



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 104041690 B

(45) 授权公告日 2016.02.24

(21) 申请号 201410206210.6

(22) 申请日 2014.05.16

(73) 专利权人 程胜

地址 233200 安徽省滁州市定远县定城镇靠
城路 548 号 9 室

(72) 发明人 程胜

(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 50/80(2016.01)

A23K 10/30(2016.01)

A23K 10/26(2016.01)

A23K 10/20(2016.01)

A23K 20/00(2016.01)

(56) 对比文件

CN 101077132 A, 2007.11.28,

CN 101919505 A, 2010.12.22,

CN 101606599 A, 2009.12.23,

审查员 朱荟彬

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种提高鲤鱼肉质的饲料及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种提高鲤鱼肉质的饲料,由下列重量份的原料制成:玉米 140-150、黑豆 40-50、木瓜叶 4-5、冬瓜藤 2-3、红茶 5-6、桑枝屑 4-5、松节 2-3、胡萝卜籽 3-4、南瓜茎叶粉 4-5、莲子粉 9-13、豆腐渣 30-35、贝壳粉 10-15、蚕蛹粉 20-25、酸奶 15-20、酵母菌 4-5、红糖 6-8、助剂 5-6、水适量;本发明的提高鲤鱼肉质的饲料,原材料简单易取,饲料利用率高,有利于饲料效果的提高和生产成本的降低;制得的饲料不仅可以显著提高鲤鱼的肉质,还具有很好增强动物机体免疫功能,促进鲤鱼生长,提高成活率,大大提高鲤鱼的养殖效益。

1. 一种提高鲤鱼肉质的饲料,其特征在于,由下列重量份的原料制成:玉米 140-150、黑豆 40-50、木瓜叶 4-5、冬瓜藤 2-3、红茶 5-6、桑枝屑 4-5、松节 2-3、胡萝卜籽 3-4、南瓜茎叶粉 4-5、莲子粉 9-13、豆腐渣 30-35、贝壳粉 10-15、蚕蛹粉 20-25、酸奶 15-20、酵母菌 4-5、红糖 6-8、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、薏花根 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;

所述助剂的制备方法是将西洋参、云木香、小叶桑根、薏花根、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 1 所述提高鲤鱼肉质的饲料,其特征在于,制备方法的具体步骤如下:

(1) 将玉米、黑豆放入适量水中浸泡 2-3 天,取出,沥干后研磨成粉,再与南瓜茎叶粉、莲子粉混合均匀上笼蒸熟,冷却至室温,加入酸奶以及一半的酵母菌混合均匀,密封,常温条件下发酵 2-3 天,期间每隔 4-5 小时搅拌一次,发酵完成后,晒干,研磨成粉,得混合粉,备用;

(2) 将红糖溶于适量温水中搅拌至融化,再用上述红糖水将木瓜叶、冬瓜藤、红茶研磨成浆汁,得混合浆汁;

(3) 将桑枝屑、松节、胡萝卜籽混合后进行微粉,再与步骤(2)所得的混合浆汁、贝壳粉、蚕蛹粉、豆腐渣以及其它剩余成分混合均匀,密封,发酵 2-3 天,期间每隔 3-4 小时搅拌一次,烘干,造粒,得混合颗粒,备用;

(4) 将步骤(1)所得的混合粉、步骤(3)所得的混合颗粒混合均匀,即可。

一种提高鲤鱼肉质的饲料及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种饲料技术领域,特别涉及一种提高鲤鱼肉质的饲料及其制备方法。

背景技术

[0002] 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、利尿消肿、通乳、清热解毒、止嗽下气的作用。本发明的提高鲤鱼肉质的饲料,配方科学,营养丰富,鲤鱼食用后可以显著改善肉质,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

[0003] 本发明弥补了现有技术的不足,提供一种提高鲤鱼肉质的饲料及其制备方法。

[0004] 本发明的技术方案如下:

[0005] 本发明鱼饲料由下列重量份的原料制成:玉米 140-150、黑豆 40-50、木瓜叶 4-5、冬瓜藤 2-3、红茶 5-6、桑枝屑 4-5、松节 2-3、胡萝卜籽 3-4、南瓜茎叶粉 4-5、莲子粉 9-13、豆腐渣 30-35、贝壳粉 10-15、蚕蛹粉 20-25、酸奶 15-20、酵母菌 4-5、红糖 6-8、助剂 5-6、水适量;

[0006] 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。

[0007] 所述鱼饲料的制备的具体步骤如下:

[0008] (1) 将玉米、黑豆放入适量水中浸泡 2-3 天,取出,沥干后研磨成粉,再与南瓜茎叶粉、莲子粉混合均匀上笼蒸熟,冷却至室温,加入酸奶以及一半的酵母菌混合均匀,密封,常温条件下发酵 2-3 天,期间每隔 4-5 小时搅拌一次,发酵完成后,晒干,研磨成粉,得混合粉,备用;

[0009] (2) 将红糖溶于适量温水中搅拌至融化,再用上述红糖水将木瓜叶、冬瓜藤、红茶

研磨成浆汁,得混合浆汁;

[0010] (3) 将桑枝屑、松节、胡萝卜籽混合后进行微粉,再与步骤 2 所得的混合浆汁、贝壳粉、蚕蛹粉、豆腐渣以及其它剩余成分混合均匀,密封,发酵 2-3 天,期间每隔 3-4 小时搅拌一次,烘干,造粒,得混合颗粒,备用;

[0011] (4) 将步骤 1 所得的混合粉、步骤 3 所得的混合颗粒混合均匀,即可。

[0012] 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。

[0013] 本发明的有益效果:

[0014] 本发明的提高鲤鱼肉质的饲料,原材料简单易取,饲料利用率高,有利于饲料效果的提高和生产成本的降低;制得的饲料不仅可以显著提高鲤鱼的肉质,还具有很好增强动物机体免疫功能,促进鲤鱼生长,提高成活率,大大提高鲤鱼的养殖效益。

具体实施方案

[0015] 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:

[0016] 称取下列重量份(kg)的原料制成:玉米 145、黑豆 45、木瓜叶 4、冬瓜藤 3、红茶 5、桑枝屑 4、松节 2、胡萝卜籽 3、南瓜茎叶粉 4、莲子粉 12、豆腐渣 32、贝壳粉 12、蚕蛹粉 23、酸奶 16、酵母菌 4、红糖 7、助剂 5、水适量;

[0017] 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。

[0018] 鱼饲料的制备方法的具体步骤如下:

[0019] (1) 将玉米、黑豆放入适量水中浸泡 3 天,取出,沥干后研磨成粉,再与南瓜茎叶粉、莲子粉混合均匀上笼蒸熟,冷却至室温,加入酸奶以及一半的酵母菌混合均匀,密封,常温条件下发酵 3 天,期间每隔 4 小时搅拌一次,发酵完成后,晒干,研磨成粉,得混合粉,备用;

[0020] (2) 将红糖溶于适量温水中搅拌至融化,再用上述红糖水将木瓜叶、冬瓜藤、红茶研磨成浆汁,得混合浆汁;

[0021] (3) 将桑枝屑、松节、胡萝卜籽混合后进行微粉,再与步骤 2 所得的混合浆汁、贝壳粉、蚕蛹粉、豆腐渣以及其它剩余成分混合均匀,密封,发酵 2 天,期间每隔 4 小时搅拌一次,烘干,造粒,得混合颗粒,备用;

[0022] (4) 将步骤 1 所得的混合粉、步骤 3 所得的混合颗粒混合均匀,即可。

[0023] 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 98%,增重率平均提高 13%,饲养成本降低 5.7%,抗病率得到大大提高。