 보였다($P<0.05$). 전어체의 구성아미노산 조성에 있어서 총아미노산 함량은 CHP₂가 CHP₁에 비해 유의적으로 높았으나 ($P>0.05$), 다른 실험구와는 유의적인 차이를 보이지 않았다($P>0.05$). 특히, aspartic acid, glutamic acid, glycine, alanine, methionine 및 lysine 함량에 있어서 CHP₂가 높은 수준을 보였다. 전어체의 지방산 조성에 있어서 18:3n-3의 함량은 사료내 CHP가 증가할수록 감소하는 경향을 보여 CHP₄가 CHP₀와 CHP₁에 비해 유의적으로 낮은 값을 보였으나($P<0.05$), 20:5n-3과 22:6n-3은 반대로 증가하여 CHP₂가 CHP₀와 CHP₁에 비해 유의적으로 높은 함량을 보였다($P<0.05$). 본 연구의 결과, 상품사료내 클로렐라 분말의 적정 첨가수준은 2%가 적당할 것으로 판단되며, 이러한 상품사료내 클로렐라 분말의 첨가는 넙치의 성장향상과 함께 배합사료의 효율적인 이용, 체내 생리활성 및 어체의 조성에 긍정적인 효과를 줌으로써 넙치용 배합사료 개발에 따르는 양식생산 성의 향상에 도움을 줄 수 있을 것으로 사료된다.

Table 1. Growth performance of juvenile olive flounder

	Diets				Pooled SEM
	CHP ₀	CHP ₁	CHP ₂	CHP ₄	
WG (%)	435.1 ^c	468.5 ^{bc}	517.9 ^a	502.7 ^{ab}	11.1
SGR (%)	2.00 ^c	2.07 ^{bc}	2.17 ^a	2.14 ^{ab}	0.02
FE (%)	92.5 ^b	93.1 ^b	99.3 ^a	97.3 ^{ab}	1.14
PER	1.91 ^b	1.92 ^b	2.05 ^a	2.00 ^{ab}	0.02
HSI (%)	2.05	2.09	2.11	2.10	0.02
CF	1.00	0.97	1.07	1.01	0.02

참고문헌

- Bai, S.C. 1996. Utilization of low quality protein sources in fish feed production. Proceedings of the international symposium on aquaculture. pp.121-127. Ocean University of Qingdao, China.
- Mustafa, M.G. and H. Nakagawa. 1995. A review: Dietary benefits of algae as an additive in fish feed. The Israeli Journal of Aquaculture, 47:155-162.
- NRC (National Research Council). 1993. Nutrient Requirements of Fish. National Academy Press, Washington, DC.