

شرکت مشاوره ای-شیلاتی کاسپین تجهیز

راهنمایی های کلی در زمینه نگهداری غذا و غذادهی:

- تمیز کردن انبار از هر گونه منبع آلودگی
- تهویه و دمای مناسب در انبار
- قرار دادن کیسه های خوراک بر روی پالت
- جلوگیری از ورود حشرات و جوندان به محیط انبار .
- بازرسی غذا از نظر رنگ، بافت و بو در طول مدت نگهداری در انبار .
- مشاهده ماهیان در زمان غذا خوردن: رفتار غذا خوردن بهترین علامت در تشخیص سلامتی ماهیان است. غذا خوردن ماهیان بصورت فعال به این معنی است که همه کارها به خوبی صورت گرفته است. غذا خوردن با بی میلی و ضعیف می تواند شک برانگیز باشد.
- کاهش غذادهی در زمانی که دمای آب از حد مطلوب گونه پرورشی خارج شود.
- نگهداری غذاها در مکان های سرد و خشک (طی سه ماه بعد از تولید باید مصرف شود)
- هرگز غذاهای قارچ زده و رنگ پریده مصرف نشوند.
- میزان غذاهای مصرف شده بطور دقیق ثبت شود .

ایجاد کپک و تولید افلاتوکسین در خوراک ماهی :

افلاتوکسین ها سمومی با خاصیت شیمیایی هستند که بوسیله قارچ های (کپک) آسپرژیلوس فلاووس و آسپرژیلوس پارازیטיکوس تولید می شوند.

که بر اثر مصرف آنها بیماری ایجاد می گردد که اکثر انواع آبزیان را تحت تاثیر قرار می دهد. مقدار و زمان برای آلوده شدن خوراک به این سموم با موقعیت جغرافیایی ، روش انبار کردن و روش تولید بستگی مستقیمی دارد که مهمترین عامل افلاتوکسین روش انبار کردن خوراک می باشد که بایستی توسط پرورش دهنده کنترل شود.

دلیل وجود پتانسیل ایجاد افلاتوکسین در خوراک آبزیان وجود اجزاء گیاهی در خوراک می باشد. دانه های روغنی و محصولات ناشی از فرآورده های آنها (کنجاله سویا ، کلزا ، آرد و ...) با افزایش درجه حرارت بالای ۲۷ درجه سانتیگراد ، رطوبت محیطی بالاتر از ۶۰ درصد و رطوبت غذای بالاتر از ۱۲٪ بهترین محیط کشت این قارچها می باشند.