

<<龟鳖饲料合理配制与科学投喂>>

图书基本信息

书名：<<龟鳖饲料合理配制与科学投喂>>

13位ISBN编号：9787508256818

10位ISBN编号：7508256816

出版时间：2009-6

出版时间：金盾出版社

作者：赵春光

页数：123

字数：87000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<龟鳖饲料合理配制与科学投喂>>

### 前言

龟鳖养殖是我国改革开放后顺应市场需求快速发展起来的特种养殖业。龟鳖不但是我国传统的美食补品，还具有文化价值、观赏价值和研究价值，所以养殖的人已越来越多。

龟鳖饲料是龟鳖健康养殖的重要因素之一。

如何合理配制和科学投喂龟鳖饲料，不但会直接影响龟鳖的养殖产量，而且会影响龟鳖产品的质量和养殖经济效益。

特别是随着龟鳖饲料的主要蛋白质原料——鱼粉资源的日益匮乏和价格暴涨，饲料已成为养殖者最关注的生产资料。

本书是笔者多年从事龟鳖科研养殖和饲料配制的实践总结，其中第一章介绍龟鳖饲料的营养要素与配制原料，第二章介绍龟鳖饲料的种类、特点与配制原则，第三章介绍龟鳖常用动物性饲料的人工养殖技术，第四、第五章介绍龟和鳖饲料的合理配制与科学投喂。

希望本书能给龟鳖饲料加工企业和广大龟鳖养殖户在实际应用中提供帮助和参考。

由于笔者水平有限，错误、遗漏之处在所难免，敬请广大读者批评指正。

## <<龟鳖饲料合理配制与科学投喂>>

### 内容概要

本书由长期从事龟鳖科研、养殖以及龟鳖饲料制作的专家编著。

内容包括：龟鳖饲料的营养要素与配制原料，龟鳖饲料的种类、特点与配制原则，龟鳖常用动物性饲料的人工养殖，鳖饲料的合理配制与科学投喂，龟饲料的合理配制与科学投喂。

本书系统地介绍了目前关于龟鳖饲料配制和投喂的新技术、新成果和新观点，语言通俗易懂，内容丰富全面，技术可操作性强，适合广大龟鳖养殖户、龟鳖饲料加工企业的技术人员以及农业院校相关专业师生阅读参考。

## <<龟鳖饲料合理配制与科学投喂>>

### 书籍目录

第一章 龟鳖饲料的营养要素与配制原料 第一节 龟鳖饲料的营养要素 一、蛋白质 二、脂肪 三、碳水化合物 四、矿物质 五、维生素 第二节 龟鳖饲料的配制原料 一、鱼粉 二、血粉 三、奶粉 四、禽蛋 五、酵母 六、豆粕 七、膨化大豆 八、菜籽饼 九、花生饼粕 十、玉米蛋白 十一、酶解血球蛋白 十二、油脂 十三、-淀粉 十四、添加剂 第三节 龟鳖饲料原料的采购与贮存 一、饲料原料采购的基本要领 二、饲料原料的贮存 第二章 龟鳖饲料的种类、特点与配制原则 第一节 龟鳖饲料的种类与特点 一、机制配合饲料 二、手工配合饲料 三、鲜活动物性饲料 四、鲜嫩植物性饲料 第二节 龟鳖饲料的配制原则 一、安全卫生 二、营养结构合理 三、节省成本 四、容易获取 第三节 投喂率、投喂量与饵料系数 一、投喂率 二、投喂量 三、饵料系数 第三章 龟鳖常用动物性饲料的人工养殖 第一节 黄粉虫的人工养殖 一、黄粉虫的生物学特性 二、黄粉虫的养殖设施 三、黄粉虫的养殖方法 四、黄粉虫的繁殖 五、黄粉虫的病敌害防治 第二节 蚯蚓的人工养殖 一、蚯蚓的生活习性及对环境的要求 二、蚯蚓的养殖方法 第三节 田螺的人工养殖 一、田螺的品种 二、田螺的生活习性 三、田螺的生殖习性 四、田螺的池塘养殖 五、田螺的捕捞 第四节 蝇蛆的人工养殖 一、家蝇的生物学特性 二、种蝇的养殖 三、蝇蛆的繁殖 四、蝇蛆的采集 五、蝇种的繁殖 第五节 福寿螺的人工养殖 一、福寿螺的生物学特性 二、福寿螺的养殖方法 第四章 鳖饲料的合理配制与科学投喂 第五章 龟饲料的合理配制与科学投喂 参考文献

## <<龟鳖饲料合理配制与科学投喂>>

### 章节摘录

第一章 龟鳖饲料的营养要素与配制原料 第一节 龟鳖饲料的营养要素 一、蛋白质 (一) 蛋白质的分类 蛋白质是一种结构复杂、种类繁多的生物大分子。

在其他学科,蛋白质一般分为两大类,即单纯蛋白质和结合蛋白质。

而作为龟鳖饲料,为了更贴近养殖者对饲料蛋白质的了解,我们根据饲料原料的特殊性把它们分为动物性蛋白质、植物性蛋白质和人工合成蛋白质3类。

1. 动物性蛋白质 是指来源于动物的蛋白质。

动物性蛋白质饲料包括鱼粉、奶粉、血粉和一些直接投喂的动物性鲜活饲料。

动物性蛋白质的特点是龟鳖利用率高,适口性好,龟鳖摄食后生长快、质量好。

2. 植物性蛋白质 是指来源于植物的蛋白质。

植物性蛋白质饲料包括大豆、花生、油菜的饼粕和一些经过加工的粮食等。

与动物性蛋白质相比,植物性蛋白质无论是利用率和适口性都较差。

但因植物性蛋白质中蛋氨酸的含量比较高,而赖氨酸含量却比动物性蛋白质低,所以植物性蛋白质在龟鳖饲料的配比中可起到平衡氨基酸和营养互补的作用。

3. 人工合成蛋白质 如植物酶解蛋白、酪蛋白、酵母等。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>