

สูตรอาหารสำหรับกุ้งก้ามกราม



วัตถุดิบ	โปรตีน 32% (อายุ 1 ด.-3-4.5 ด.)	โปรตีน 28% (อายุ 3-4/4.5-6-8 ด.)	โปรตีน 28% (หัวอาหาร)
ปลาป่น (58-60%โปรตีน)	33 (ปลาป่น 20 กก.) +ปลาเบ็ด 45 กก.)	24	52
หัวกุ้งป่น	10	10	10
หมึกป่น / ตับหมึกป่น	5	5	5
กากถั่วเหลืองป่น	10	16	14
รำข้าว	5	7	-
ปลายข้าว	13	12	10
แป้งสาลี	15	15	-
ยีสต์ขนมปัง (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	5	5	5
น้ำมันพืช	3	4	3
น้ำมันปลาทะเล / น้ำมันตับหมึก	1	2	1
วิตามินและแร่ธาตุรวม (หรือตามที่ระบุข้างถุง)	0.5-1	0.5-1	0.5-1
วิตามินซี (97%)	0.1 (เสริมทุก 7/10 วันครั้ง)	0.1	0.1
รวม (กก.)	100	100	100

1. ค่าพลังงานรวมในอาหาร (Gross Energy) 425 กิโลแคลอรี/100 กรัมอาหาร ไขมัน 8-9 % คอล레스เตอรอล 0.3-0.4 %

2. วัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในอาหารกุ้งควรบดให้ละเอียดเป็นผงแป้ง เนื่องจากกุ้งมีลำไส้ตรงและสั้นเท่าความยาวตัว

3. การใช้อาหารสูตร 1 กรณีที่ผู้เลี้ยงต้องการผสมปลาเบ็ดในสูตรอาหาร ให้เปลี่ยนจากปลาป่น 33% หรือ 33 กก. เป็นใช้ปลาป่น 20 กก. และผสมปลาเบ็ดอีก 45 กก. จึงจะได้โปรตีนเท่ากัน แต่การใช้ปลาเบ็ดจะทำให้ น้ำเสียง่าย สิ้นเปลืองการถ่ายน้ำ

4. การใช้อาหารสูตร 3 หรือหัวอาหารกุ้ง สามารถเตรียมผสมไว้ก่อนเมื่อต้องการใช้ให้นำหัวอาหาร 30 กก. ผสมกับปลาเบ็ดคลุกเคล้าให้เข้ากันแล้วนำเข้าเครื่องบดอัดเม็ด ผึ่งลมให้แห้งเพื่อนำไปใช้เลี้ยงกุ้ง

บริการสูตรอาหารสัตว์น้ำ

โดย...กองวิจัยและพัฒนาอาหารสัตว์น้ำ กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

โทร. 02 562 0600 – 15 ต่อ 4515, 4520