



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103960488 B

(45) 授权公告日 2015. 12. 02

(21) 申请号 201410140166. 3

审查员 王知非

(22) 申请日 2014. 04. 10

(73) 专利权人 孙才海

地址 243100 安徽省马鞍山市当涂县塘南镇
南圩

(72) 发明人 孙才海

(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 方峥

(51) Int. Cl.

A23K 1/18(2006. 01)

A23K 1/14(2006. 01)

A23K 1/10(2006. 01)

A23K 1/16(2006. 01)

A23K 1/175(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种蝉 / 牡蛎复合的螃蟹饲料及其制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种蝉 / 牡蛎复合的螃蟹饲料, 其特征在于, 由下列重量份的原料制成: 小麦麸 25-30、米糠 23-28、山梨酸钠 0. 4-0. 8、苏氨酸 1-3、食盐 2-4、纽甜 0. 2-0. 6、磷酸三钙 1-3、八角 2-4、鱼骨 18-25、蝉 26-34、牡蛎 13-16、芥末油 0. 1-0. 4、亚麻仁油 2-5、香菜 15-18、白菜 19-24、丁香花 12-15、土豆 16-23、葫芦壳 19-26、白头翁 0. 2-0. 4、黄连 0. 1-0. 3、人参叶 0. 4-0. 6、诱食剂 3-6、适量水; 本发明的饲料添加蝉、牡蛎, 蛋白质含量高, 可增加螃蟹增肥速度; 添加白头翁、黄连、人参叶等中草药可提高螃蟹的抗病性和食欲, 吸收快, 蟹肉可比野生更结实, 长期食用本发明饲料可以提高螃蟹的养殖成活率。

1. 一种蝉 / 牡蛎复合的螃蟹饲料, 其特征在于, 由下列重量份的原料制成: 小麦麸 25-30、米糠 23-28、山梨酸钠 0.4-0.8、苏氨酸 1-3、食盐 2-4、纽甜 0.2-0.6、磷酸三钙 1-3、八角 2-4、鱼骨 18-25、蝉 26-34、牡蛎 13-16、芥末油 0.1-0.4、亚麻仁油 2-5、香菜 15-18、白菜 19-24、丁香花 12-15、土豆 16-23、葫芦壳 19-26、白头翁 0.2-0.4、黄连 0.1-0.3、人参叶 0.4-0.6、诱食剂 3-6、适量水;

所述的诱食剂由下列重量份原料制成: 海参 9-11、墨鱼 12-15、糙米 18-21、燕麦 19-24、二甲基-β-丙酸噻亭 0.3-0.6、甜菜碱 2-4、碘化钾 1-3、珍珠风子 8-10、磷酸氢钙 1.3-2.4、赖氨酸 0.4-0.9、油茶油 2.1-4.3、乙氧基喹啉 0.5-0.9、维生素 C 2-4、沸石 11-15、适量水,

该诱食剂的制备方法是将海参、墨鱼烘干并研磨成海鲜粉; 将糙米、燕麦、珍珠风子、油茶油一起炒干并研磨成杂粮粉; 将沸石放入煅烧炉中在 510-570℃ 下煅烧 2-3 小时, 取出, 放入 10-13% 的盐酸溶液中浸泡 4-5 小时, 过滤取出, 用清水反复洗涤, 烘干粉碎, 加入水中, 同时, 加入二甲基-β-丙酸噻亭、甜菜碱、碘化钾研磨, 喷雾干燥制得干燥粉; 最后将制得的海鲜粉、杂粮粉、干燥粉及其它剩余成分加水混合, 研磨造粒即得;

所述的蝉 / 牡蛎复合的螃蟹饲料的制作方法, 包括以下步骤:

(1) 将香菜、白菜、丁香花加适量水放入料理机中打成浆, 再加入土豆一起加热至熟烂, 捣碎成泥;

(2) 将白头翁、黄连、人参叶加水在水中煎煮 1-2 小时并过滤, 取其滤渣和米糠一起炒干并研磨成混合粉;

(3) 将亚麻仁油烧热加入鱼骨、蝉、牡蛎、八角翻炒, 加入芥末油、食盐调味后加入步骤 (2) 的中药滤液煮沸 40-50min, 过滤出鱼骨、蝉、牡蛎、八角烘干, 研磨成粉再加入过滤后的肉汤搅拌混匀成浆;

(4) 将步骤 (1)、(2)、(3) 反应物料及其他剩余成分加水搅拌均匀, 经 90-110℃ 蒸 40 分钟, 冷却、造粒, 成球粒径在 0.5-2mm, 烘干即得。

一种蝉 / 牡蛎复合的螃蟹饲料及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及饲料领域,具体涉及一种蝉 / 牡蛎复合的螃蟹饲料及其制作方法。

背景技术

[0002] 螃蟹的食品种类繁多,小鱼虾是它们的最爱,不过有些螃蟹吃海藻,甚至于连动物尸体或植物都能吃,他们花用大部分时间在寻找食物,并不挑食,只要是能嚼的食物都可以吃,这恰恰也影响了螃蟹肉质的鲜嫩和味道。加之目前市场上很多螃蟹的动物性饲料多采用新鲜或冷冻的小杂鱼及鱼粉为主要原料,存在破坏鱼类资源和容易污染水源等缺点,这些饲料在水中容易变成糊状,不符合螃蟹喜爱成型食品的饮食习惯;除此以外,现有的螃蟹饲料品种单一,营养结构不平衡、容易腐败变质等缺点。故而寻找一种营养结构均衡、适口性佳、不易水解不污染水源的新型绿色健康的适和螃蟹各个生长期的饲料迫在眉睫。

发明内容

[0003] 本发明的目的就是提供一种蝉 / 牡蛎复合的螃蟹饲料及其制作方法,以克服现有技术的不足。

[0004] 本发明的目的是这样实现的:

[0005] 一种蝉 / 牡蛎复合的螃蟹饲料,其特征在于,由下列重量份的原料制成:小麦麸 25-30、米糠 23-28、山梨酸钠 0.4-0.8、苏氨酸 1-3、食盐 2-4、纽甜 0.2-0.6、磷酸三钙 1-3、八角 2-4、鱼骨 18-25、蝉 26-34、牡蛎 13-16、芥末油 0.1-0.4、亚麻仁油 2-5、香菜 15-18、白菜 19-24、丁香花 12-15、土豆 16-23、葫芦壳 19-26、白头翁 0.2-0.4、黄连 0.1-0.3、人参叶 0.4-0.6、诱食剂 3-6、适量水。

[0006] 所述的诱食剂由下列重量份原料制成:海参 9-11、墨鱼 12-15、糙米 18-21、燕麦 19-24、二甲基- β -丙酸噻亭 0.3-0.6、甜菜碱 2-4、碘化钾 1-3、珍珠风子 8-10、磷酸氢钙 1.3-2.4、赖氨酸 0.4-0.9、油茶油 2.1-4.3、乙氧基喹啉 0.5-0.9、维生素 C2-4、沸石 11-15、适量水,其制备方法是:将海参、墨鱼烘干并研磨成海鲜粉;将糙米、燕麦、珍珠风子、油茶油一起炒干并研磨成杂粮粉;将沸石放入煅烧炉中在 510-570℃ 下煅烧 2-3 小时,取出,放入 10-13% 的盐酸溶液中浸泡 4-5 小时,过滤取出,用清水反复洗涤,烘干粉碎,加入水中,同时,加入二甲基- β -丙酸噻亭、甜菜碱、碘化钾研磨,喷雾干燥制得干燥粉;最后将制得的海鲜粉、杂粮粉、干燥粉及其它剩余成分加水混合,研磨造粒即得。

[0007] 所述的蝉属蝉科昆虫,营养物质丰富,干基蛋白含量在 70% 以上,脂肪约 7%,维生素及各种有益微量元素均高于一般肉类食品。

[0008] 所述的白头翁为毛茛科植物,多年生草本,具有抗阿米巴原虫、抗病毒杀菌功效,对热毒痢疾,凉血,也有很好的疗效。

[0009] 所述的一种蝉 / 牡蛎复合的螃蟹饲料的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

[0010] (1) 将香菜、白菜、丁香花加适量水放入料理机中打成浆,再加入土豆一起加热至熟烂,捣碎成泥;

[0011] (2) 将白头翁、黄连、人参叶加水在水中煎煮 1-2 小时并过滤,取其滤渣和米糠一起炒干并研磨成混合粉;

[0012] (3) 将亚麻仁油烧热加入鱼骨、蝉、牡蛎、八角翻炒,加入芥末油、食盐调味后加入步骤(2)的中药滤液煮沸 40-50min,过滤出鱼骨、蝉、牡蛎、八角烘干,研磨成粉再加入过滤后的肉汤搅拌混匀成浆;

[0013] (4) 将步骤(1)、(2)、(3)反应物料及其他剩余成分加水搅拌均匀,经 90-110℃蒸 40 分钟,冷却、造粒,成球粒径在 0.5-2mm,烘干即得。

[0014] 本发明中二甲基-β-丙酸噻亭、甜菜碱、碘化钾、赖氨酸、乙氧基喹啉、维生素 C 等化学类添加剂成分,均采用制剂形式添加,不采用纯品形式添加,各成分添加量应符合国家标准规定。珍珠风子为马鞭草科植物珍珠风的种子。

[0015] 本发明有以下有益效果:与现有技术相比,本发明饲料操作简便,组分合理,营养全面而丰富;本发明的饲料添加蝉、牡蛎,蛋白质含量高,可增加螃蟹增肥速度;添加白头翁、黄连、人参叶等中草药可提高螃蟹的抗病性和食欲,吸收快,蟹肉可比野生更结实,长期食用本发明饲料可以提高螃蟹的养殖成活率。

具体实施方式

[0016] 所述的一种蝉/牡蛎复合的螃蟹饲料,其特征在于,由下列重量份的原料制成:小麦麸 27、米糠 26、山梨酸钠 0.4、苏氨酸 1、食盐 4、纽甜 0.2、磷酸三钙 1、八角 2、鱼骨 18、蝉 26、牡蛎 13、芥末油 0.1、亚麻仁油 2、香菜 15、白菜 19、丁香花 12、土豆 16、葫芦壳 19、白头翁 0.2、黄连 0.1、人参叶 0.4、诱食剂 3、适量水。

[0017] 所述的诱食剂由下列重量份原料制成:海参 9、墨鱼 14、糙米 19、燕麦 24、二甲基-β-丙酸噻亭 0.3、甜菜碱 2、碘化钾 3、珍珠风子 8、磷酸氢钙 1.3、赖氨酸 0.4、油茶油 2.6、乙氧基喹啉 0.5、维生素 C2、沸石 15、适量水,其制备方法是:将海参、墨鱼烘干并研磨成海鲜粉;将糙米、燕麦、珍珠风子、油茶油一起炒干并研磨成杂粮粉;将沸石放入煅烧炉中在 510-570℃下煅烧 2-3 小时,取出,放入 10-13%的盐酸溶液中浸泡 4-5 小时,过滤取出,用清水反复洗涤,烘干粉碎,加入水中,同时,加入二甲基-β-丙酸噻亭、甜菜碱、碘化钾研磨,喷雾干燥制得干燥粉;最后将制得的海鲜粉、杂粮粉、干燥粉及其它剩余成分加水混合,研磨造粒即得。

[0018] 制作方法包括以下步骤:

[0019] (1) 将香菜、白菜、丁香花加适量水放入料理机中打成浆,再加入土豆一起加热至熟烂,捣碎成泥;

[0020] (2) 将白头翁、黄连、人参叶加水在水中煎煮 1-2 小时并过滤,取其滤渣和米糠一起炒干并研磨成混合粉;

[0021] (3) 将亚麻仁油烧热加入鱼骨、蝉、牡蛎、八角翻炒,加入芥末油、食盐调味后加入步骤(2)的中药滤液煮沸 40-50min,过滤出鱼骨、蝉、牡蛎、八角烘干,研磨成粉再加入过滤后的肉汤搅拌混匀成浆;

[0022] (4) 将步骤(1)、(2)、(3)反应物料及其他剩余成分加水搅拌均匀,经 90-110℃蒸 40 分钟,冷却、造粒,成球粒径在 0.5-2mm,烘干即得。

[0023] 为了进一步说明本发明的应用价值,饲养户将 200 只螃蟹按照日龄、体重、健康

状况相同的原则将螃蟹平均分为试验组与对照组两组,分开喂养,试验组喂本发明的螃蟹饲料,对照组喂传统螃蟹饲料,试验期为 90 天,与对照组相比,试验组各项技术参数指标如下:

- [0024] (1) 90 天后的重量平均增长率 :212% ;
- [0025] (2) 生病率降低 12.4% ;
- [0026] (3) 水中漂浮物仅为 0.06% ;
- [0027] (4) 肉紧实,壳硬脆,壳色泽青亮。