

Kỹ thuật nuôi cá Lăng trong lồng

Cá lăng chấm là loài cá quý hiếm hoang dã, phân bố trên hệ thống sông Hồng. Thịt cá thơm ngon, không có xương dăm và được coi là một trong những đặc sản hàng đầu của miền Bắc.

Sản lượng cá lăng chấm khai thác tự nhiên trong thời gian gần đây giảm sút nghiêm trọng do bị khai thác quá mức. Trước thực trạng này, gần đây Viện nghiên cứu nuôi trồng thủy sản 1 đã nghiên cứu thành công công nghệ sản xuất giống cá lăng chấm, xây dựng được quy trình nuôi thương phẩm cá lăng chấm trong ao.

Hiện nay công nghệ sản xuất giống cá lăng chấm đã được chuyển giao thành công cho các tỉnh Nam Định, Bắc Giang, Hoà Bình, Phú Thọ, Vĩnh Phúc. Công nghệ nuôi thương phẩm đã được chuyển giao cho một số địa điểm nuôi thành công. Cụ thể như sau:

1. Làm lồng nuôi cá:

Tùy theo khả năng kinh tế của mỗi người mà có thể làm lồng có kích thước to hoặc nhỏ khác nhau, thể tích tối thiểu của lồng là 10m³, độ sâu mực nước trong lồng phải đạt 2m. Lồng cần có mái che để che mát. Dùng bó tre hoặc thùng phuy làm phao để giảm độ chao lắc của lồng, nên đặt lồng ở nơi có nước chảy vừa phải, không quá mạnh. Phía dưới của lồng cần đổ một lớp đất sét mềm khoảng 10-15 cm để cho cá chui rúc khi động, đất sét được khử trùng bằng vôi và muối, liều lượng là 10kg đất trộn với 100-150gr muối và 50-100gr vôi bột.

2. Thả giống

- Tiêu chuẩn cá giống: Cá giống khỏe mạnh, không bị bệnh tật, không bị dị hình, cá có màu ghi sẫm. Khối lượng cá giống trung bình khoảng 10 - 20g/con.

- Mùa vụ thả:

+ Với cá giống lưu từ năm trước, thả giống nuôi vào tháng 3 – 4.

+ Với cá giống sản xuất trong năm, thả giống nuôi vào tháng 9 – 10.

+ Mật độ nuôi từ 20 – 40 con/m³

3. Thức ăn

* Loại thức ăn

- Thức ăn: Có 2 loại là thức ăn tươi sống và thức ăn chế biến.

- Thức ăn chế biến của cá lăng chấm được phối trộn theo tỉ lệ như sau: Bột cá (55.6%)+ Đỗ tương (28.8%)+ Bột mì (7.1%)+ Cám gạo (5%)+ Dầu cá (1.5%)+ Vi lượng Vitamin (2%).

* Cách chế biến thức ăn

- Cho ăn riêng thức ăn chế biến và thức ăn tươi sống

+ Đối với thức ăn là cá: Mổ bụng cá bỏ ruột, chặt nhỏ vừa cỡ miệng cá.

+ Đối với thức ăn chế biến: Nguyên liệu phải được nghiền thành bột, trộn đều, cho thêm nước đủ độ ẩm và ép thành viên. Sau đó, sấy khô để bảo quản cho cá ăn dần.

- Phối trộn thức ăn chế biến với thức ăn tươi sống

Tỷ lệ về khối lượng giữa cá nghiền và các nguyên liệu còn lại là 1/1. Dùng máy ép hỗn hợp thành viên thức ăn cỡ 3 – 4mm sau đó nắm lại thành từng nắm có khối lượng 200 – 300g/nắm.

* Cách cho ăn

- Cho ăn riêng rẽ thức ăn chế biến và thức ăn tươi sống - Mỗi ngày cho cá ăn 2 lần vào 8h và 16h. Buổi sáng cho cá ăn thức ăn tươi sống, buổi chiều cho cá ăn thức ăn viên chế biến. Tỷ lệ khối lượng giữa thức ăn chế biến và thức ăn tươi sống là 1/1.

- Cho ăn thức ăn phối trộn - Cho cá ăn 1 lần vào 8h sáng.

Lượng thức ăn - Khối lượng thức ăn dựa vào khối lượng của cá.

Khối lượng trung bình của cá trong ao (g/con)	Lượng thức ăn (tính bằng % khối lượng cá trong lồng)
20 – 150	4,0 – 5,0
150 – 300	3,5 – 4,0
300 – 600	3,0 – 3,5
> 600	2,5 – 3,0

Khi thời tiết thay đổi như mưa lớn, hoặc nắng nóng gay gắt cần theo dõi khả năng bắt mồi của cá để điều chỉnh lượng thức ăn cho phù hợp tránh dư thừa thức ăn.

Trong lồng nên đặt các sàng để kiểm tra thức ăn. Cứ 1 lồng đặt 1 sàng. Sàng có diện tích 1m² được đặt cách đáy lồng 10 – 20 cm.

4. Kiểm tra cá

Mỗi tháng kiểm tra cá 1 lần, xác định khối lượng của 30 – 50 cá thể để theo dõi sinh trưởng của cá và phát hiện tình trạng phát sinh bệnh trong lồng nuôi.

5. Phòng và trị bệnh

- Thường xuyên treo túi vôi bột cạnh sàn cho ăn với lượng 2 – 4kg/túi/sàn.

- Cho cá ăn đủ thành phần dinh dưỡng, bổ sung thêm vitamin và khoáng vào thức ăn để tăng sức đề kháng của cá.

- Khi cá có dấu hiệu ăn ít hoặc bỏ ăn, chết rải rác thì cần phân tích mẫu cá để có biện pháp trị bệnh kịp thời.

6. Thu hoạch cá

Cá sau 2-3 năm có thể tiến hành thu hoạch.

Nếu áp dụng đúng quy trình kỹ thuật nuôi, cá lăng chấm thương phẩm có thể đạt những kết quả như sau:

Tỉ lệ sống của cá khi thu hoạch $> 90\%$

Cỡ cá trung bình khi thu hoạch $> 1.2 - 1.5\text{kg/con}$

