

Nuôi cua biển trong bể xi măng

Cua biển là loại thực phẩm giàu chất dinh dưỡng và có giá trị kinh tế cao. Để nuôi được cua biển trong bể xi măng, đòi hỏi kỹ thuật chăm sóc hết sức cẩn thận.

1. Chuẩn bị bể

Bể xi măng cần được xây dựng với diện tích khoảng 4 – 30 m², chiều cao 1,3 m. Bể có thể thiết kế dạng hình vuông, hình tròn hoặc chữ nhật, có mái che một phần hoặc toàn bộ để ngăn ánh sáng chiếu thẳng vào bể. Phần đáy bể rải một lớp cát 3 – 5 cm, xếp thêm gạch làm chỗ ẩn cho cua, có van xả giúp thuận tiện cho việc thay nước.

Cần phải tẩy rửa sạch các chất xi măng có trong bể bằng việc dùng thân cây chuối chặt nhỏ cho vào bể ngâm 1 tuần, sau đó tháo sạch nước. Dùng vòi xịt mạnh vào bể để trôi hết lớp cặn xi măng ra ngoài. Tiếp theo, khử trùng bể bằng Chlorine hoặc thuốc tím trước khi thả cua giống.

Mức nước trong bể đảm bảo mức 0,7 – 1 m, có hệ thống sục khí. Có thể nuôi chung hoặc chia ô nuôi riêng từng con.

2. Con giống

Hiện nay nguồn cua giống cung cấp cho người nuôi, chủ yếu từ nguồn sản xuất giống nhân tạo, nên cần chọn giống ở những cơ sở sản xuất cua giống có uy tín. Đồng thời, chọn giống đồng đều, khỏe mạnh, vỏ sáng bóng, nhanh nhẹn và không bị mất đi các bộ phận như thân, càng. Cua là loài giáp xác, nên khi lột bỏ vỏ chúng rất yếu. Vì vậy, cần lựa chọn cua giống cùng 1 lứa, để tránh tình trạng ăn thịt lẫn nhau. Cua con khi cho vào khay phải phân bố đều, không bị dồn cục khi đổ nước vào phải phân tán đều khay và khả năng đeo bám giá thể tốt.

Cua giống có các cỡ: Loại nhỏ 60 – 120 con/kg; loại vừa 25 – 50 con/kg; loại lớn 10 – 15 con/kg. Người nuôi có thể lựa chọn cỡ giống phù hợp với điều kiện cụ thể của bể nuôi.

3. Vận chuyển và thả giống

Đối với cua loại nhỏ, khi vận chuyển nên cho vào khay nhựa loại 20×40 (cm) có lót cỏ và giá thể. Mỗi khay nhựa 20×40 (cm) có thể vận chuyển 1.000 con.

Trường hợp cua loại vừa và lớn, để tránh tỷ lệ hao hụt, khi vận chuyển, cần cho vào thùng xốp có lót cỏ và giá thể. Sau khi cho cua vào, tiến hành dùng thấm nước đê sát cố định vị trí cua tại chỗ, tránh chúng tấn công nhau và vận chuyển đến nơi bể nuôi. Mỗi thùng xốp 50×100 (cm), có thể vận chuyển 100 con đối với cỡ vừa và khoảng 50 con với cua cỡ lớn.

Thử nước trước khi thả giống: Cho 10 con cua giống vào thùng có chứa nước bể nuôi, nếu sau 24 giờ chúng còn sống và vẫn linh hoạt, có nghĩa là cua đã phù hợp với nước trong bể, khi đó có thể thả vào bể.

Thời điểm thả giống tốt nhất từ 6 – 8h sáng hoặc từ 5 – 6h chiều. Nên thả vào những ngày nắng ráo, mát trời, có gió, tránh những ngày mưa nhiều, trời âm u.

4. Quản lý

Trong quá trình nuôi, cần đảm bảo các yếu tố môi trường trong ngưỡng thích hợp cho cua, cụ thể: độ mặn từ 25 – 32‰, pH từ 7,5 – 8,5, nhiệt độ 27 – 30⁰C, nước không nhiễm bản hữu cơ hoặc vô cơ.

Thức ăn của cua biển rất đa dạng, phong phú. Chúng thường thích ăn cá, tôm, nghêu, sò, vẹm và một số thực vật thủy sinh. Trong đó, cá lớn cắt thành miếng nhỏ, còng gỡ bẻ đôi, vẹm, nghêu, sò xẻ ra lấy thịt rải đều khắp bể cho cua ăn. Nếu cua ăn hết thức ăn thì có thể cho thêm, còn thừa nhiều nên giảm bớt lại. Không để cua ăn phải thức ăn đã ôi thiu. Lượng thức ăn hàng ngày khoảng 4 – 6% trọng lượng cua, cua thường hoạt động bắt mồi vào buổi tối. Mỗi ngày cho cua ăn một lần vào thời gian từ 17 – 19h.

Hàng ngày, phải thay 20 – 30% nước trong bể xi măng. Định kỳ 1 tuần/lần vệ sinh toàn bộ bể, phân đáy bằng cách xả hết nước cũ, thay nước mới. Chú ý, luôn phải sục khí nhẹ cho cua; như vậy cua sẽ có điều kiện thuận lợi để nhanh chóng lột vỏ và phòng trừ một số bệnh ký sinh trùng trong cơ thể. Nên thay nước vào buổi trưa, khi cua đang còn nghỉ ngơi. Lúc vệ sinh cần dùng lưới bịt chặt miệng cống, tránh tình trạng cua biển thoát ra ngoài gây thất thoát. Khi phát hiện có cua chết, cần vớt ngay ra khỏi bể.

Trong thời gian nuôi, định kỳ 2 tuần/lần bắt cua lên cân, đo để kiểm tra sinh trưởng của cua, xem xét tình trạng sức khỏe như cua có nhanh nhẹn, có bị ký sinh ngoài vỏ, xem trong xoang mang có bị ký sinh hay không. Nếu có hiện tượng bị nhiễm bệnh thì phải tìm nguyên nhân và đưa ra biện pháp xử lý kịp thời.