

濮阳水产饲料排行 宏德大农 特种水产饲料排行榜

产品名称	濮阳水产饲料排行 宏德大农 特种水产饲料排行榜
公司名称	成都宏德大农生物科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	成都市人民南路三段24号B栋603室
联系电话	15388125570

产品详情

水体中的浮游植物是自然水体中的原始生产者，它吸收水域中的氮磷钾等营养素和二氧化碳，特种水产饲料排行榜，利用光能进行光合作用而得以大量繁殖，成为水域中基本的饵料资源，也是水色的主要因素之一。

水体中的浮游动物主要以浮游植物和有机碎屑为食，是水域中的消费者，对水色变化的影响也很大，但它也是鱼类良好的天然饵料。

池塘好水的标准是：呈油绿色或黄褐色，上午水色较淡，下午渐浓。

水的透明度在30厘米左右，表明肥度适中，可进行正常投喂。

透明度大于40厘米时，水质太瘦应增加投饲量。

透明度小于20厘米时，水质过肥，应停止或减少投饲。

当水质过瘦时，水产饲料排行榜前十强，鲢、鳙鱼会出现头大、尾小、背窄、游动无力的现象，甚至有瘦弱残废的个体漂浮水面，这表明水中浮游生物过少。

主养鲤鱼的水面可根据水的浑浊度来确定投喂的多少，如整池水都很浑浊，水产饲料排行榜，呈泥黄色，排除大雨或人为的原因，可证明鲤鱼在池底活动极频繁，不断拱泥而致水体浑浊，由此可判定鲤鱼处于饥饿状态，应加大投喂量。

1.符合养殖鱼类营养需要

由于养殖鱼类品种、年龄、体重、习性、生理状况及水质环境不同，对于各种营养物质的需要量与质的要求是不同的。配方时首先必须满足鱼类对饲料能量的要求，保持蛋白质与能量的比例。其次是必须把重点放到饲料蛋白质与氨基酸含量的比率上，使之符合营养标准。再次是要考虑鱼的消化道特点，由于鱼的消化道简单而原始，难以消化吸收粗纤维，因此必须控制饲料中粗纤维的含量到范围，一般控制在3%~17%，糖类控制在20%~45%。

2.注重适口性和可消化性

根据不同鱼类的消化生理特点、摄食习性和嗜好，选择适宜的饲料。如血粉含蛋白质高达83.3%，但可消化蛋白仅19.3%；肉骨粉蛋白质仅为48.6%，但因其消化率为75%，可消化蛋白质为36.5%，高出血粉一倍。又如菜籽饼的适口性差，可能会导致摄食量不足，造成饲料浪费。

3.平衡配方中蛋白质与氨基酸

设计鱼料配方要考虑蛋白质氨基酸的平衡，即必须选择多种原料配合，取长补短，达到营养标准所规定的要求。

4.降低原料成本

所选的原料除考虑营养特性外，还须考虑经济因素，要因地制宜，以取得经济效益。

5.选用适当的添加剂

配合饲料的原料主要是动物性的原料和植物性的原料，为了改善营养成分和提高饲料效率，还要考虑添加混合维生素、混合无机盐、着色剂、物质、粘合剂等添加剂。

1、凭饲料的颜色可以判断饲料的营养价值：一些水产养殖场和养殖专业户在选用饲料时，往往喜欢凭饲料的颜色来估计和判断饲料的营养价值和水平，其实这是没有科学根据和实际意义的。饲料的颜色只是饲料的一个外观性状，与饲料的原料组成和加工工艺有关，但与饲料的营养价值和作用效果没有必然的联系。因此，在选择和应用水产饲料时，不要单纯凭饲料的颜色来评价和判断其营养价值和作用效果。???

?

2、通过“嗅”“闻”判断饲料的适口性和诱食性：很多水产养殖户在选用水产饲料时，一般都喜欢拿一把饲料嗅闻一下，如果饲料有浓烈的鱼腥味或其它香味，则认为饲料适口性好、质量较高。其实，这也是没有科学道理的。水生动物的视觉、嗅觉、味觉等感觉的灵敏度与人类有着较大的差距。同样，认为饲料有浓烈的鱼腥味是饲料质量较好的也是错误的，因为白鱼粉、秘鲁鱼粉等品质较佳的鱼粉是没有浓烈鱼腥味的，其气味和味道较为纯正、清香。饲料有浓烈的鱼腥味往往是应用品质较差的鱼粉或应用了添加剂，其目的是为了投其所好或掩盖使用一些劣质或变味的原料。因此，在选用水产饲料时，决不能单纯凭嗅闻感觉对饲料做出主观的判断。

???

3、频繁和随意更换饲料：一些养殖户没有主见，听说某种饲料产品好，就更换某种饲料，从而造成饲料频繁更换。其实，鸡西水产饲料排行，这是错误的做法，饲料的选用要以自己的实际情况和养殖经验为主，适合其它养殖户的饲料并不一定适合自己的实际情况。何况频繁更换饲料，饲料的适口性改变，可

使水生动物产生应激状态，降低摄食量，从而造成饲料浪费和生长速度下降。综上所述，在水产养殖中要取得较好的经济效益，饲料是关键。希望广大养殖户通过对这几方面知识的了解，合理选用优质水产配合饲料，促进水生动物生长，降低生长成本，提高经济效益。

濮阳水产饲料排行-宏德大农-特种水产饲料排行榜由成都宏德大农生物科技有限公司提供。成都宏德大农生物科技有限公司（www.hddnswkj.com）在植物性饲料这一领域倾注了无限的热忱和热情，宏德大农一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：闻经理。