



广州信豚2015水产科技高层论坛主要嘉宾合影

广州信豚2015水产科技高层论坛：

饲料营养顶级专家齐聚成果纷呈

3月21-22日，为期两天的广州信豚2015水产科技高层论坛暨十周年庆典在广州香格里拉大酒店举行。本次论坛邀请了广东省饲料工业协会会长张国杭，中国工程院院士麦康森，通威股份副总裁王尚文等行业协会、学界与产业界共600多人与会。

文 / 图 本刊撰稿人 吴新军



挪威生命科学大学教授Trond Storebakken： 植物蛋白可提供三文鱼饲料90%以上的蛋白

目前鱼粉价格高企，鱼粉的替代是减少中小型企业生产成本的重要措施。Trond Storebakken介绍了欧洲技术比较成熟的三文鱼和虹鳟的鱼粉替代解决方案，实验发现在全浓缩植物蛋白型配方

中仅使用5%磷虾粉或5%LT鱼粉就可保证三文鱼的摄食率和增重率与全LT鱼粉组相差无几，因此可以考虑用植物性蛋白大量替代鱼粉。目前，在三文鱼饲料中补充必需氨基酸和牛磺酸后，用

浓缩型植物原料提供90%以上的饲料蛋白是完全可行的。

虽然大豆蛋白的消化率和鱼粉没有区别，但是大豆浓缩蛋白达到20%以上会引起大豆型肠炎，其中的主要限制因子是植酸，而在饲料中添加菌粉类、部分酵母及微藻蛋白可以有效的阻止肠炎的发生。同时还可对原料进行植酸酶预处理。植物蛋白的大量使用会让目前的饲料加工技术面临更多的挑战。



中国海洋大学麦康森院士： 大黄鱼全程饲料可替代冰鲜鱼

目前我国每年养殖大黄鱼8万吨左右，产值超20亿。但是大黄鱼生长速度

慢，应激强，死亡率高。使用人工配合饲料配方不合理，饵料系数高，而鲜活

料的营养也不能完全满足大黄鱼的需求。

我们团队构建了大黄鱼营养需求数据库，研究不同阶段大黄鱼对饲料蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素、矿物质的需求量。同时为了减少饲料成本，还进行了大黄鱼饲料蛋白源替代研究。实验表明，肉骨粉能替代45%鱼粉，