

ฉบับที่ 24,674 วันพุธที่ 3 พฤษภาคม พ.ศ. 2560 หน้า 20



ส่งเสริมไขมันสัตว์สำหรับปลา

เมื่อวันที่ 23 เมษายน 2560 ที่ผ่านมา สำนักงานเกษตรและสหกรณ์ จังหวัดนครราชสีมา ได้จัดส่งเจ้าหน้าที่จัดกิจกรรม สาธิตนวัตกรรม การแปรรูปมันสำปะหลังให้เป็นอาหารปลา เพื่อเพิ่มมูลค่า ลดต้นทุนการผลิต ณ ศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง ค.ธราปราสาท อ.โนนสูง จังหวัดนครราชสีมา

ด้วยอาหารสัตว์น้ำนับเป็นปัจจัยหนึ่งที่มีผลต่อการประสบความสำเร็จในการเลี้ยงสัตว์น้ำ เนื่องจากเป็นต้นทุนการผลิต 60-70% ของต้นทุนการผลิตรวม นอกจากนี้อาหารยังมีผลต่อลักษณะต่าง ๆ ของปลา เช่น การเจริญเติบโต การใช้ประโยชน์อาหาร ปริมาณเนื้อ



เกษตรกรที่เลี้ยงปลารวมเรียนรู้



ช่วยกันสืบค้น

และไขมัน ตลอดจนความแข็งแรง และภูมิคุ้มกันโรค สมรรถภาพการสืบพันธุ์ และคุณภาพลูกปลา

ซึ่งแนวทางหนึ่งในการลดต้นทุนค่าอาหารปลา คือ การนำวัสดุที่หาง่ายในท้องถิ่นที่มีปริมาณมาก และมีราคาถูก มาเป็นวัตถุดิบในการผลิตอาหารสัตว์น้ำ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการในผลิตสัตว์น้ำและเพิ่มคุณภาพของผลผลิตสัตว์น้ำให้ดีขึ้นด้วย

การทำอาหารสัตว์น้ำ โดยนำมันสำปะหลังมาเป็นส่วนผสมวัตถุดิบทำอาหารสัตว์น้ำอื่น ๆ ตามอัตราส่วน จะได้อาหารสัตว์น้ำที่สามารถมาเลี้ยงได้ เป็นการลดต้นทุนการผลิต



ช่วยบรรจุมันลงถุง

เพิ่มประสิทธิภาพ ในการผลิตและเพิ่มคุณภาพ ผลผลิตให้ดีขึ้น

สำหรับเทคนิคการใช้มันสำปะหลังมา ทำเป็นอาหารปลา หากพิจารณาจากส่วนประกอบทางเคมีของมันสำปะหลังแล้ว พบว่าเป็นแหล่งวัตถุดิบที่ให้แป้งหรือพลังงานที่ดี เช่นเดียวกับ ข้าวโพดหรือปลายข้าว แต่มีเปอร์เซ็นต์โปรตีน เช่น กรดอะมิโนเมทาทาโอนีน และกรดอะมิโนอื่น ๆ ต่ำกว่า ข้าวโพดหรือปลายข้าว

ดังนั้นจึงต้องมีการเสริมโปรตีนเพื่อปรับระดับโปรตีน โดยทั่วไปจะเสริมด้วยกากถั่วเหลืองหรือปลาป่น และเสริมไขมันหรือน้ำมันพืชเพื่อเพิ่มปริมาณกรดไขมันที่จำเป็น หรือเพิ่ม

กากน้ำตาล แต่ไม่ควรเกิน 3-4% ในสูตรอาหาร เพื่อช่วยให้อาหารมีความน่ากิน ทำให้ปลากินอาหารได้มากขึ้น

ระดับการใช้มันสำปะหลัง ในสูตรผสมอาหารผัสน้ำจืดระหว่าง 25-35 เปอร์เซ็นต์ ที่ความชื้นไม่เกิน 13 เปอร์เซ็นต์ ผสมด้วย ปลาป่น รำข้าว ในอัตรา 1 : 1 : 2 ตามลำดับ โดยมันสำปะหลังควร

ผ่านกระบวนการความร้อน โดยการนึ่งให้สุก ด้วยการใช้เวลาประมาณ 1-2 ชั่วโมง

มันสำปะหลังเป็นแหล่งคาร์โบไฮเดรต ให้พลังงานได้ดี เนื่องจากเป็นแป้งอ่อนย่อยง่าย ไม่มีสารพิษ เนื่องจากกรดไฮโดรไซยานิก ในมันสำปะหลัง เมื่อถูกความร้อนจากการตากและความร้อนจากขบวนการผลิตอาหาร จะสลายไปจนมีระดับต่ำกว่า 30 พีพีเอ็ม ซึ่งไม่เป็นอันตรายต่อปลา นอกจากนี้เชื้อราที่ขึ้นบนมันสำปะหลังไม่มีการสร้างสารพิษจากเชื้อรา หรือมีแต่อยู่ในระดับที่ต่ำมากจนไม่เป็นอันตราย ที่สำคัญเป็นวัตถุดิบที่มีราคาถูกโดยเฉพาะในพื้นที่จังหวัดนครราชสีมา ด้วยเป็นแหล่งผลิตที่ใหญ่แห่งหนึ่งของประเทศไทย จึงสามารถนำมาใช้เป็นวัตถุดิบได้ดี

และทดแทนปลายข้าวที่มีราคาแพง และข้าวโพดซึ่งมักมีปัญหาสารพิษจากเชื้อรา ขณะที่มันสำปะหลังที่นึ่งแล้ว ความชื้นที่ 88.40% จะมีโปรตีน 0.29% ไขมัน 0.50% เยื่อใย 2.12% และเถ้า 0.41% ซึ่งมีคุณค่าที่เหมาะสมต่อการเลี้ยงปลาเพื่อการเจริญเติบโตและต้านทานโรคได้ดี.

