

¿Conoce los principales componentes y funciones fisiológicas de la alimentación para peces?

1. Proteína

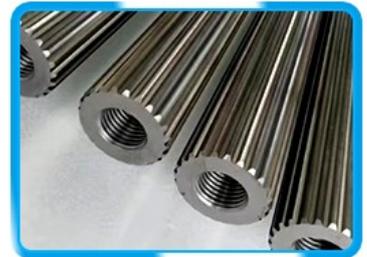
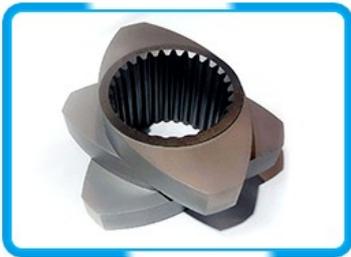
La proteína es la base material de la vida de los peces. La piel, los músculos, la sangre, los órganos internos y las enzimas de los peces y las hormonas nitrogenadas necesarias para el metabolismo de la vida están todos compuestos de proteínas. La proteína ingerida del cebo se digiere en aminoácidos por la acción química de las enzimas del sistema digestivo y la peristalsis intestinal. Los aminoácidos se absorben en el cuerpo del pez para sintetizar la proteína del pescado para el crecimiento, la reproducción, la reparación de tejidos y el mantenimiento de la vida.



La proporción de proteína de cebo de pescado convertida en proteína corporal no supera el 30%, es decir, aproximadamente el 70% se utiliza para mantener la vida y excluir del sistema digestivo. El contenido del animal es muy pequeño o la cantidad sintetizada en el organismo no puede cubrir las necesidades del pescado, y los aminoácidos que debe aportar el cebo se denominan aminoácidos esenciales. Los aminoácidos esenciales en la comida para peces incluyen: isoleucina, leucina, lisina, metionina, fenilalanina, treonina, triptófano, valina, arginina e histidina. Solo si la proteína en el cebo es suficiente en cantidad, la variedad de aminoácidos es completa y la proporción es correcta, puede satisfacer las necesidades del crecimiento de los peces.

2. Carbohidratos

Los carbohidratos incluyen fibra cruda, azúcar y almidón. La mayoría de los peces tienen una baja tasa de utilización de fibra cruda en el cebo, pero una pequeña cantidad de fibra cruda puede estimular la peristalsis del tracto digestivo y ayudar a que los alimentos pasen a través del tracto digestivo. Por lo tanto, el contenido de fibra cruda en el cebo de pescado no debe ser demasiado alto. El almidón y los carbohidratos pueden ser digeridos por los peces en monosacáridos, y los monosacáridos absorbidos por los peces se convierten en grasa y ácido ribonucleico en el cuerpo, formando parte del cuerpo del pez y participando en las actividades vitales de los peces.



3. Grasa

La grasa se descompone en ácidos grasos y glicerol por las enzimas en los órganos digestivos y luego se absorbe. Los ácidos grasos y el glicerol se absorben y luego se sintetizan en grasa, que se almacena en el tejido subcutáneo, el espacio entre los músculos y el tejido conectivo y la cavidad abdominal. Los fosfolípidos son un componente del protoplasma celular. La grasa ayuda a la absorción de vitaminas liposolubles.

Los ácidos grasos que no se pueden sintetizar o sintetizar en el pescado no pueden satisfacer las necesidades de crecimiento y reproducción de los peces, y los ácidos grasos que debe proporcionar el cebo se denominan ácidos grasos esenciales. Los ácidos grasos esenciales del pescado incluyen ácido linoleico, ácido linolénico y ácido araquidónico. Durante el

almacenamiento de cebo para peces, la grasa se oxida fácilmente y se descompone en sustancias nocivas. Por lo tanto, agregar antioxidantes al cebo de pescado o agregar lípidos antes de la alimentación puede evitar el daño causado por la oxidación de grasas.



4. Mineral dietético

La sal inorgánica es una parte importante del cuerpo del pescado, y los huesos, músculos y fluidos corporales del pescado contienen sales inorgánicas. Los elementos minerales contenidos en el pescado incluyen principalmente los elementos principales como calcio, fósforo, potasio, sodio, magnesio, azufre y cloro y los oligoelementos como hierro, zinc, cobre, yodo, manganeso, cobalto, molibdeno, selenio, estaño y cromo. Los elementos minerales del pescado tienen la función de mantener la presión osmótica y la estabilidad del pH de los fluidos corporales. Algunos elementos minerales son una parte importante del sistema enzimático del cuerpo y participan en el metabolismo de la energía y las sustancias de los peces.

5. Vitamina

Las vitaminas son una clase de compuestos orgánicos de pequeño peso molecular. Según la solubilidad de las vitaminas, se pueden dividir en vitaminas solubles en agua y vitaminas solubles en grasa. Las vitaminas solubles en agua incluyen vitamina B1, vitamina B2, vitamina PP, vitamina B6, ubiquitina (ácido pantoténico), ácido para-aminobenzoico, inositol, ácido fólico, vitamina H, vitamina B12, vitamina C, etc. Las vitaminas liposolubles incluyen vitamina A, vitamina D, vitamina E y vitamina K. Las vitaminas en los animales se obtienen principalmente

del cebo. Si el cebo carece de vitaminas, provocará trastornos del metabolismo de los peces y los casos graves pueden provocar enfermedades.