

¿Es mejor cuanto más alto sea el contenido de proteínas del alimento para peces?

1. La proteína es el principal índice nutricional de los piensos compuestos para peces

El contenido proteínico de los alimentos es uno de los estándares para medir el nivel nutricional de los alimentos. Pero no es que cuanto más alto es el contenido de proteínas, más alta es la calidad del alimento. La proteína es el principal índice nutricional de los piensos compuestos para peces. El nivel de proteína afecta directamente a la calidad interna del alimento para peces.

Los peces tienen una baja capacidad de utilización de azúcar. La proteína es el principal nutriente para el crecimiento de los peces, y la mayor parte de ella debe ser obtenida del alimento. Por lo tanto, el contenido de proteínas de los piensos acuáticos es generalmente mucho mayor que el de los piensos para aves de corral. Sólo así se puede garantizar el crecimiento saludable de los peces. Los peces y las gambas no necesitan proteínas, sino aminoácidos. Pero los animales no pueden sintetizar aminoácidos a partir de sustancias inorgánicas simples, deben obtener los aminoácidos directa o indirectamente de los alimentos para animales y plantas. Por lo tanto, el alimento compuesto para peces y camarones elaborado por la máquina extrusora de alimento para peces flotantes no sólo debe prestar atención a la cantidad de proteína, sino también a su calidad.

Un contenido excesivo de proteínas no sólo provocará el desperdicio de recursos proteicos de los piensos. También causará enfermedades del hígado y de la vesícula biliar, obesidad del cuerpo de los peces, intolerancia al estrés como la obesidad humana. Al mismo tiempo, también aumentará la presión sobre la gestión de la calidad del agua de los estanques. Los peces no pueden metabolizar un contenido de proteínas demasiado alto. Y entonces, excretarán más residuos orgánicos en el cuerpo de agua. Y no sólo aumenta el costo, sino que también causa daños al medio ambiente acuático, formando un fertilizante eutrófico.

Un contenido demasiado bajo de proteínas, por un lado, causará un lento crecimiento de los peces y una pobre resistencia a las enfermedades. Por otro lado, retrasará las oportunidades de producción. Un contenido demasiado bajo de proteínas no puede satisfacer las necesidades fisiológicas del cuerpo de los peces, la malnutrición y el crecimiento deficiente. Y el coeficiente de alimentación será alto. Y a veces causará debilidad física y enfermedades.



2. Los peces con diferentes dietas y diferentes etapas de crecimiento tienen una nutrición proteica diferente.

Diferentes tipos de peces, diferentes etapas de crecimiento. Y los requerimientos óptimos de proteínas también son diferentes. Los peces carnívoros necesitan alimentos ricos en proteínas, mientras que los peces vegetarianos tienen menores requerimientos de proteínas. En general, el contenido proteínico adecuado, los peces herbívoros (como la carpa herbívora) está por debajo del 30%, los omnívoros entre el 30 y el 35% de los peces (como la carpa y la carpa cruzada), los peces carnívoros (como el bagre) entre el 35 y el 40%.

Los peces en la etapa de semillero tienen mayores requerimientos nutricionales de proteínas. Por lo tanto, puede satisfacer las necesidades fisiológicas urgentes de las nuevas formas de vida. Para los alevines grandes o los peces terminados, puede reducir apropiadamente el nivel nutricional. Por lo tanto, dominar el nivel óptimo de proteínas del alimento para peces es de gran beneficio para orientar la producción pesquera.

Peces omnívoros como la carpa y el crucero. El contenido proteínico óptimo del alimento en la etapa de alevines de salpicadura de agua es de 40%~45%, el contenido proteínico óptimo del alimento en la etapa de plántulas es de 35%~40%, y el contenido proteínico óptimo del alimento en la etapa de adultos es de 30%~35%.

Los requerimientos nutricionales del besugo (también conocido como pez Wuchang) son similares a los de la carpa herbívora, y ambos son peces herbívoros. El contenido proteínico óptimo del alimento hecho por la línea de producción de alimentos para peces en la etapa de semillero es de 30%~32%, y el contenido proteínico óptimo del alimento hecho por la máquina automática de fabricación de extrusión de alimentos para peces en la etapa adulta es de 25%~28%.

Pez gato, mújol, etc. Peces carnívoros. El contenido óptimo de proteína del alimento en la etapa de semillero es más del 40%. Y el contenido óptimo de proteínas del alimento en la etapa adulta es más del 35%.



3. Las diferentes temperaturas del agua también deberían ajustar el contenido de proteínas en el alimento de los peces gato flotantes haciendo que el equipo sea adecuado.

Por ejemplo, el contenido de proteínas debe reducirse relativamente en la estación calurosa. Al igual que las personas, comer más ligero en el caluroso verano para facilitar la digestión y la absorción de los peces. De lo contrario, se producirá un hígado graso. Del mismo modo, la temporada de bajas temperaturas debería aumentar relativamente el contenido de proteínas del alimento, al igual que las personas comen algo de

carne de perro y cordero en invierno. Aumentar la acumulación de calor en el cuerpo del pez para disolver la erosión de la congelación en el cuerpo. Para asegurar la energía necesaria para el metabolismo y el crecimiento de los peces.

4. El índice de proteína de los alimentos para peces debe basarse en la proteína animal.

Según la fuente de las materias primas, la proteína puede dividirse en dos categorías: proteína animal y proteína vegetal. Entre ellas, la harina de pescado, la harina de carne y huesos y la harina de sangre son ricas en proteínas animales. Ya que los aminoácidos contenidos en estas proteínas son similares a los necesarios para el crecimiento de los peces. Esta proteína no sólo tiene una alta tasa de absorción. También tiene las ventajas de una rápida absorción y una baja contaminación del agua. Por lo tanto, la proteína de los alimentos acuáticos de alta calidad debe ser. Esta proteína animal se utiliza principalmente. Sin embargo, la harina de semillas de algodón, harina de alfalfa, harina de colza, etc., contienen principalmente proteínas vegetales. El alimento acuático para peces producido a partir de esta materia prima tiene una baja tasa de absorción, una absorción lenta y una grave contaminación del agua.

Además, en esencia, la absorción y utilización de la proteína por parte de los peces es la utilización de aminoácidos esenciales. Porque la proteína está compuesta de aminoácidos. La proteína vegetal contiene menos aminoácidos esenciales para los peces, lo que es la razón fundamental por la que los alimentos acuáticos tienden a hacer hincapié en la proteína animal. Mientras se supere este obstáculo, los alimentos acuáticos pueden superar la dependencia de la proteína animal.