

杭州市余杭区仁和镇养殖户近两年池塘主养青鱼获 得成功, 亩单产达500千克以上, 并将5千克以上青鱼成 鱼进行系列加工,制成青鱼干销售,提高了经济附加 值,取得了较好的效益。2005年余杭区仁和镇鲁子法养 殖加工场进行池塘主养大规格青角快速育肥高产养殖与 加工, 亩产700多千克, 效益明显。现将其养殖技术与 经验总结如下。

一、成鱼养殖

1. 池塘准备及水源 养殖场池塘为自挖鱼塘,面 积150亩,附近无工业污染,水源来自"三白潭",水 源充足、水质无污染。每口池塘水深保持在1.5~2.5米 之间,面积3~10亩,池埂坚实、不漏水渗水。鱼种放 养前清除池塘中过多的淤泥,经冰冻曝晒数日后,加水 30厘米, 然后每亩用生石灰150千克溶化后全池泼洒, 隔2~3日经过滤注水后,再用茶籽饼每亩50千克浸泡一 昼夜后泼洒。同时配备动力电源,每3~5亩水面配备3 千瓦叶轮式增氧机1台,投饵机1台。

2. 鱼种放养 待消毒药物毒性消失后, 过滤注水, 防止野杂鱼混入池内。鱼种在2月底前后放养结束,因 此时水温较低, 鱼的鳞片较紧, 拉网、搬运等操作鱼种 不易受伤。亩放养量:青鱼105尾、规格2千克/尾,鳜 鱼50尾、规格25克/尾,银鲫鱼50尾、规格25克/尾,花 白鲢100尾、规格50克/尾。鱼种入池前用硫酸铜(用量 8克/米3)和漂白粉(用量1克/米3)合剂浸浴20~30分钟, 或用3%~5%的食盐水消毒15分钟。

3. 饲料投喂 选用粗蛋白含量为30%以上的人工 配合颗粒饲料及鲜螺蛳投喂,颗粒饲料符合《无公害食 品 渔用配合饲料安全限量(NY5072-2002)》的规定, 饲料粒径为4毫米,长度为粒径的1.5~2倍。用木、竹 板搭建一向池中心延伸3~4米的投饵台,以驯化方式使 青鱼集群上浮抢食,逐渐驯化到投饵台用投饵机定点投 喂。2~6月以颗粒饲料为主,6~11月主要定点投喂螺 蛳。日投饵率可按3月为鱼体重的1.5%、4月2.0%、5月 3.0%、6月4.5%、7月5.5%、8月6.5%、9月5.0%、10月 3.0%、11月2.0%执行,并视水温、水质、鱼的吃食活动 情况灵活掌握。每天投喂3~4次。

4. 日常管理

技术与方法 栏目编辑 赵永锋

池塘青鱼高产养殖与加工技术

(1)巡塘, 每天必须早晚巡塘, 检查水质, 观察鱼 情。6~9月, 晴天中午开增氧机1~2小时, 阴雨天半夜 开机, 浮头较重时必须开机到天明。

(2)水质管理: 定期加注新水,水质达到"肥、 活、嫩、爽"的要求,6~9月每15~20天全池泼洒生石 灰1次(用量每亩15~20千克)。

(3) 鱼病防治: 用含氯制剂全池泼洒消毒, 定期在 饵料中添加药物制成药饵投喂, 做到无病早防、有病早 治, 确保无病害发生。

二、青鱼干加工

池塘搭配的养殖鱼类以鲜活成鱼销售,将5千克以 上的鲜活青鱼成鱼剖腹去内脏后, 直接用盐和香料进行 腌制及秘方糟制,鲜鱼与盐的比例为10:1。在紅中腌制 3天, 然后取出洗净、晾晒, 根据天气条件的不同, 晾 晒10~15天, 最后取下, 切块或整条真空包装, 形成系 列产品。每个环节都进行车间、工具消毒,产品不添加 任何化学有害物质, 保证卫生、安全、美观、美食。

三、效益分析

1. 支出费用概算 鱼种费总计49. 875万元,饲料 费30万元,塘租费7.5万元,电费2万元,工资10万元, 厂房及设备折旧15万元,材料消耗等15万元,支出费用 合计129.375万元。

2. 产出鲜成鱼 青鱼78750千克(制成青鱼干计 31500千克), 鳜鱼4500千克, 银鲫鱼4500千克, 花、白 鲢18750千克。总产106500千克,平均亩产710千克。

3. 收入及利润 青鱼干60元/千克、计189万元, 鳜鱼产值18万元,银鲫产值2.7万元,花、白鲢产值为 9.375万元,收入合计219.075万元。利润为89.7万元, 亩纯利5980元。

四、小结

近年来,随着农业产业结构调整力度的不断加大, 水产品养殖面积不断扩大, 水产品产量逐年上升, 但由 于品种结构简单、雷同, 上市季节性较强且过于集中, 同时多以直接出售鲜活鱼虾为主, 因而出现了增产不增 收现象。因此应创新养殖技术,积极探索研究水产品深 加工技术,提高产品附加值,从而解决水产养殖经济效 益差的难题。

> 浙江杭州市水产技术推广站 梁友英 邮编 310000