

<<巧配水产动物饲料>>

图书基本信息

书名：<<巧配水产动物饲料>>

13位ISBN编号：9787511609779

10位ISBN编号：7511609775

出版时间：2012-8

出版时间：中国农业科学技术出版社

作者：赵昌廷

页数：261

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<巧配水产动物饲料>>

内容概要

《巧配水产动物饲料》共五章。

第一章着重介绍了营养物质的生理作用；水产动物的营养需要特点；以及常用饲料的营养特性。

第二章介绍了“饲料配方调整表”电脑设计的基本原理和使用方法。

第三章、第四章和第五章介绍了使用“饲料配方调整表”，配制虹鳟鱼、鳊鱼、鲟鱼、大菱鲂、鲈鱼、鳙鱼、青鱼、真鲷、虱目鱼、鲷鱼、香鱼、鲤鱼、罗非鱼、武昌鱼、草鱼15种鱼；中国对虾、南美白对虾、斑节对虾、罗氏沼虾、青虾、小龙虾6种大虾；以及蟹、鳖、龟的高蛋白饲料配方、必需氨基酸平衡饲料配方和全价饲料配方的基本步骤。

同时阐述了使用“饲料配比增减表”和“营养指标增减表”配制、调整水产动物饲料配方的技巧；较好地解决了水产动物饲料配方氨基酸平衡的难题。

通过大量的实例论证了其应用的灵活性、技术的可靠性和生产上的可操作性。

并且通过借鉴典型饲料配方，为每一种水产动物编制了可用于不同饲养阶段的多套饲料配方，以供养殖户参照使用。

附表列出了20多种水产动物配合饲料的营养标准，以供养殖人员配制和调整水产动物饲料配方时参考使用。

《巧配水产动物饲料》也是广大渔业技术推广人员，指导水产动物养殖户实施标准化饲养的理想工具书。

<<巧配水产动物饲料>>

书籍目录

第一章 水产动物的营养与饲料一、水产动物的营养需要（一）营养物质的生理作用（二）水产动物营养需要的特点二、水产动物常用饲料（一）单一饲料的分类及营养特性（二）天然饲料的种类及营养特性（三）配合饲料的种类及营养特性第二章 水产动物配合饲料的调配一、饲料配方调整表的原理及特点（一）饲料配方调整表的原理（二）饲料配方调整表的特点二、饲料配方调整表的使用方法（一）饲料配比增减表的使用方法（二）营养指标增减表使用方法（三）两表相结合的使用方法三、饲料配方的调配方法（一）配制满足蛋白质指标的饲料配方（二）配制必需氨基酸平衡的饲料配方（三）配制全价营养的饲料配方（四）饲料配方的调整方法第三章 鱼饲料的配制技巧一、虹鳟鱼饲料的配制技巧（一）饲料配方的配制与调整（二）典型饲料配方借鉴二、鳊鱼饲料的配制技巧（一）饲料配方的配制与调整（二）典型饲料配方借鉴三、鲟鱼饲料的配制技巧（一）饲料配方的配制与调整（二）典型饲料配方借鉴四、大菱鲂饲料的配制技巧（一）饲料配方的配制与调整（二）典型饲料配方借鉴五、鲈鱼饲料的配制技巧（一）饲料配方的配制与调整（二）典型饲料配方借鉴六、鳙鱼饲料的配制技巧（一）饲料配方的配制与调整（二）典型饲料配方借鉴七、青鱼饲料配制技巧（一）饲料配方的配制与调整（二）典型饲料配方借鉴八、真鲷饲料的配制技巧（一）饲料配方的配制与调整（二）典型饲料配方借鉴九、虱目鱼饲料配制技巧（一）饲料配方的配制与调整（二）典型饲料配方借鉴十、斑点叉尾鲷饲料的配制技巧（一）饲料配方的配制与调整（二）典型饲料配方借鉴十一、香鱼饲料的配制技巧十二、鲤鱼饲料的配制技巧（一）全价饲料配方的配制与调整.....第四章 虾类饲料的配制技巧第五章 蟹、鳖、龟饲料的配制技巧附录附表 水产动物配合饲料的营养标准参考文献

<<巧配水产动物饲料>>

章节摘录

(2) 对脂肪需要的特点鱼类对脂肪的需要十分重要, 配合饲料中添加一定量的脂肪, 可减少蛋白质的转化供能, 从而起到节约蛋白质的作用。

鱼类对脂肪有特别高的利用能力, 其利用率可达90%以上。

不同的鱼种对饲料中脂肪的需要量也不同, 如淡水鱼类对必需脂肪酸的需求要比海水鱼类低得多。并且水域环境的温度高低, 对饲料中脂肪含量也有影响, 水温高则脂肪添加量多一些, 反之则少一些。

一般冷水性鱼类对脂肪的需要量高, 饲料中添加量可达10%以上。

而温水性鱼类对脂肪的需要量低, 饲料含量一般幼鱼5%以上, 成鱼4%以上。

即配合饲料中添加1%~2%的油脂, 鱼的生长速度和对饲料的转化效率会保持在较高的水平。

当饲料中脂肪含量不足或缺乏时, 可导致鱼的代谢紊乱, 蛋白质的利用率降低, 并发生脂溶性维生素和必需脂肪酸缺乏症。

但是, 如果饲料中脂肪过量, 可在鱼的肝脏中大量沉积, 而导致脂肪肝, 使肝功能减弱, 解毒能力下降。

鱼类对氧化变质的脂肪非常敏感, 轻者使饲料的利用率降低, 饲料系数增加, 而鱼的生长速度减慢; 重者首先发生脂肪浸润, 然后形成脂肪肝、肝纤维化、肝细胞坏死, 使死亡率显著增加。

(3) 对碳水化合物需要的特点鱼类不能有效地利用碳水化合物, 其利用率的高低因种类和食性不同而有很大差异。

一般认为肉食性鱼类对碳水化合物的适应能力较差, 一般要求饲料中的含量在20%以下; 杂食性鱼类的适应范围为30%~40%; 草食性鱼类的适应能力最强, 可高达40%以上。

但是摄人量过多同样会使脂肪大量沉积而导致脂肪肝。

在碳水化合物中单糖的利用率最高, 其次是麦芽糖、半乳糖、蔗糖、糊精和淀粉, 利用率最差的是半纤维素和纤维素。

由于大分子的纤维素几乎不能被鱼类消化吸收, 因此, 一般在饲料中限制含量, 草食性鱼类为10%~20%; 杂食性鱼类为12%以下; 而肉食性鱼类不宜超过8%。

.....

<<巧配水产动物饲料>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>