



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104041661 A

(43) 申请公布日 2014. 09. 17

(21) 申请号 201410206211. 0

(22) 申请日 2014. 05. 16

(71) 申请人 范治淮

地址 233200 安徽省滁州市定远县定城镇东
后街 13 号 20 室

(72) 发明人 范治淮

(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 方琦

(51) Int. Cl.

A23K 1/14 (2006. 01)

A23K 1/16 (2006. 01)

A23K 1/18 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种抗菌发酵鲤鱼饲料及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种抗菌发酵鲤鱼饲料,由下列重量份的原料制成:玉米面 200-210、豌豆粉 140-150、苹果酱 20-25、大豆多肽 2-3、杏仁提取物 0.2-0.3、大蒜苗 6-8、新鲜胡豆杆 10-12、黄瓜叶 6-8、槐胶 10-12、佩兰 3-4、阿魏 1-2、大茴香 2-3、胡萝卜叶粉 2-3、麦芽糖浆 10-15、酵母菌 3-4、醪糟汁 8-10、助剂 5-6、水适量;本发明的抗菌发酵鲤鱼饲料,采用玉米面、豌豆粉作为主原料,添加的豌豆粉具有调和脾胃、通利大肠、抗菌消炎、防癌治癌的作用。制得的鲤鱼饲料营养均衡、全面,诱食性好,增强了鲤鱼的免疫力和抗病力、可大大提高鲤鱼的生长速度,提高了饲料转化率,且产品成本低,效率高,大大降低了饲料的养殖成本。

1. 一种抗菌发酵鲤鱼饲料,其特征在于,由下列重量份的原料制成:玉米面 200-210、豌豆粉 140-150、苹果酱 20-25、大豆多肽 2-3、杏仁提取物 0.2-0.3、大蒜苗 6-8、新鲜胡豆秆 10-12、黄瓜叶 6-8、槐胶 10-12、佩兰 3-4、阿魏 1-2、大茴香 2-3、胡萝卜叶粉 2-3、麦芽糖浆 10-15、酵母菌 3-4、醪糟汁 8-10、助剂 5-6、水适量;

所述助剂由下列重量份的原料制成:荞麦面 40-50、薏米粉 20-25、蜂蜡 4-5、蟹黄 1-2、大马哈鱼籽 5-7、榧子 4-5、金银花 6-7、西洋参 4-5、云木香 1-2、小叶桑根 2-3、茺花根 6-7、檀香根 5-6、香椿叶 18-20、麦瓶草 16-19、猪肝 20-30、色拉油 10-14、果酱 10-12、米醋 10-15、水适量;制备方法是将西洋参、云木香、小叶桑根、茺花根、檀香根、蜂蜡混合后粉碎成渣,加入适量水中文火煎煮 1-2 小时,滤出沉渣,得煎煮液;将榧子、金银花烘干后研磨成粉,再与蟹黄、大马哈鱼籽、果酱、猪肝混合后放入搅拌机中搅拌均匀,再与上述所得的沉渣混合,搅拌均匀,放入蒸笼中蒸熟,烘干,制成颗粒,得混合颗粒;将香椿叶、麦瓶草用米醋研磨成浆汁,再与薏米粉混合均匀,调制成糊状,得混合糊;将荞麦面与上述所得的煎煮液、混合糊、色拉油以及其它剩余成分混合均匀,烘干,造粒,再与上述所得的混合颗粒混合均匀,即可。

2. 根据权利要求书 1 所述抗菌发酵鲤鱼饲料,其特征在于,制备方法的具体步骤如下:

(1) 将大蒜苗、新鲜胡豆秆、黄瓜叶用麦芽糖浆研磨成浆汁,再加入酵母菌混合均匀,密封,发酵 2-3 天,得发酵液;

(2) 将佩兰、阿魏、大茴香研磨成粉,加入适量水文火煎煮 1-2 小时,滤出沉渣,得煎煮液;

(3) 将玉米面炒香后与步骤 1 的发酵液、步骤 2 的沉渣混合均匀,继续发酵 1-2 天,发酵完成后,晒干,制成颗粒,得发酵颗粒,备用;

(4) 将豌豆粉与胡萝卜叶粉混合均匀后放入炒锅中炒熟,得炒熟粉;

(5) 将醪糟汁、槐胶与步骤 2 所得的煎煮液混合均匀,加热煮沸,再加入苹果酱、步骤 4 所得的炒熟粉以及其它剩余成分混合均匀,烘干,造粒,再与步骤 3 所得的发酵颗粒混合均匀,即可。

一种抗菌发酵鲤鱼饲料及其制备方法

[0001]

技术领域

[0002] 本发明涉及一种饲料技术领域,特别涉及一种抗菌发酵鲤鱼饲料及其制备方法。

背景技术

[0003] 鲤鱼是淡水鱼类中品种最多、分布最广、养殖历史最悠久、产量最高者之一。鲤鱼属于底栖杂食性鱼类,荤素兼食。鲤鱼味甘,性平,无毒。含有丰富的蛋白质、脂肪、胱氨酸、组氨酸、谷氨酸、甘氨酸、赖氨酸、精氨酸等氨基酸,肌酸、烟酸、维生素 A、B1、B2、C 及钙、磷、铁等营养物质。对于人体具有很好的滋补作用,长时间食用具有补脾健胃、利水消肿、通乳、清热解毒、止嗽下气的作用。本发明的抗菌发酵鲤鱼饲料,配方科学,营养丰富,可以起到抗菌的作用,提高鲤鱼的免疫力,同时,与常规饲料相比,养殖成本显著降低,具有较好的经济效益、社会效益和生态效益。

发明内容

[0004] 本发明弥补了现有技术的不足,提供一种抗菌发酵鲤鱼饲料及其制备方法。

[0005] 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:玉米面 200-210、豌豆粉 140-150、苹果酱 20-25、大豆多肽 2-3、杏仁提取物 0.2-0.3、大蒜苗 6-8、新鲜胡豆秆 10-12、黄瓜叶 6-8、槐胶 10-12、佩兰 3-4、阿魏 1-2、大茴香 2-3、胡萝卜叶粉 2-3、麦芽糖浆 10-15、酵母菌 3-4、醪糟汁 8-10、助剂 5-6、水适量;

所述助剂由下列重量份的原料制成:荞麦面 40-50、薏米粉 20-25、蜂蜡 4-5、蟹黄 1-2、大马哈鱼籽 5-7、榧子 4-5、金银花 6-7、西洋参 4-5、云木香 1-2、小叶桑根 2-3、茺花根 6-7、檀香根 5-6、香椿叶 18-20、麦瓶草 16-19、猪肝 20-30、色拉油 10-14、果酱 10-12、米醋 10-15、水适量;制备方法是将西洋参、云木香、小叶桑根、茺花根、檀香根、蜂蜡混合后粉碎成渣,加入适量水中文火煎煮 1-2 小时,滤出沉渣,得煎煮液;将榧子、金银花烘干后研磨成粉,再与蟹黄、大马哈鱼籽、果酱、猪肝混合后放入搅拌机中搅拌均匀,再与上述所得的沉渣混合,搅拌均匀,放入蒸笼中蒸熟,烘干,制成颗粒,得混合颗粒;将香椿叶、麦瓶草用米醋研磨成浆汁,再与薏米粉混合均匀,调制成糊状,得混合糊;将荞麦面与上述所得的煎煮液、混合糊、色拉油以及其它剩余成分混合均匀,烘干,造粒,再与上述所得的混合颗粒混合均匀,即可。

[0006] 所述鱼饲料的制备的具体步骤如下:

(1) 将大蒜苗、新鲜胡豆秆、黄瓜叶用麦芽糖浆研磨成浆汁,再加入酵母菌混合均匀,密封,发酵 2-3 天,得发酵液;

(2) 将佩兰、阿魏、大茴香研磨成粉,加入适量水中文火煎煮 1-2 小时,滤出沉渣,得煎煮液;

(3)将玉米面炒香后与步骤1的发酵液、步骤2的沉渣混合均匀,继续发酵1-2天,发酵完成后,晒干,制成颗粒,得发酵颗粒,备用;

(4)将豌豆粉与胡萝卜叶粉混合均匀后放入炒锅中炒熟,得炒熟粉;

(5)将醪糟汁、槐胶与步骤2所得的煎煮液混合均匀,加热煮沸,再加入苹果酱、步骤4所得的炒熟粉以及其它剩余成分混合均匀,烘干,造粒,再与步骤3所得的发酵颗粒混合均匀,即可。

[0007] 助剂中茺花根为瑞香科植物茺花的根,味辛,性温,具有舒筋活络、散结消肿等功效。小叶桑根为桑科植物鸡桑的根或根皮,味辛甘,性寒,具有清热、凉血、利湿的作用。云木香是风毛菊属的多年生草本,以根入药,味辛、苦,性温,归胃、脾、肝、大肠经,有健胃消胀、调气解郁、止痛安胎作用。

[0008] 原料中阿魏为伞形科、阿魏属植物,味苦、辛,性温,归脾、胃经,具有消积、杀虫的作用。佩兰为菊科泽兰属植物,有解热清暑、化湿健胃、止呕的作用。

[0009] 本发明的有益效果:

本发明的抗菌发酵鲤鱼饲料,采用玉米面、豌豆粉作为主原料,添加的豌豆粉具有调和脾胃、通利大肠、抗菌消炎、防癌治癌的作用。制得的鲤鱼饲料营养均衡、全面,诱食性好,增强了鲤鱼的免疫力和抗病力、可大大提高鲤鱼的生长速度,提高了饲料转化率,且产品成本低,效率高,大大降低了饲料的养殖成本。

具体实施方案

[0010] 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:玉米面 200-210、豌豆粉 140-150、苹果酱 20-25、大豆多肽 2-3、杏仁提取物 0.2-0.3、大蒜苗 6-8、新鲜胡豆杆 10-12、黄瓜叶 6-8、槐胶 10-12、佩兰 3-4、阿魏 1-2、大茴香 2-3、胡萝卜叶粉 2-3、麦芽糖浆 10-15、酵母菌 3-4、醪糟汁 8-10、助剂 5-6、水适量;

所述助剂由下列重量份(kg)的原料制成:荞麦面 45、薏米粉 23、蜂蜡 4、蟹黄 1、大马哈鱼籽 6、榧子 4、金银花 6、西洋参 4、云木香 1、小叶桑根 2、茺花根 6、檀香根 5、香椿叶 19、麦瓶草 18、猪肝 25、色拉油 12、果酱 11、米醋 13、水适量;制备方法是将西洋参、云木香、小叶桑根、茺花根、檀香根、蜂蜡混合后粉碎成渣,加入适量水中文火煎煮1小时,滤出沉渣,得煎煮液;将榧子、金银花烘干后研磨成粉,再与蟹黄、大马哈鱼籽、果酱、猪肝混合后放入搅拌机中搅拌均匀,再与上述所得的沉渣混合,搅拌均匀,放入蒸笼中蒸熟,烘干,制成颗粒,得混合颗粒;将香椿叶、麦瓶草用米醋研磨成浆汁,再与薏米粉混合均匀,调制成糊状,得混合糊;将荞麦面与上述所得的煎煮液、混合糊、色拉油以及其它剩余成分混合均匀,烘干,造粒,再与上述所得的混合颗粒混合均匀,即可。

[0011] 鱼饲料的制备方法的具体步骤如下:

(1)将大蒜苗、新鲜胡豆杆、黄瓜叶用麦芽糖浆研磨成浆汁,再加入酵母菌混合均匀,密封,发酵3天,得发酵液;

(2)将佩兰、阿魏、大茴香研磨成粉,加入适量水文火煎煮1.5小时,滤出沉渣,得煎煮液;

(3)将玉米面炒香后与步骤1的发酵液、步骤2的沉渣混合均匀,继续发酵1天,发酵完

成后,晒干,制成颗粒,得发酵颗粒,备用;

(4) 将豌豆粉与胡萝卜叶粉混合均匀后放入炒锅中炒熟,得炒熟粉;

(5) 将醪糟汁、槐胶与步骤 2 所得的煎煮液混合均匀,加热煮沸,再加入苹果酱、步骤 4 所得的炒熟粉以及其它剩余成分混合均匀,烘干,造粒,再与步骤 3 所得的发酵颗粒混合均匀,即可。

[0012] 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,实验组的鱼存活率提高为 99%,增重率平均提高 13%,饲养成本降低 6.3%,抗病率得到大大提高。