

Chế biến sử dụng thức ăn cho cá

Trong nuôi cá, thức ăn luôn chiếm chi phí cao. Việc hiểu biết về nguyên liệu và cách chế biến thức ăn cơ bản sẽ giúp người nuôi cá tiết kiệm chi phí, tăng lợi nhuận.

Nguyên liệu thường dùng

Nhóm nguyên liệu tươi có nguồn gốc động vật bao gồm cá tạp, ốc, tôm tép, giun..., có nguồn gốc thực vật như rau, bèo, cỏ, lá xanh... Nhóm nguyên liệu tươi thường được chế biến cho cá ăn ngay trong ngày hoặc ủ lên men rồi cho ăn, cũng có khi cho ăn ngay, trực tiếp. Nhóm nguyên liệu khô có nguồn gốc thực vật bao gồm các loại hạt như ngô, thóc, gạo, đậu tương, sắn..., có nguồn gốc động vật như bột cá, thịt, xương, cám gạo, đậu nành... Các nguyên liệu này có thể cho cá ăn trực tiếp, gọi là thức ăn đơn, như khi cho cá ăn bột ngô, đậu nành, cám... Khi hai hay nhiều nguyên liệu này được trộn với nhau theo tỷ lệ nhất định rồi mới cho cá ăn thì được gọi là thức ăn chế biến (thức ăn tổng hợp), ví dụ như khi trộn bột ngô với bột cá....

Nguyên liệu khô cần được nghiền nhỏ (tăng cường khả năng tiêu hóa của cá), phơi khô, cho ăn dần, như bột ngô, bột cám gạo, bột sắn. Khi cho cá ăn mới trộn thêm bột cá, khô đậu tương hoặc khô lạc. Phương pháp tiên tiến nhất là chế biến thức ăn dạng viên nén, sấy khô dùng dần.

Trong nuôi cá, nếu cho cá ăn thiếu, không đủ chất, cá sẽ chậm lớn. Vì vậy, trong việc dùng thức ăn nhân tạo, phối trộn nhiều loại bao giờ cũng tốt hơn một loại, bởi mỗi loại thức ăn chỉ chứa một số chất và thành phần dinh dưỡng. Khi kết hợp nhiều loại, các loại thức ăn sẽ bổ sung cho nhau về mặt dinh dưỡng và có thể tiết kiệm đến 20% chi phí.

Cách chế biến: Các loại thức ăn (gạo, ngô, sắn, bột cá...) nghiền nhỏ và trộn theo tỷ lệ (thông thường 30% bột ngô + 30% cám + 10% bột cá + 10% thóc nghiền + 20% bột đỗ tương). Nếu có điều kiện nên ủ men trước khi cho ăn; một số thức ăn tinh bột khi chế biến được nấu chín thì cá tiêu hóa tốt hơn. Tuy nhiên, tùy theo đối tượng nuôi mà điều chỉnh cho thích hợp.

Một số cách chế biến thức ăn

Phương pháp đơn giản nhất là trộn nguyên liệu (dạng bột) với một ít nước sạch (sao cho có thể nắm lại thành nắm chừng 40%): cám gạo, bột ngô, thóc nghiền, bột đỗ tương, khô dầu (lạc, đỗ tương) nghiền nhỏ, trộn đều, nắm thành các nắm, cho xuống sàng ăn cho ăn hàng ngày; lượng thức ăn từ 2 đến 4% tổng khối lượng cá/ngày. Cũng với nguyên liệu đó có thể cho thêm 2 - 4% bột sắn cho tăng độ kết dính, sau đó đun chín, nặn hoặc cắt thành miếng cho cá ăn.

Có thể cấy men (men rượu, men bánh mì, men bia) trộn và ủ thức ăn để cho cá ăn ngay. Hoặc ủ, lên men nguyên liệu rồi dùng máy ép đùn tạo thành viên, sau đó phơi khô hoặc sấy để dùng dần.

Trên cơ sở nghiên cứu nhu cầu dinh dưỡng của các loài cá và thành phần dinh dưỡng có trong nguyên liệu làm thức ăn; từ đó xây dựng nên công thức thức ăn cho cá với các nguyên tắc cơ bản: Các loài cá ăn động vật là chính (cá trê, cá vùng nước lợ, mặn) thì trong thức ăn phải giàu thành phần chất đạm (trên 30%); trong giai đoạn vỗ béo trước khi xuất bán có thể nâng cao tỷ lệ chất bột đường.

Thức ăn và cách cho ăn

Thức ăn tươi sống: Các loại cá trê, trắm cỏ, rô phi... có thể sử dụng thức ăn tươi sống như rau xanh, cá tạp, giun, ốc... Thức ăn này chỉ cần rửa sạch trước khi chế biến, băm, đập, nghiền nhỏ rồi cho cá ăn ngay khi thức ăn còn tươi. Loại thức ăn này có nhược điểm dễ gây ô nhiễm khi bị thừa và có thể truyền bệnh cho cá nuôi.

Thức ăn nấu chín: Thức ăn dạng bột có thể nấu chín dạng cháo loãng cho cá con hoặc dạng đặc. Nấu chín thức ăn giúp cá tiêu hóa và hấp thụ tốt hơn, từ đó tiết kiệm thức ăn và nâng cao hiệu quả kinh tế.

Thức ăn ủ men: Thức ăn (dạng bột) trộn đủ ẩm (khi nắm chặt trong tay không có nước chảy ra, chỉ dính kết lại với nhau, khoảng 40% độ ẩm) trộn với men, ủ từ 12 đến 24 h tùy theo nhiệt độ. Thức ăn ủ men có mùi thơm, giá trị dinh dưỡng cao, dễ tiêu hóa, cá thích ăn. Tuy nhiên, loại này không bảo quản được lâu và tốn nhân công.

Vài lưu ý khi chế biến thức ăn

Một số loại nguyên liệu như đậu tương, khô dầu có những thành phần khó tiêu hóa và có thể có độc tố, nấm mốc. Tuy nhiên, có thể xử lý những độc tố này bằng nhiệt độ hoặc dùng thức ăn này cho đối tượng nuôi có độ miễn cảm thấp hơn (dùng cho cá thương phẩm thay vì cá giống).

Có thể trộn thức ăn với vitamin hoặc thuốc phòng, trị bệnh cho cá. Với thức ăn dạng chín, chỉ trộn vitamin sau khi đã nấu chín và trộn khi thức ăn đã nguội ($>40^{\circ}\text{C}$) để tránh vitamin bị phân hủy.

Một số thực vật có tác dụng làm thuốc phòng bệnh cho tôm, cá rất tốt (như tỏi, cây sài đất, cây chó đẻ...) cũng có thể trộn vào thức ăn cho cá với tỷ lệ hợp lý, giúp cá phòng bệnh.

Nguồn: Thủy sản Việt Nam