**Ishrana pastrmke - Svarljivost i usvajanje hranljivih materija**

**Hranljivu vrednost hraniva ne predstavlja samo hemijski sastav istog, nego i sadržaj hranljivih materija koje riba može da usvoji i iskoristi tj. njihova biološka dostupnost ili svarljivost**.

To je deo konzumiranih hranljivih materija koji se ne gubi putem fecesa . Značaj svarljivosti hranljivih materija (belančevina, ugljenih hidrata i masti) ogleda se**, ne samo u tome što služe za izgradnju tkiva i organa, već i u snabdevanju energijom potrebnom za rast i normalne funkcije organizma** .

Svarljivost se ocenjuje koeficijentima, koji se utvrđuju na osnovu razlike u količini konzumiranih hranljivih materija i njihovog izlučivanja iz organizma.

**U hranivima bogatim proteinima, koeficijent svarljivosti proteina je u intervalu od 75-95%, a sa povećanjem učešća ugljenih hidrata se smanjuje.**

Efekti termičke obrade hraniva bogatih u proteinima, nisu isti u zavisnosti od porekla hraniva. U slučaju proizvodnje ribljeg brašna, kao hraniva životinjskog porekla, previše intenzivna toplotna obrada dovodi do smanjenja svarljivosti proteina. Sa druge strane, u slučaju soje, kao hraniva biljnog porekla, intenzivna termička obrada doprinosi povećanju svarljivosti proteina.

**Koeficijent svarljivosti masti u ishrani riba se kreće u veoma širokom intervalu od 70 do 95%. Za šarana je karakteristična veća svarljviost masti biljnog porekla, dok salmonidi efikasnije iskorišćavaju masti životinjskog porekla.**

Biološke specifičnosti pojedinih vrsta rinba manifstuju se i kroz razlike u svarljivosti ugljenih hidrata. **Šaran bolje iskorišćava skrob nego salmonidne vrste. Međutim, sve vrste riba bolje iskorišćavaju skrob ukoliko je želatiniziran, kao posledica termičke obrade hraniva**.

Svarljivost mineralnih materija zavisi od hemijske prirode jedinjenja u čijem sastavu se nalaze, kao i od bioloških specifičnosti pojedinih vrsta riba. **Kod kalifornijske pastrmke, iskoristivost fosfora je veća u poređenju sa šaranom.** Šaran daleko bolje iskorišćava kalcijum iz kalcijuma laktata nego iz stočne krede. **I kalifornijska pastrmka i šaran slabije iskorišćavaju cink ukoliko konzumiraju relativno velike količine ribljeg brašna sa visokim sadržajem pepela, a slično je i u slučaju magnezijuma**.