



AQUADAPT

www.aquadapt.org

การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำและการปรับตัว
สู่การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ
ในเขตภาคเหนือของประเทศไทย



เทคนิคการผลิตอาหารจากวัสดุพื้นบ้าน

วัตถุดิบ



กากเหลือจากปอแก๊ส

1. กากเหลือจากปอแก๊สชีวภาพหรือมูลสุกรแห้ง ได้มีการนำไปใช้ประโยชน์ในการทำเป็นปุ๋ยสำหรับการปลูกพืชไร่และพืชผัก แต่เนื่องจากองค์ประกอบที่มีอยู่ยังมีธาตุอาหารที่เหมาะสม จึงเหมาะในการนำมาใช้เป็นแหล่งวัตถุดิบสำหรับผลิตอาหารเพื่อใช้ในการเลี้ยงปลาได้



เศษอาหาร

2. เศษอาหารเหลือจากครัวเรือน ที่นิยมนำมาทำอาหารปลา ได้แก่ ข้าวกล้วย ผัก ซึ่งเศษอาหารเหล่านี้สามารถนำมาใช้เป็นส่วนประกอบในการทำอาหารปลาได้



รำข้าว

3. รำข้าว มี 3 ลักษณะได้แก่รำหยาบ รำละเอียด และรำสกัดน้ำมันเกษตรกรไม่ควรใช้รำหยาบในการผลิตอาหารปลา เนื่องจากมีแคลเซียมอยู่บางส่วนจึงทำให้มีเยื่อใยสูง



มันสำปะหลัง

4. มันสำปะหลัง ที่ขายกันทั่วไปมี 3 ลักษณะได้แก่ หัวมันคัต มันเส้น และแป้งมันสำปะหลัง มีโปรตีนต่ำเพียง 1.5-2 % ไม่ควรนำมันสำปะหลังที่ขูดขึ้นมาใหม่ ๆ ให้ปลาเพราะอาจทำให้ปลาตายได้ง่ายเนื่องจากมีสารพิษ



ข้าวโพด

5. ข้าวโพด ควรเลือกใช้ข้าวโพดที่ไม่มีการแปรรูปของเชื้อรา เพราะจะมีผลต่อสุขภาพและการเจริญเติบโตของปลา



ปลาขี้ขาว

6. ปลาขี้ขาว นิยมนำมาใช้เป็นส่วนผสมในสูตรอาหารสัตว์น้ำทั้งในลักษณะของปลาขี้ขาวเหนียวและปลาขี้ขาวเจ้า



กากถั่วเหลือง

7. กากถั่วเหลือง เป็นผลผลิตจากการนำเอาน้ำมันออกจากเมล็ดถั่วเหลือง เป็นโปรตีนที่มีคุณภาพสูงมีกรดอะมิโนหลายชนิด กากถั่วเหลืองที่นำมาใช้เป็นอาหารสัตว์ จะต้องมีความชื้นไม่เกิน 12 เปอร์เซ็นต์ เป็นเกล็ด บาง เมา ลักษณะแข็ง กรอบ ไม่ดิบ หรือไหม้ ไม่มีกลิ่นเหม็น



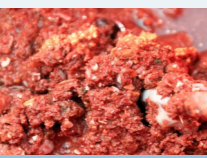
ใบกระถินปั่น

8. ใบกระถินปั่น ใบกระถินปั่นจะมีเบต้าแคโรทีน เป็นองค์ประกอบมาก จึงเป็นแหล่งวิตามินเอที่ดี ใบใบกระถินแห้งมีโปรตีนประมาณ 20% และเยื่อใยประมาณ 11 %



ปลาป่น

9. ปลาป่น มีโปรตีนสูงประมาณ 55-60 เปอร์เซ็นต์ มีไขมัน ประมาณ 6 - 10 เปอร์เซ็นต์ มีกรดอะมิโนครบถ้วนทุกชนิดมีแคลเซียมและฟอสฟอรัสปริมาณมากและยังมีกลิ่นที่ดีช่วยกระตุ้นให้ปลาและสัตว์น้ำกินอาหารได้มากขึ้น



เลือดปลา

10. เลือดปลา ได้จากโรงงานชำแหละสัตว์มาอบให้แห้งแล้วบดให้ละเอียดจึงนำมาผสมในสูตรอาหารปลา เลือดปลามีโปรตีนสูง



หอยเชอร์รี่

11. ใส่ไก่หรือสัตว์อื่น เช่น หอยเชอร์รี่ มีโปรตีนสูงเช่นกันสามารถนำมาทำเป็นอาหารปลาได้ ถ้าเป็นหอยเชอร์รี่ให้นำมาต้มแล้วแกะเนื้อตากแห้ง ก่อนนำมาใช้ควรสับให้เป็นชิ้นเล็กๆ สามารถใช้แทนปลาป่นได้



น้ำหมักชีวภาพ

12. น้ำหมักชีวภาพ เป็นแหล่งวิตามิน และช่วยเพิ่มความน่ากินของอาหารปลา

การผลิตอาหารปลา สูตรอาหารปลา นิล

ส่วนผสม	อัตราส่วน
รำละเอียด (รำอ่อน)	3
ข้าวเจ้าสุก หรือ ปลาขี้ขาวที่นึ่งสุกแล้ว เศษอาหารเหลือต่างๆ	6
หัวอาหาร (หาซื้อได้ตามร้านขายวัสดุการเกษตร)	5
กากถั่วเหลือง	3
น้ำปลา	1-2

วิธีทำ

1. ให้นำวัตถุดิบที่มีขนาดใหญ่ให้เป็นชิ้นเล็กๆ เพื่อง่ายต่อการย่อยของสัตว์น้ำ
2. ให้ใช้ขี้ผึ้งฟารอนวัตถุดิบ เพื่อคัดแยกชิ้นส่วน แล้วนำวัตถุดิบที่ผ่านการร่อน มาใช้
3. นำวัสดุทั้งหมด มาผสมคลุกเคล้าให้เข้ากันตามอัตราส่วน
4. นำน้ำปลาค่อยๆ เทราดผสมจนได้ความชื้นเหมาะสม
5. นำวัตถุดิบอาหารที่ผสมแล้ว เข้าเครื่องบด เพื่อบดออกมาให้เป็นเส้นแล้วนำไปตากแห้ง
6. หลังจากตากแห้ง ควรเก็บอาหารในที่เย็นหรือควรรักษาให้หมดภายใน 2 อาทิตย์

วิธีการให้อาหาร

1. โปรยหรือหว่านลงในบ่อ
2. ใส่กระบะแล้ววางตามขอบบ่อ



เครื่องบด



เพื่อข้อมูลเพิ่มเติม: รศ. ดร. นิวัติ หวังชัย / คณะเทคโนโลยีการประมงและทรัพยากรทางน้ำ มหาวิทยาลัยแม่โจ้

หน่วยวิจัยสังคมและสิ่งแวดล้อม

คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

จ. เชียงใหม่ 50200

053 854 898

