

ปีที่ 68 ฉบับที่ 21731 วันศุกร์ที่ 21 กรกฎาคม พ.ศ. 2560 หน้า 7

มหาวิทยาลัยแม่โจ้วิจัยปรับปรุงพันธุ์ปลาลูกผสมบิกสยามแม่โจ้สำเร็จ ส่งต่อให้เกษตรกรทั้งในเชิงใหม่เชิงราย พิชญ์โลก บูรีรัมย์ ศรีสะเกษ พัทลุง สงขลา นครปฐม สุพรรณบุรี เลี้ยงเป็นอาชีพและ ทาดลาดรับซื้อปลา แม่จะไ้ราคาดี กก. ละ 70 บาท...แต่ปัจจุบันเกษตรกรกลับ ประสบปัญหาต้นทุนค่าอาหารสูง

“สาเหตุส่วนหนึ่งมาจากปลาป่นในธรรมชาติเริ่มมีปริมาณน้อย

ส่งผลให้ราคาอาหารชั้นในท้องตลาดแพงขึ้นเกษตรกรให้อาหารปลาน้อยลงทำให้ปลาที่เลี้ยงคุณภาพเนื้อปลาไม่แน่น สีเนื้อปลาที่แลออกมาไม่สวย ไขมันโปรตีน เฟอร์เร็นต์ เนื้อปลาไม่ได้มาตรฐานอย่างที่วิจัยปรับปรุงพันธุ์ลูกปลาโตไม่ได้ตามขนาด

คนเลี้ยงมักจะแก้ปัญหาปลาไม่โตตามเกณฑ์ด้วยการใช้อาหารชั้นเฉพาะระยะ 5-10 เดือนหลัง ในปริมาณมาก ซึ่งเป็นการแก้ปัญหาที่ผิด เพราะ

แม่โจ้เปิดสูตรอาหารปลาบิก ช่วยลดต้นทุน 20%



ในช่วงใกล้จับขาย ปลาอายุได้ 10 เดือนจะกินอาหารมากและคายอาหารบางส่วนทิ้งไป นอกจากจะทำให้น้ำเสีย ต้นทุนยังสูง เพราะถ้าต้องการให้ปลาโตได้ตามเกณฑ์ต้องเน้นให้ตั้งแต่ระยะ 5-7 เดือนถึงจะถูกต้อง”

เพื่อช่วยเกษตรกรลดต้นทุน รศ.ดร.เกรียงศักดิ์ เม่งอำพัน คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยแม่โจ้ หัวหน้าทีมวิจัย จึงได้



พัฒนาสูตรอาหารที่เกษตรกรสามารถทำเองได้เพื่อทดแทนอาหารชั้นที่มีราคาแพง โดยสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (NIA) และ บมจ.เอส แอนด์ พี ซินดีเคท สนับสนุนทุนวิจัย

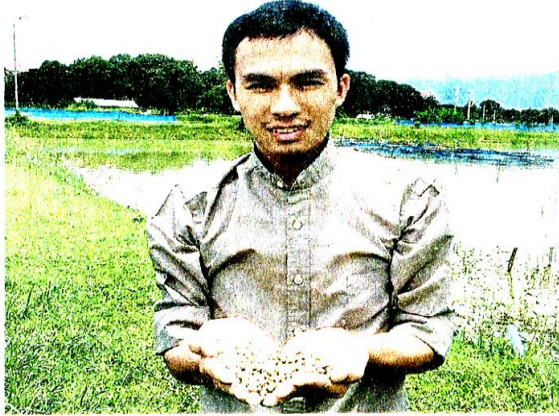
ดร.เกรียงศักดิ์ เผยถึงสูตรอาหารปลาเลี้ยงปลาบิกสยามแม่โจ้ประกอบด้วยสาหร่าย

น้ำจืดหนังปลาและกระดูกที่เหลือจากการแลเนื้อไปขายรวมทั้งปลาป่น เพื่อให้สูตรอาหารมีกรดอะมิโน ปลาขี้ขาว รำ กากถั่วเหลือง นำทั้งหมดมาคลุกเคล้าให้เข้ากัน จากนั้นปั่นขึ้นรูปเป็นเม็ด ผึ่งลมให้แห้ง ใช้เลี้ยงปลาช่วงอายุ 5 เดือนไปกระทั่งจับขาย

และเมื่อนำสูตรอาหารนี้ไปทดลองเลี้ยงปลาบิกสยามแม่โจ้เปรียบเทียบกับการใช้อาหารชั้นทั่วไปในบ่อของมหาวิทยาลัย



ระหว่างปี 2558-2560 พบว่า สูตรอาหาร บิ๊กสยามแม่โจ้มีผลทำให้ปลาเจริญเติบโต คุณภาพเนื้อและการเจริญพันธุ์ดีกว่าอาหาร ชั้น คุณภาพซากเนื้อแน่น สีเหลืองชมพูและ



ไม่มีกลิ่นสาบ โคลน

สูตรอาหารดังกล่าวจำนวน 100 กก. สามารถเลี้ยงปลา 100 ตัว มีต้นทุนอยู่ 2,000 บาท ในขณะที่ใช้อาหารชั้นมีต้นทุน 2,500 บาท ช่วยลดต้นทุนให้เกษตรกรได้ 20%... เกษตรกรสนใจรับการอบรมผสมอาหาร ใช้เองได้ที่ 06-2242-2190, 08-8251-0739.

เพ็ญพิชญา เตียว