

## 蚌肉喂养

### 黄颡鱼效果佳

○ 万云辉



万年县地处鄱阳湖畔,珍珠生产历史较长,是全省三角帆蚌人工繁育基地。但每年用于繁殖蚌苗寄主的黄颡鱼,需从鄱阳湖区购进一大批。由于黄颡鱼是肉食性鱼类,在暂养期间饲料来源困难且成本较高,为了广大饲料门路,湖云塘、石镇等水产场先后开展了用蚌肉喂养黄颡鱼试验,并取得了较好效果。现将这一技术总结如下:

#### 一、暂养设施

黄颡鱼从鄱阳湖区购进后,需进行暂养强化培养,使鱼体质健壮,能耐受一定数量的钩介幼虫苗的附着,并能供给钩介幼虫发育所需的营养,因此,黄颡鱼暂养期间,要精心饲养管理。其暂养方式,一般采用三种:一是网箱。暂养网箱设置于育珠塘、成鱼塘等养殖水体中,要求水深2m以上,水源充足、水质好,并有一定的微流水、溶氧量高。网箱规格7m×4m×2m或4m×3m×2m,网目0.9cm,网箱口高出水面30cm。二是池塘。鱼未购进之前,池塘要进行清整消毒,塘底要整平,塘埂要加固,开好进、排水沟,安装好拦鱼设备。池塘暂养面积不要过大,以1亩左右为好,以便于及时捕捞转池。池塘消毒以生石灰为好,每平方米用量120g,均匀泼洒全池。三是繁蚌小池。繁蚌房或棚建立若干小池,每个小池面积1.2m<sup>2</sup>。繁蚌小池未放鱼前,也要用生石灰进行消毒,其方法、用量与池塘相同。

#### 二、放养密度

黄颡鱼暂养,一般以稀养为好,网箱暂养,每箱放养84kg~98kg,池塘暂养每亩放养800kg~1000kg,繁蚌小池暂养每平方米放养1kg~1.5kg。

#### 三、蚌肉投喂

万年是全省珍珠生产的基地县,每年有大批植珠手术分离外套膜和除去贝壳后的斧足、肌肉和内脏等以及剖蚌取珠后的蚌肉,数量较多,资源较丰富,利用这批蚌肉喂养黄颡鱼,能大大降低蚌苗生产成本。其投喂方法:一是网箱、池塘均需设立投饵点,实行定时、定质、定位、定量的四定投饵法;二是要求蚌肉当天取出当天投喂,新鲜质好,无异味,无寄生虫。投喂前先将蚌斧足、肌肉切碎,煮熟,再投在饵料台上;三是合理控制投喂量,根据水温高低、天气好坏及前日吃食情况而定,一般每天上、下午各投喂一次,投喂量可按鱼体重5%~8%计算。石镇水产场在试验中采取4月底前每天投喂一次,时间为下午5时,投喂量为鱼体重4%~5%,每3d调整一次投量。5月初至6月上旬每天投喂蚌肉2次,上午9时投喂全日量的1/3,下午6时投喂余量,日投喂量为鱼体重的8%。

#### 四、点滴启示

1、蚌肉营养丰富。据分析100g蚌肉中,含蛋白质7.8g,脂肪1.1g,碳水化合物5.9g,此外,还含有丰富的钙、磷、铁等微量元素。用蚌肉喂养黄颡鱼,不仅促进鱼体生长,而且可提高寄主鱼的成活率。据网箱暂养试验,48m<sup>2</sup>网箱,放养黄颡鱼3162尾,经过35d暂养,出箱达3048尾,成活率为96.4%,总增重40.84kg,尾增重13.4g,投饵量297.6kg,饵料系数为7.286。

2、用蚌肉喂黄颡鱼,简单易行、资源丰富、成本低、效益好。

3、蚌肉经切碎煮熟后喂鱼,香味更浓,增强了鱼类的适口性和食欲。蚌肉经煮熟过程的高温杀灭了细菌和寄生虫等病原体,降低了鱼类的发病率。

4、网箱暂养黄颡鱼,要经常检查,发现鱼鳍挂到网线上要及时帮助解脱,否则,会出现少数鱼因饥饿等而逐渐死亡。

(通联:335500,江西万年县农业局)