



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105285492 A

(43) 申请公布日 2016. 02. 03

(21) 申请号 201510692753. 8

(22) 申请日 2015. 10. 22

(71) 申请人 安徽孔津湖农业开发有限公司

地址 233000 安徽省蚌埠市禹会区马城镇白
衣村孔津湖湾内

(72) 发明人 董在良 曲春娟 汤二红 吴浩文
崔峰 董在好

(74) 专利代理机构 安徽信拓律师事务所 34117
代理人 张加宽

(51) Int. Cl.

A23K 50/80(2016. 01)

A23K 10/30(2016. 01)

A23K 20/20(2016. 01)

A23K 10/20(2016. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种鲫鱼幼鱼饲料的制作方法

(57) 摘要

本发明涉及鲫鱼养殖饲料技术领域,具体涉及一种鲫鱼幼鱼饲料的制作方法,其特征在于包括下列步骤:(1)将豆粕、土豆粉、石榴花粉、干虾粉、红曲粉、磷酸氢钙、氯化钠、微量元素均匀混合搅拌,粉碎成粉末;(2)然后将粉末膨化;(3)将蚯蚓、胡萝卜、大蒜、蝇蛆、黄瓜、南瓜、猪肝粉碎搅拌成糊状;(4)将步骤(3)得到的混合物放入烘干机中烘干;(5)将步骤(4)冷却得到的混合物与步骤(2)膨化得到的混合物搅拌混合,然后进行灭菌处理;(6)将步骤(5)得到的混合物和鸡蛋、柠檬汁、蓖麻油、添加剂均匀混合然后再放入造粒机中造粒,即得到鲫鱼幼鱼饲料。本发明易吸收,鲫鱼幼鱼生长速度快。

1. 一种鲫鱼幼鱼饲料的制作方法,其特征在於包括下列步骤:

(1) 将豆粕、土豆粉、石榴花粉、干虾粉、红曲粉、磷酸氢钙、氯化钠、微量元素均匀混合,然后放入搅拌机中搅拌 0.5-1 个小时,然后取出放入环境式粉碎机中粉碎成粉末;

(2) 然后将粉末放入膨化机中膨化,控制膨化机的温度在 70-80℃ 之间,膨化时间为 1-1.5 个小时,得混合物;

(3) 将蚯蚓、胡萝卜、大蒜、蝇蛆、黄瓜、南瓜、猪肝粉碎搅拌成糊状,再均匀搅拌 0.5-1 个小时,得混合物;

(4) 将步骤 (3) 得到的混合物放入烘干机中烘干,控制干燥度为 55% -65%,烘制时间为 0.4-0.5 个小时,烘干后冷却至常温;

(5) 将步骤 (4) 冷却得到的混合物与步骤 (2) 膨化得到的混合物搅拌混合,然后进行灭菌处理;

(6) 将步骤 (5) 得到的混合物和鸡蛋、柠檬汁、蓖麻油、添加剂均匀混合然后再放入造粒机中造粒,粒径大小为 0.5-1 毫米,即得到鲫鱼幼鱼饲料;

所述各原料的重量份为:豆粕 45-50 份、土豆粉 12-15 份、石榴花粉 2-3 份、干虾粉 6-9 份、红曲粉 1-2 份、磷酸氢钙 0.5-1 份、氯化钠 0.5-0.8 份、微量元素 0.3-0.6 份、蚯蚓 11-14 份、胡萝卜 5-6 份、大蒜 1-2 份、蝇蛆 25-28 份、黄瓜 13-14 份、南瓜 6-9 份、猪肝 7-8 份、鸡蛋 9-12 份、柠檬汁 1-2 份、蓖麻油 5-7 份、添加剂 35-48 份;

所述的添加剂由下列重量份的原料熬煮而成:45-50 份肉桂枝、23-28 份柳叶、35-39 份紫石英、32-35 份鸡血藤、28-29 份狗脊、12-15 份玫瑰花、26-28 份阿胶、14-18 份枸杞子、2-5 份龟甲、3-6 份黑芝麻、1-2 份蜀椒、1-2 份生姜、9-11 份白头翁、11-15 份金银花、2-5 份巴戟、6-9 份葛根、7-9 份木瓜、1-3 份茺蔚子、2-4 份淡竹叶、16-20 份苏子。

一种鲫鱼幼鱼饲料的制作方法

技术领域：

[0001] 本发明涉及鲫鱼养殖饲料技术领域，具体涉及一种鲫鱼幼鱼饲料的制作方法。

背景技术：

[0002] 鲫鱼，简称鲫，俗名鲫瓜子、月鲫仔、土鲫、细头、鲋鱼、寒鲋。在欧亚地区为常见淡水鱼，为辐鳍鱼纲鲤形目鲤科鲫属的其中一种鱼类。鲫鱼经过人工养殖和选育，可以产生许多新品种，例如金鱼就是由此产生的一种观赏鱼类。

[0003] 鲫鱼主要是以植物为食的杂食性鱼，喜群居而行，择食而居。肉质细嫩，肉营养价值很高，每百克肉含蛋白质 13 克、脂肪 11 克，并含有大量的钙、磷、铁等矿物质。鲫鱼药用价值极高，其性平味甘，入胃、肾，具有和中补虚、除羸、温胃进食、补中生气之功效。鲫鱼分布广泛，全国各地水域常年均有生产，以 2~4 月份和 8~12 月份的鲫鱼最肥美，为我国重要食用鱼类之一。最大体长约 30 厘米，栖息深度为 0~20 米，无毒，经济型食用鱼类，物美价廉。多产于黄河流域、长江流域一带，洱海鲫鱼较为出名。

[0004] 目前，鲫鱼养殖规模不断扩大、集约化程度不断提高和人工饲养的普及，基本以配合饲料为主的养殖方式。配合饲料中配料的营养成分不合理，鲫鱼不喜吃、满足不了鲫鱼幼鱼的需求，易造成鲫鱼生长发育慢，个头小、体重轻、活动量少，适口性能差，易患各种鱼病。

发明内容：

[0005] 本发明所要解决的技术问题在于克服现有的技术缺陷提供一种各种营养物质全面、提高抗病能力、适口性好的鲫鱼幼鱼饲料的制作方法。

[0006] 本发明所要解决的技术问题采用以下的技术方案来实现：

[0007] 一种鲫鱼幼鱼饲料的制作方法，其特征在于包括下列步骤：

[0008] (1) 将豆粕、土豆粉、石榴花粉、干虾粉、红曲粉、磷酸氢钙、氯化钠、微量元素均匀混合，然后放入搅拌机中搅拌 0.5-1 个小时，然后取出放入环境式粉碎机中粉碎成粉末；

[0009] (2) 然后将粉末放入膨化机中膨化，控制膨化机的温度在 70-80℃ 之间，膨化时间为 1-1.5 个小时，得混合物；

[0010] (3) 将蚯蚓、胡萝卜、大蒜、蝇蛆、黄瓜、南瓜、猪肝粉碎搅拌成糊状，再均匀搅拌 0.5-1 个小时，得混合物；

[0011] (4) 将步骤 (3) 得到的混合物放入烘干机中烘干，控制干燥度为 55% -65%，烘制时间为 0.4-0.5 个小时，烘干后冷却至常温；

[0012] (5) 将步骤 (4) 冷却得到的混合物与步骤 (2) 膨化得到的混合物搅拌混合，然后进行灭菌处理；

[0013] (6) 将步骤 (5) 得到的混合物和鸡蛋、柠檬汁、蓖麻油、添加剂均匀混合然后再放入造粒机中造粒，粒径大小为 0.5-1 毫米，即得到鲫鱼幼鱼饲料；

[0014] 所述的各原料的重量份为：豆粕 45-50 份、土豆粉 12-15 份、石榴花粉 2-3 份、干虾粉 6-9 份、红曲粉 1-2 份、磷酸氢钙 0.5-1 份、氯化钠 0.5-0.8 份、微量元素 0.3-0.6 份、

蚯蚓 11-14 份、胡萝卜 5-6 份、大蒜 1-2 份、蝇蛆 25-28 份、黄瓜 13-14 份、南瓜 6-9 份、猪肝 7-8 份、鸡蛋 9-12 份、柠檬汁 1-2 份、蓖麻油 5-7 份、添加剂 35-48 份；

[0015] 所述的添加剂由下列重量份的原料熬煮而成：45-50 份肉桂枝、23-28 份柳叶、35-39 份紫石英、32-35 份鸡血藤、28-29 份狗脊、12-15 份玫瑰花、26-28 份阿胶、14-18 份枸杞子、2-5 份龟甲、3-6 份黑芝麻、1-2 份蜀椒、1-2 份生姜、9-11 份白头翁、11-15 份金银花、2-5 份巴戟、6-9 份葛根、7-9 份木瓜、1-3 份茺蔚子、2-4 份淡竹叶、16-20 份苏子。

[0016] 本发明制作出来的饲料营养丰富，加入了各种植物性成份，适口性好，能够增进鱼的食欲，添加剂的使用可以促进幼鱼的发育成长，饲料中富含各种营养成份可以增强幼鱼的机体免疫能力，克服幼鱼易患病的缺陷，不需再服用抗生素类药物，无化学残留，本发明易吸收，鲫鱼幼鱼生长速度快。

具体实施方式：

[0017] 为了使本发明实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解，下面进一步阐述本发明。

[0018] 一种鲫鱼幼鱼饲料的制作方法，其特征在于包括下列步骤：

[0019] (1) 将豆粕、土豆粉、石榴花粉、干虾粉、红曲粉、磷酸氢钙、氯化钠、微量元素均匀混合，然后放入搅拌机中搅拌 0.5-1 个小时，然后取出放入环境式粉碎机中粉碎成粉末；

[0020] (2) 然后将粉末放入膨化机中膨化，控制膨化机的温度在 70-80℃ 之间，膨化时间为 1-1.5 个小时，得混合物；

[0021] (3) 将蚯蚓、胡萝卜、大蒜、蝇蛆、黄瓜、南瓜、猪肝粉碎搅拌成糊状，再均匀搅拌 0.5-1 个小时，得混合物；

[0022] (4) 将步骤 (3) 得到的混合物放入烘干机中烘干，控制干燥度为 55% -65%，烘制时间为 0.4-0.5 个小时，烘干后冷却至常温；

[0023] (5) 将步骤 (4) 冷却得到的混合物与步骤 (2) 膨化得到的混合物搅拌混合，然后进行灭菌处理；

[0024] (6) 将步骤 (5) 得到的混合物和鸡蛋、柠檬汁、蓖麻油、添加剂均匀混合然后再放入造粒机中造粒，粒径大小为 0.5-1 毫米，即得到鲫鱼幼鱼饲料；

[0025] 实施例 1 中：各原料的重量份为：豆粕 45 份、土豆粉 12 份、石榴花粉 2 份、干虾粉 6 份、红曲粉 1 份、磷酸氢钙 0.5 份、氯化钠 0.5 份、微量元素 0.3 份、蚯蚓 11 份、胡萝卜 5 份、大蒜 1 份、蝇蛆 25 份、黄瓜 13 份、南瓜 6 份、猪肝 7 份、鸡蛋 9 份、柠檬汁 1 份、蓖麻油 5 份、添加剂 35 份；

[0026] 添加剂由下列重量份的原料熬煮而成：45 份肉桂枝、23 份柳叶、35 份紫石英、32 份鸡血藤、28 份狗脊、12 份玫瑰花、26 份阿胶、14 份枸杞子、2 份龟甲、3 份黑芝麻、1 份蜀椒、1 份生姜、9 份白头翁、11 份金银花、2 份巴戟、6 份葛根、7 份木瓜、1 份茺蔚子、2 份淡竹叶、16 份苏子。

[0027] 实施例 2 中：各原料的重量份为：豆粕 50 份、土豆粉 15 份、石榴花粉 3 份、干虾粉 9 份、红曲粉 2 份、磷酸氢钙 1 份、氯化钠 0.8 份、微量元素 0.6 份、蚯蚓 14 份、胡萝卜 6 份、大蒜 2 份、蝇蛆 28 份、黄瓜 14 份、南瓜 9 份、猪肝 8 份、鸡蛋 12 份、柠檬汁 2 份、蓖麻油 7 份、添加剂 48 份。

[0028] 添加剂由下列重量份的原料熬煮而成：50份肉桂枝、28份柳叶、39份紫石英、35份鸡血藤、29份狗脊、15份玫瑰花、28份阿胶、18份枸杞子、5份龟甲、6份黑芝麻、2份蜀椒、2份生姜、11份白头翁、15份金银花、5份巴戟、9份葛根、9份木瓜、3份菟蔚子、4份淡竹叶、20份苏子。

[0029] 以上显示和描述了本发明的基本原理和主要特征和本发明的优点。本行业的技术人员应该了解，本发明不受上述实施例的限制，上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理，在不脱离本发明精神和范围的前提下，本发明还会有各种变化和改进，这些变化和改进都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。