

尼罗罗非鱼对棉籽饼饲料利用率高

豆饼、棉籽饼、向日葵饼代替鱼粉对平均体重 64g 的尼罗罗非鱼的生长和体重 93g 的尼罗罗非鱼的消化率影响进行了测定。日投饵率为鱼体重量的 1%~1.5%，水温 26.5 ± 1 。表观消化率表明：尼罗罗非鱼对豆饼的粗蛋白、粗脂肪和总能量的消化率分别为 93%、94.6% 和 77.2%，对葵花籽饼的粗蛋白、粗脂肪和总能量的消化率分别为 89.8%、82.9% 和 49.3%，对棉籽饼中的粗蛋白、粗脂肪和总能量的消化率分别为 79.4%、83.2% 和 57.9%。尼罗罗非鱼对棉籽饼饲料中的营养消化率均高于其他鱼类。投喂粗蛋白含量为 32% 豆饼饲料的尼罗罗非鱼生长率和饲料转换率较低，饲料中添加赖氨酸和蛋氨酸对罗非鱼生长无效。

任维美

茶叶渣作肉用仔鸡饲料效果好

日本静冈县县立大学药学院，县中小家畜试验场和茶业试验场，为改善肉用仔鸡肉质，提高商品附加值，用茶叶渣饲料饲喂肉用仔鸡，进行了试验和研究。

供试原料来自县茶业试验场的秋冬茶和绿茶加工的废弃物。据佐野满照博士分析，茶叶渣中的水溶

性维生素 C 比茶中少 70%，但它含有 95% 以上不溶于水的脂溶性维生素 E 和胡萝卜素，还有 50% 以上的儿茶素和 25% 左右的咖啡因。

县中小家畜试验场将茶叶渣干燥、粉碎，与秋冬茶下脚料粉末混合，按 3% 加入肉用仔鸡饲料中，试验期为 35d。

试验结果表明，试验组与对照组（未加茶叶渣的）在同样的饲养条件下，前者的肉质风味评价肉质嫩，味道鲜美，且含丰富的营养。

据佐野博士分析，饲喂茶叶渣的仔鸡肉中，维生素 E 含量增加 2.2~2.4 倍，维生素 A 增加 1.2~1.4 倍。同时，引起氧化变性的过氧化脂质的含量降低 25%。

蛋鸡的试验结果表明，在产蛋鸡饲料中添加茶叶渣，蛋中的维生素 E 含量增加 2 倍。

王 敏

可取代抗菌素的新饲料

澳大利亚的科学家研制成功一种可取代抗菌素的新饲料。

目前，圈养的畜禽很容易发生肠道等疾病。因此，需经常使用抗菌素。但是，人吃了含抗菌素的肉类后，对健康很不利。而可取代抗菌素的新饲料，主要成分是一种共生杆菌的培养物。它能帮助消化，并控制有害微生物的繁殖，起到抗菌素的作用，但又不会对人的健康造成危害。

这种共生杆菌的培养物，乳酸细菌会自然地在牛胃和肠中生成。人工制造时，该培养物在普通牛奶中生长，能在不会破坏有机体的温度下烘干。

筱 军