



## (12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104543451 A

(43) 申请公布日 2015. 04. 29

(21) 申请号 201410742339. 9

(22) 申请日 2014. 12. 09

(71) 申请人 宿州市万合钓具有限公司

地址 234000 安徽省宿州市埇桥区曹村镇  
206 国道东侧

(72) 发明人 王桂龙

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理  
有限公司 34112

代理人 陈其霞

(51) Int. Cl.

A23K 1/18(2006. 01)

A23K 1/14(2006. 01)

A23K 1/10(2006. 01)

A23K 1/00(2006. 01)

A23K 1/16(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种适口鲢鱼饲料及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种适口鲢鱼饲料,由下列重量份的原料制成:玉米粉 80-90、花生麸 20-25、绿豆粉 10-15、白蜜 4-6、芒果茎叶 9-12、山楂茎叶 12-15、柿子茎叶 5-10、贡菜 5-10、马兰头 10-14、咖啡 20-25、稻米油 8-11、楸木 1-2、冬里麻 2-3、杜衡 1-2、黄豆酱 11-14、青虾 20-25、牛尾巴 12-17、酵母菌 2-3、诱食剂 3-4、水适量;本发明的适口鲢鱼饲料,添加的牛尾巴含有丰富的蛋白质、脂肪、维生素等成分。马兰头具有清热解毒、消食积、散瘀止血的作用。制得的饲料营养丰富,促进鲢鱼的肠道消化和免疫,提高存活率并加速生长,保证经济效益。

1. 一种适口鲶鱼饲料,其特征在于,由下列重量份的原料制成:玉米粉 80-90、花生麸 20-25、绿豆粉 10-15、白蜜 4-6、芒果茎叶 9-12、山楂茎叶 12-15、柿子茎叶 5-10、贡菜 5-10、马兰头 10-14、咖啡 20-25、稻米油 8-11、椴木 1-2、冬里麻 2-3、杜衡 1-2、黄豆酱 11-14、青虾 20-25、牛尾巴 12-17、酵母菌 2-3、诱食剂 3-4、水适量;

所述诱食剂由下列重量份的原料制成:青稞粉 30-40、黑米粉 20-22、藟头 20-25、蹄筋 15-20、烟叶碎片 4-5、雪茶 4-5、花生叶 6-7、火把花 4-5、苦草 5-6、槐耳 4-5、扁蓄 2-3、海茜 6-7、鳄梨油 5-6、白糖 4-5、卤汁 20-25、槐叶粉 3-4、鲜圆柏果 5-7、谁适量;制备方法是先将藟头、蹄筋与白糖、卤汁混合,浸泡 10-13 小时,取出藟头后将剩余物料加热煮沸,再放入藟头,破碎成浆,得混合浆;将烟叶碎片、雪茶、花生叶烘干后研磨成粉,得混合粉;将火把花、苦草、槐耳、扁蓄、海茜加入适量水文火煎煮 1-2 小时,过滤得煎煮液;将鲜圆柏果用鳄梨油研磨成浆,加入槐叶粉,边搅拌边加热 4-6 分钟,再与上述所得的混合浆、混合粉、煎煮液以及其他剩余成分混合均匀,烘干,造粒,即可。

2. 根据权利要求书 1 所述适口鲶鱼饲料,其特征在于,制备方法的具体步骤如下:

(1) 将芒果茎叶、山楂茎叶、柿子茎叶、贡菜、马兰头研磨成汁,再与咖啡、白蜜、稻米油混合,放入搅拌机中充分搅拌 20-30 分钟,再加入酵母菌混合均匀,密封发酵 7-10 小时,得发酵物料;

(2) 将椴木、冬里麻、杜衡加入适量水文火煎煮 1-2 小时,过滤得煎煮液;

(3) 将黄豆酱均匀涂抹在青虾、牛尾巴的表面,放入烤箱中烤熟,再加入适量水加热煮沸,破碎成浆,得混合浆;

(4) 将玉米粉与步骤 2 的煎煮液、步骤 3 的混合浆混合均匀,密封后放入冷藏室中冷藏 20-24 小时,再制成颗粒,放入烘房中烘干,得混合颗粒,备用;

(5) 将步骤 1 的发酵物料与花生麸、绿豆粉以及其他剩余成分混合均匀,烘干,造粒,再与步骤 4 的混合颗粒混合均匀,即可。

## 一种适口鲶鱼饲料及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种饲料技术领域,特别涉及一种适口鲶鱼饲料及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 鲶鱼为肉食性鱼类,也是淡水鱼中的优良品种,主要生活在江河、湖泊、水库、坑塘的中下层,多在沿岸地带活动,白天多隐于草丛、石块下或深水底,夜晚觅食活动频繁。鲶鱼不仅像其他鱼一样含有丰富的营养,而且肉质细嫩,含有的蛋白质和脂肪较多,对体弱虚损、营养不良之人有较好的食疗作用,每 100 克鱼肉中含水分 64.1 克,蛋白质 14.4 克,并含有多种矿物质和微量元素,特别适合体弱虚损、营养不良之人食用。中药记载鲶鱼味甘性温,有补中益阳、利小便、疗水肿等功效,是一种滋补养生的佳品。鲶鱼市场需求量很大,为了增加鲶鱼的产量、加快鲶鱼的生长发育,本发明的适口鲶鱼饲料,饲养的鲶鱼具有营养丰富全面、肉质鲜美、蛋白质和脂肪含量多等特点,可以加快鲶鱼的生长发育,提高产量。

### 发明内容

[0003] 本发明弥补了现有技术的不足,提供一种适口鲶鱼饲料及其制备方法。

[0004] 本发明的技术方案如下:

本发明鱼饲料由下列重量份的原料制成:玉米粉 80-90、花生麸 20-25、绿豆粉 10-15、白蜜 4-6、芒果茎叶 9-12、山楂茎叶 12-15、柿子茎叶 5-10、贡菜 5-10、马兰头 10-14、咖啡 20-25、稻米油 8-11、榕木 1-2、冬里麻 2-3、杜衡 1-2、黄豆酱 11-14、青虾 20-25、牛尾巴 12-17、酵母菌 2-3、诱食剂 3-4、水适量;

所述诱食剂由下列重量份的原料制成:青稞粉 30-40、黑米粉 20-22、藟头 20-25、蹄筋 15-20、烟叶碎片 4-5、雪茶 4-5、花生叶 6-7、火把花 4-5、苦草 5-6、槐耳 4-5、扁蓄 2-3、海茜 6-7、鳄梨油 5-6、白糖 4-5、卤汁 20-25、槐叶粉 3-4、鲜圆柏果 5-7、谁适量;制备方法是先将藟头、蹄筋与白糖、卤汁混合,浸泡 10-13 小时,取出藟头后将剩余物料加热煮沸,再放入藟头,破碎成浆,得混合浆;将烟叶碎片、雪茶、花生叶烘干后研磨成粉,得混合粉;将火把花、苦草、槐耳、扁蓄、海茜加入适量水文火煎煮 1-2 小时,过滤得煎煮液;将鲜圆柏果用鳄梨油研磨成浆,加入槐叶粉,边搅拌边加热 4-6 分钟,再与上述所得的混合浆、混合粉、煎煮液以及其他剩余成分混合均匀,烘干,造粒,即可。

[0005] 所述鱼饲料的制备的具体步骤如下:

(1) 将芒果茎叶、山楂茎叶、柿子茎叶、贡菜、马兰头研磨成汁,再与咖啡、白蜜、稻米油混合,放入搅拌机中充分搅拌 20-30 分钟,再加入酵母菌混合均匀,密封发酵 7-10 小时,得发酵物料;

(2) 将榕木、冬里麻、杜衡加入适量水文火煎煮 1-2 小时,过滤得煎煮液;

(3) 将黄豆酱均匀涂抹在青虾、牛尾巴的表面,放入烤箱中烤熟,再加入适量水加热煮沸,破碎成浆,得混合浆;

(4) 将玉米粉与步骤 2 的煎煮液、步骤 3 的混合浆混合均匀,密封后放入冷藏室中冷藏

20-24 小时,再制成颗粒,放入烘房中烘干,得混合颗粒,备用;

(5) 将步骤 1 的发酵物料与花生麸、绿豆粉以及其他剩余成分混合均匀,烘干,造粒,再与步骤 4 的混合颗粒混合均匀,即可。

[0006] 诱食剂中火把花为唇形科火把花属植物,具有清肝明目的作用。苦草为苦草属水鳖科植物,味苦,性温,具有清热解毒、止咳祛痰、养筋和血的作用。扁蓄为蓼科蓼属植物,味苦,性微寒,归膀胱经,具有利尿通淋、杀虫除湿的作用。海茜是马尾藻科马尾藻属的下一藻类植物,味咸,性寒,归肝、胃、肾经,具有软坚散结、清热化痰、利尿的作用。

[0007] 原料中楸木为五加科植物楸木的茎皮或茎,味辛、苦,性平,具有祛风除湿、利水和中、活血解毒的作用。冬里麻荨麻科水麻属植物,味甘,性凉,具有解表清热、活血、利湿的作用。杜衡为马兜铃科植物杜衡的根茎及根或全草,味辛,性温,具有散风逐寒、消痰行水、活血的作用。

[0008] 本发明的有益效果:

本发明的适口鲶鱼饲料,添加的牛尾巴含有丰富的蛋白质、脂肪、维生素等成分。马兰头具有清热解毒、消食积、散瘀止血的作用。制得的饲料营养丰富,促进鲶鱼的肠道消化和免疫,提高存活率并加速生长,保证经济效益。

## 具体实施方案

[0009] 下面结合以下具体实施方式对本发明作进一步的详细描述:

称取下列重量份(kg)的原料制成:玉米粉 85、花生麸 22、绿豆粉 13、白蜜 5、芒果茎叶 11、山楂茎叶 13、柿子茎叶 8、贡菜 8、马兰头 12、咖啡 23、稻米油 9、楸木 1、冬里麻 2、杜衡 1 黄豆酱 12、青虾 23、牛尾巴 15、酵母菌 2、诱食剂 3、水适量;

所述诱食剂由下列重量份(kg)的原料制成:青稞粉 35、黑米粉 21、藟头 23、蹄筋 17、烟叶碎片 4、雪茶 4、花生叶 6、火把花 4、苦草 5、槐耳 4、扁蓄 2、海茜 6、鳄梨油 6、白糖 4、卤汁 25、槐叶粉 3、鲜圆柏果 6、谁适量;制备方法是先将藟头、蹄筋与白糖、卤汁混合,浸泡 12 小时,取出藟头后将剩余物料加热煮沸,再放入藟头,破碎成浆,得混合浆;将烟叶碎片、雪茶、花生叶烘干后研磨成粉,得混合粉;将火把花、苦草、槐耳、扁蓄、海茜加入适量水文火煎煮 1 小时,过滤得煎煮液;将鲜圆柏果用鳄梨油研磨成浆,加入槐叶粉,边搅拌边加热 5 分钟,再与上述所得的混合浆、混合粉、煎煮液以及其他剩余成分混合均匀,烘干,造粒,即可。

[0010] 鱼饲料的制备方法的具体步骤如下:

(1) 将芒果茎叶、山楂茎叶、柿子茎叶、贡菜、马兰头研磨成汁,再与咖啡、白蜜、稻米油混合,放入搅拌机中充分搅拌 25 分钟,再加入酵母菌混合均匀,密封发酵 8 小时,得发酵物料;

(2) 将楸木、冬里麻、杜衡加入适量水文火煎煮 1 小时,过滤得煎煮液;

(3) 将黄豆酱均匀涂抹在青虾、牛尾巴的表面,放入烤箱中烤熟,再加入适量水加热煮沸,破碎成浆,得混合浆;

(4) 将玉米粉与步骤 2 的煎煮液、步骤 3 的混合浆混合均匀,密封后放入冷藏室中冷藏 22 小时,再制成颗粒,放入烘房中烘干,得混合颗粒,备用;

(5) 将步骤 1 的发酵物料与花生麸、绿豆粉以及其他剩余成分混合均匀,烘干,造粒,再与步骤 4 的混合颗粒混合均匀,即可。

[0011] 为了进一步说明本发明的应用价值,选择 400 条体型相同、生长状况健康良好、日龄相同的幼鱼作为实验对象,随机分为实验组与对照组,每组 200 条,分别放入水质相同的鱼池中饲养,实验组饲养本发明的鱼饲料,对照组饲养普通的鱼饲料,两组投料次数、投料数量、投料时间均相同,试验期为 2 个月,试验结果表明:与对照组相比,实验组的鲶鱼生长速度加快 14%,鲶鱼的蛋白质含量增加 9%,鲶鱼的体长平均增加 10%,肉质鲜美,提高养殖的经济效益。