

# 养白虾的利润与成本 武汉农养家 广西养虾

产品名称	养白虾的利润与成本 武汉农养家 广西养虾
公司名称	武汉农养家养殖科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省武汉市新洲区阳逻开发区余泊北路99号阳逻港华国际产业园B-S16-1号楼
联系电话	15927068665

## 产品详情

南美白对虾为什么不能频繁使用抗生素？

1、对虾体内菌相失衡：

频繁使用能够破坏对虾体内的菌相平衡，使对虾系统下降，导致对虾消化系统功能的减退，造成对虾摄食量下降，甚至不吃食。这时要用菌类营养物质益生菌、生物剂、叶提取物等改善对虾肠道内菌群情况，恢复肠胃消化功能。

2、水体菌相藻相失衡：

的使用很容易造成水体菌相、藻类失衡，破坏微生态平衡，养虾一亩的利润，也就说在抑制杀灭有害菌的同时也会抑制有益菌的繁殖，好坏通杀。严重的可能会导致倒藻、缺氧。在这种情况下首先要消毒破坏掉的残留，再泼洒活菌制剂慢慢调离，这无疑又增加了养殖成本。

3、对虾肝等受损：

肝受损，会阻碍肝的发育，损伤肝细胞，造成肝肿大、萎缩甚至肝坏死。这是大问题，肝受损对虾抵抗力下降，各种病原微生物对虾造成短期内现象。所以我们在使用的同时额外添加的胆汁酸，保证肝正常运转，促进肝分泌胆汁排除蓄积，减少对肝的侵害。

4、影响对虾脱壳硬壳：

的使用会影响对虾对钙、镁、磷等元素的吸收，影响对虾正常脱壳硬壳，有的虾宝宝慢慢生长成棉花虾。可以夜间泼洒应力素+补钙产品+胆汁酸促进营养吸收和转化。保证对虾脱壳频率和速度。

5、使用越来越差：

长期使用，出现减弱或者完全消化的情况，这是因为病原菌对产生了抗性或耐药性，迫使使用越来越多但效果越来越差，既增加了生产成本又增加了防治难度。

## 南美白对虾的好处

### 南美虾的营养价值、吃南美虾的好处

1、虾含有比较丰富的蛋白质和钙等营养物质。其中每克南美虾中含有热量89.00卡，钾(毫克)>341克，钠约134毫克，磷大约为193毫克，镁62毫克，铁约4毫克。

### 2、吃南美虾的好处

2.1、现代医学研究证实，南美虾的营养价值极高，能提高人体的抵抗力，抗衰老。

2.2、如果妇女产后奶水少或无奶水，鲜虾肉500克，研碎，黄酒热服，每日3次，连服几日，可起作用。

2.3、虾皮有镇静作用，植物神经功能紊乱诸症。

2.4、另外，南美虾是可以为大脑提供营养的美味食品。南美虾中含有三种重要的脂肪酸，能使人长时间保持精力集中。

受环保禁养政策的影响，近几年工厂化养殖南美白对虾的模式在养虾界越来越火热。工厂化养虾利用现代化工业手段控制池内生态环境，在高密度集约化的放养情况下为对虾创造一个的生存和生长条件，与传统的养殖模式相比较，工厂化养虾具有占地少、成活率高、产量高、成功率高、效益好等显著的优点，而且可以减少天气变化对养殖的不利影响，已经成为国内南美白对虾养殖业的热门趋势。

但南美白对虾工厂化养殖也并不是我们想象的那么十全十美，养白虾的利润与成本，利润虽然非常可观，风险也非常的高。由于工厂化养殖基本是超高密度的投苗，严重依赖人工调控水质、底质，存在很多不可控性，细微的出错都有可能对整个车间排虾，工厂化养殖的病害发生率、疾病致死率一直也是居高不下，工厂化的高风险性也是显而易见的。

那么在南美白对虾工厂化养殖中我们应该如何应对弧菌呢？武汉甲旺农业合作社为您解答！

1、增强对虾体质。选择优质饲料科学投喂，在饲料中添加产品胆汁酸，促进肝发育，提高抗病力，降低发病率。

2、保持水质稳定。水质是引发弧菌的因素之一，尤其是工厂化养殖，水质问题非常重要，给对虾创造良好的水环境，保持水体各项指标正常，可以大大降低发病率。

3、定期检测弧菌。定期检测水体和虾肝胰脏中弧菌情况，若水中黄弧菌数量突增，养虾的利润与成本，表明水质开始恶化，不及时做出处理，3-5天后就会诱发弧菌病害；若水中出现绿弧菌，对虾随时有爆发弧菌病的情况，重庆养虾，应立即做出处理。

如果已经出现弧菌病害，不严重的情况下及时调水，严格控制水体pH值、盐度等各项指标；加大换水量

将水中的弧菌排出，换入新水稀释弧菌；建议在饲料中添加产品龙昌乐畅多苞桉精油防控体内外弧菌。

养白虾的利润与成本-武汉农养家-广西养虾由武汉农养家养殖科技有限公司提供。武汉农养家养殖科技有限公司（[www.tianyancha.com](http://www.tianyancha.com)）是湖北武汉,农林牧渔项目合作的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在武汉农养家领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创武汉农养家更加美好的未来。