Quanto mais alto é o conteúdo de proteína de alimentação de peixe, melhor?

1. A proteína é o principal índice nutricional dos alimentos compostos para peixes

O teor de proteínas nos alimentos para animais é uma das normas para medir o nível nutricional dos alimentos para animais. Mas não que quanto maior for o teor proteico, maior será a qualidade dos alimentos para animais. A proteína é o principal índice nutricional dos alimentos compostos para peixes. O nível de proteína afecta directamente a qualidade interna das rações para peixes.

Os peixes têm uma baixa capacidade de utilização de açúcar. A proteína é o principal nutriente para o crescimento do peixe, e a maior parte dela deve ser obtida a partir de alimentos. Assim, o teor proteico das rações aquáticas é geralmente muito mais elevado do que o das rações para aves. Só desta forma se pode garantir o crescimento saudável do peixe. O peixe e o camarão não são essencialmente proteínas necessárias, mas necessitam de aminoácidos. Mas os animais não podem sintetizar aminoácidos de substâncias inorgânicas simples, devem obter aminoácidos directa ou indirectamente dos alimentos para animais e plantas. Por conseguinte, os alimentos compostos para peixe e camarão fabricados por extrusoras flutuantes de alimentos para peixe devem prestar atenção não só à quantidade de proteínas, mas também à sua qualidade.

O teor excessivo de proteínas não só causará desperdício de recursos proteicos dos alimentos para peixes. Mas também causar doenças do fígado e da vesícula biliar, obesidade do corpo de peixe, intolerância ao stress como a obesidade humana. Ao mesmo tempo, irá também aumentar a pressão sobre a gestão da qualidade da água do tanque. Os peixes não podem metabolizar um teor demasiado elevado de proteínas. E então, excretarão mais resíduos orgânicos para o corpo de água. E não só aumenta o custo. Mas também causa danos no ambiente aquático, formando fertilizante eutrófico.

Um teor demasiado baixo de proteínas, por um lado, causará um crescimento lento dos peixes e uma fraca resistência a doenças. Por outro lado, irá atrasar as oportunidades de produção. Um teor demasiado baixo de proteínas não pode satisfazer as necessidades fisiológicas do corpo do peixe, desnutrição, crescimento deficiente. E o coeficiente alimentar será elevado. E por vezes causará fraqueza física e doenças.

2. Peixes com diferentes dietas e diferentes fases de crescimento têm uma nutrição proteica alimentar diferente.

Diferentes tipos de peixe, diferentes fases de crescimento. E as necessidades proteicas ideais são também diferentes. Os peixes carnívoros precisam de rações com elevado teor proteico, enquanto os peixes vegetarianos têm necessidades proteicas mais baixas. Teor proteico apropriado em geral, Peixes herbívoros (tais como carpas herbívoras) abaixo dos 30%, Omnívoros 30~35% dos peixes (tais como carpas e carpas crucianas), Peixes carnívoros (tais como peixes-gato) 35~40%.

Os peixes na fase de muda têm maiores necessidades nutricionais em proteínas. Assim, pode satisfazer as necessidades fisiológicas urgentes de novas formas de vida. Para alevins grandes ou peixes acabados, pode reduzir adequadamente o nível nutricional. Por conseguinte, dominar o nível óptimo de proteínas na alimentação dos peixes é de grande benefício para orientar a produção pesqueira.

Peixes omnívoros como a carpa e o crucifixo. O teor óptimo de proteína da ração na fase de salpicos de água é de 40%~45%, o teor óptimo de proteína da ração na fase de plântulas é de 35%~40%, e o teor óptimo de proteína da ração na fase adulta é de 30%~35%.

As necessidades nutricionais da dourada (também conhecida como peixe Wuchang) são semelhantes às da carpa herbívora, e ambas são peixes herbívoros. O teor óptimo de proteína da ração feita pela linha de produção de ração para peixes na fase de muda é de 30%~32%, e

o teor óptimo de proteína da ração feita pela máquina automática de extrusão de ração para peixes na fase adulta é de 25%~28%.

Peixe-gato, tainha, etc. Peixe carnívoro. O teor óptimo de proteínas das rações na fase de plântulas é superior a 40%. E o teor óptimo de proteínas das rações na fase adulta é superior a 35%.

3. A temperatura diferente da água deve também ajustar adequadamente o conteúdo proteico na alimentação do equipamento de fabrico de rações para peixes-gato flutuantes.

Por exemplo, o conteúdo proteico deve ser relativamente reduzido na estação quente. Tal como as pessoas, comer mais leve no Verão quente para facilitar a digestão e absorção do peixe. Caso contrário, o fígado gordo irá ocorrer. Da mesma forma, a estação de baixas temperaturas deve aumentar relativamente o conteúdo proteico da ração, tal como as pessoas comem alguma carne de cão e borrego no Inverno. Aumentar a acumulação de calor do corpo do peixe para dissolver a erosão do congelamento do corpo. De modo a assegurar a energia necessária para o metabolismo e crescimento do peixe.

4. O índice proteico da alimentação do peixe deve ser baseado em proteínas animais.

De acordo com a fonte das matérias-primas, a proteína pode ser dividida em duas categorias: proteína animal e proteína vegetal. Entre elas, farinha de peixe, farinha de carne e ossos e farinha de sangue são ricas em proteína animal. Uma vez que os aminoácidos contidos nestas

proteínas são semelhantes aos necessários para o crescimento do peixe. Esta proteína não é apenas uma elevada taxa de absorção. Mas tem também as vantagens de rápida absorção e baixa poluição da água. Por conseguinte, a proteína da alimentação aquática de alta qualidade deve ser. Esta proteína animal é principalmente utilizada. No entanto, a farinha de sementes de algodão, farinha de alfafa, farinha de colza, etc. contêm principalmente proteínas vegetais. Os peixes da alimentação aquática produzidos a partir desta matéria-prima têm uma baixa taxa de absorção, lenta absorção e grave poluição da água.

Além disso, na sua essência, a absorção e utilização de proteínas pelos peixes é a utilização de aminoácidos essenciais. Porque a proteína é composta por aminoácidos. A proteína vegetal contém menos aminoácidos essenciais para os peixes, razão fundamental pela qual os alimentos aquáticos tendem a enfatizar a proteína animal. Desde que este obstáculo seja ultrapassado, os aquafeeds podem ultrapassar a dependência das proteínas animais.