

شرکت مشاوره ای-شیلاتی کاسپین تجهیز

عواملی که بر روی ضریب تبدیل غذایی تاثیر می گذارند



ضریب تبدیل غذایی با بزرگتر شدن سایز ماهی بتدریج افزایش می یابد یعنی بیشتر می خورد و کمتر رشد میکند
ضریب تبدیل غذایی از عوامل زیر تاثیر می گیرد

۱. **نژاد ماهی** : هر چه نژاد ماهی سریع رشد تر باشد ضریب بهتره یعنی کمتره یعنی برای گرفتن ۱ کیلو گوشت کمتر غذا می خوره

۲. **دمای آب**: هر چه دما بالاتر باشد البته تا سقف ۱۸ درجه. ضریب بهتره

۳. **سلامت ماهی** : بطور مشخصی ضریب تبدیل در بیماریها افزایش پیدا میکنه یعنی بدتر میشه

۴. **فرمولاسیون غذا**

بطور تقریبی ضریب تبدیل در غذاها ایرانی و بسته به شرایط ذکر شده در سایز ۵۰۰ گرمی قزل آلا از ۰,۷ ضریب داریم تا ۱/۲

یعنی اینکه با مصرف ۷۰۰ گرم خوراک، ۱ کیلو گوشت تولید می شود

یا اینکه ۱/۲ کیلو غذا مصرف کند می تواند ۱ کیلو گوشت تولید شود

حالت ۰,۷ رو در شرایط زیر می توانید ایجاد کنید :

۱. **نژادهای سریع رشد**

۲. **بهترین دما ۱۴ تا ۱۶**

۳. **سلامت ماهی** بویژه سالم بودن آبشش جهت برداشت اکسیژن کافی جهت سوزاندن غذاهای با فرمولاسیون قوی

۴. **بررسی و انتخاب غذا های قویتر** که باید آگاهانه و مقایسه در شرایط کاملا یکسان انجام و نتیجه گیری شود.