

บทที่ 10

กระบวนการผลิตอาหารสัตว์น้ำ

1. ข้อควรพิจารณาในการผลิตอาหารสัตว์น้ำ

■ 1. ความต้องการสารอาหารของสัตว์น้ำชนิดนั้น

ชนิดปลา	วัยอ่อน	ขนาดเล็ก	ขนาดโต
ปลาไน	43-47	37-42	28-32
ปลาหนัง	36-40	25-36	26-34
ปลาแซลมอน	45-55	40-50	-
ปลาไหล	50-56	45-50	-
ปลาเทราท์	45-55	28-50	35-40
ปลานิล	35-40	28-35	20-30
กุ้งก้ามกราม	35-40	27-35	25-30
กุ้งกุลาดำ	40-45	35-40	35-38

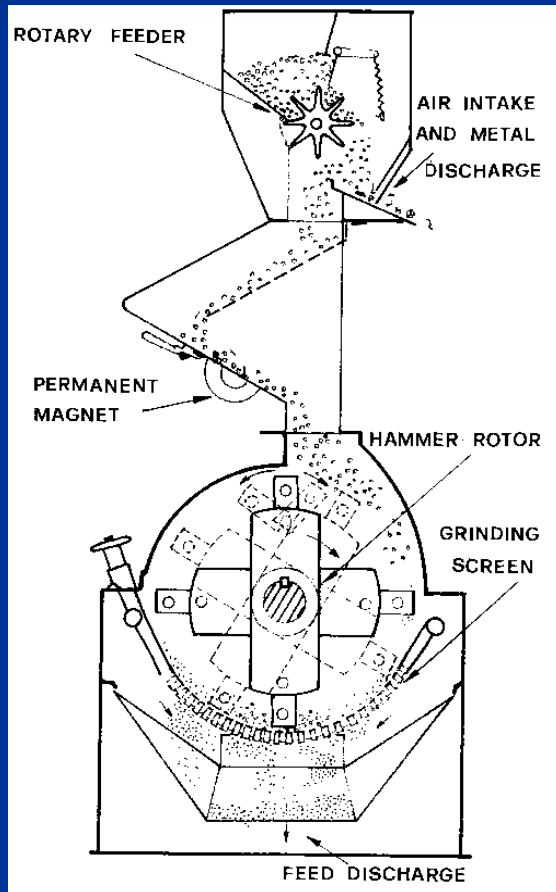
- 2. พฤติกรรมการกินอาหารของสัตว์น้ำ
 - 2.1 แบ่งตามประเภทของอาหารที่สัตว์น้ำกิน
 - 2.2 แบ่งตามระดับความลึกของน้ำที่สัตว์น้ำกินอาหาร
- 3. ราคา การผลิตอาหารสัตว์น้ำ
- 4. องค์ประกอบของสารอาหารวัตถุดิบ
- 5. วัตถุดิบที่นำมาใช้ควรเป็นวัตถุดิบที่สามารถหาได้ง่ายในท้องถิ่น
- 6. ความสามารถในการใช้ประโยชน์ได้

- 7. ปริมาณอาหารที่คาดว่าจะให้กิน
- 8. ความจำเป็นในการใช้สารเสริมอาหาร
- 9. ชนิดของการผลิตอาหารที่ต้องอาหาร
- 10. ปฏิกิริยาร่วมของสารอาหาร

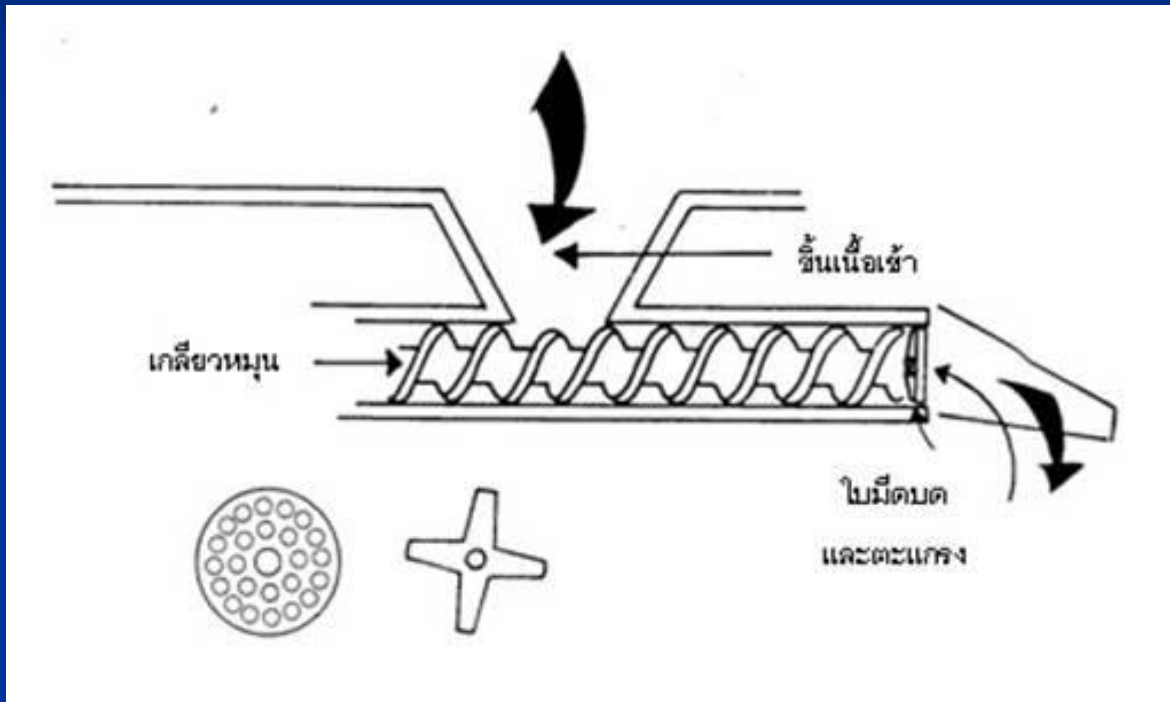
2. เครื่องมืออุปกรณ์สำหรับการเตรียมอาหารสัตว์น้ำ

1. เครื่องบดอาหาร (grinder)

1.1 เครื่องบดอาหารแบบแฮมเมอร์มิลล์ (hammer mill)

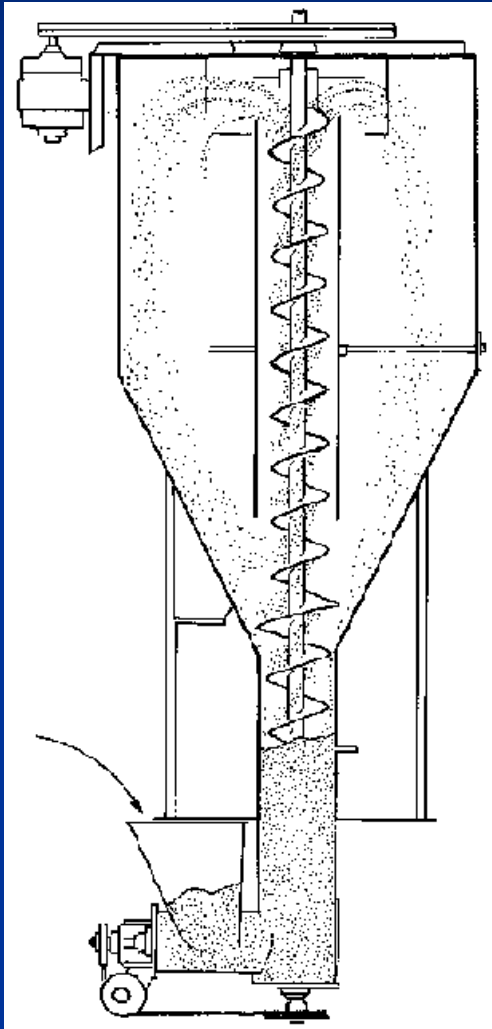


■ 1.2 เครื่องบดอาหารแบบมินเซอร์ (mincer)

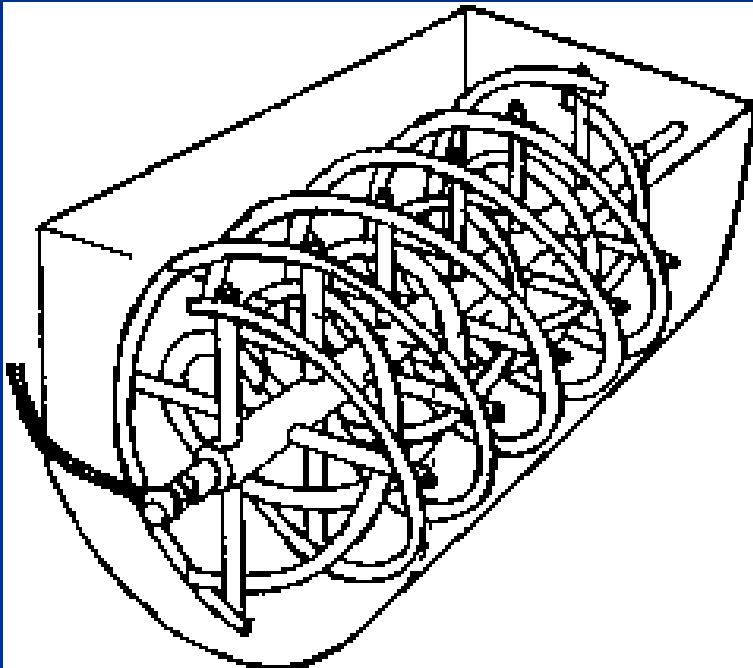


■ 2. เครื่องผสมอาหาร (mixer)

2.1 เครื่องผสมอาหารแบบถังตั้ง (vertical mixer)



■ 2.2 เครื่องผสมอาหารแบบถ้งนอน (horizontal mixer)



■ 3. เครื่องอัดเม็ดอาหาร (pelleting machine)

3.1 เครื่องบดอาหารแบบมินเซอร์ (mincer)

3.2 เครื่องอัดเม็ดแบบจม (pelleting machine)



3.3 เครื่องอัดเม็ดลอย (wet extruder)



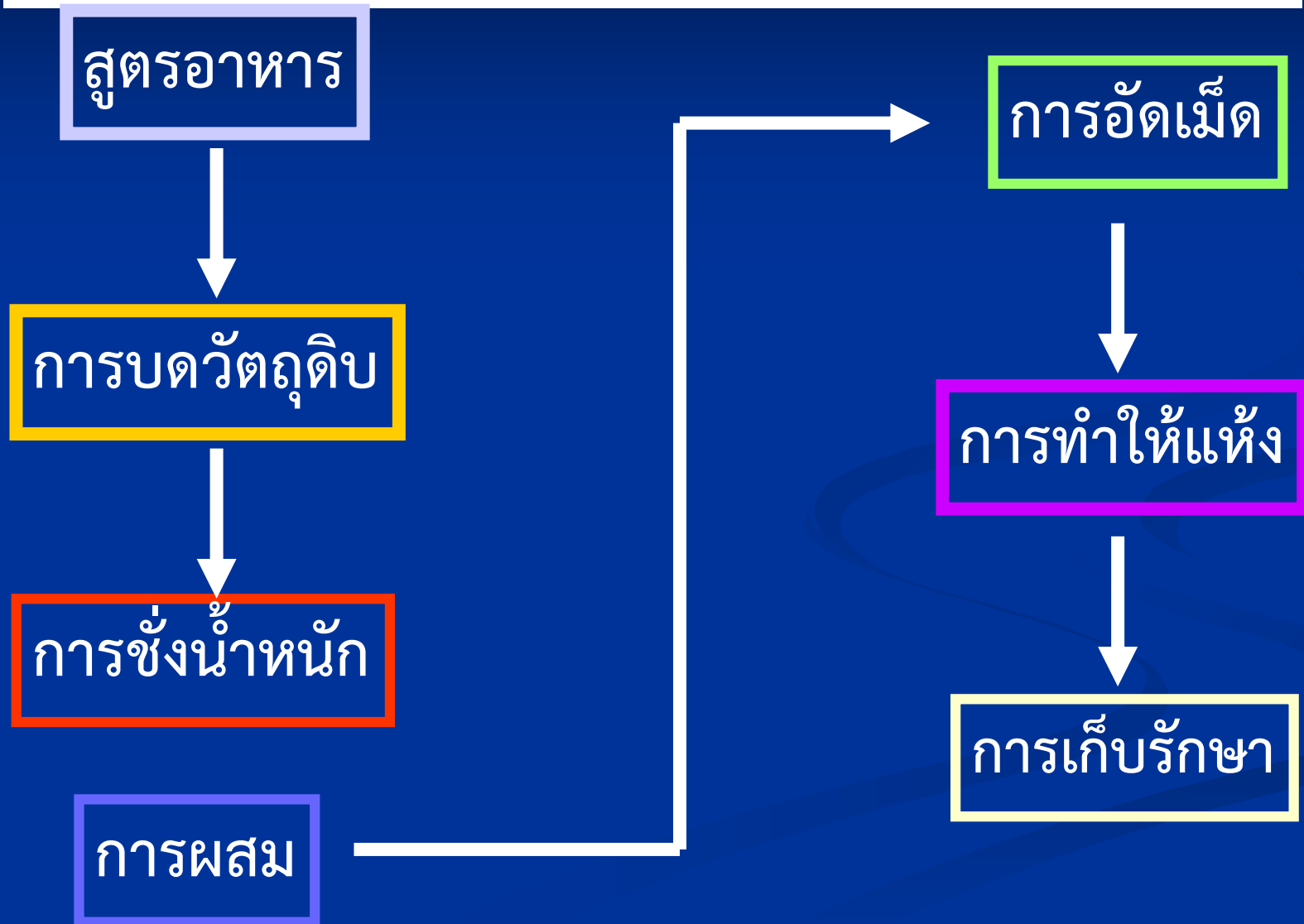
■ 4. เครื่องอบแห้ง (cooler and dryer)

4.1 เครื่องอบแห้งแบบถ้งตั้ง (vertical cooler and dryer)

4.2 เครื่องอบแห้งแบบถ้งนอน (horizontal cooler and dryer)



4. ขั้นตอนการผลิตอาหารสัตว์น้ำ



1. การบดวัตถุดิบอาหาร (GRINDING)



การร่อนวัตถุดิบอาหาร

- เพื่อแยกสิ่งเจือปน
- เพื่อให้อาหารมีขนาดสม่ำเสมอ



2. การชั่งวัตถุดิบอาหาร (WEIGHING)



3. การผสมวัตถุดิบอาหาร (MIXING)



4. การอัดอาหารเป็นเม็ด (PELLETING)



5. การทำแห้ง



6. การเก็บรักษา

- 1. โรงเรือนโปร่ง อากาศถ่ายเท
- 2. ปราศจากหนูและแมลง
- 3. มีหลังคาคลุม
- 4. ปิดภาชนะบรรจุให้สนิท