

ट्राउट मुराको शुरूवाती दानामा रेशम किराको उपयोग

भूमिका

- नेपालमा रेन्बोटाउट माछाको दाना बनाउँदा प्राणी प्रोटीनको स्रोतको रूपमा माछाको धुलो अथवा किङ्गे माछा प्रयोग गरिन्छ ।
- यी कच्चा पदार्थहरू बिदेशबाट किन्काउनु पर्ने हुनाले भनेको समयमा उपलब्ध नहुने र दानाको मूल्य पनि बढ्न जाने हुन्छ ।
- ट्राउट मुराको दाना तयार गर्न विकल्पको रूपमा रेशम किराको प्यूपा उपयोग गर्न सकिन्छ ।



रेशम किराको प्यूपा



किङ्गे माछा

मुराको दाना तयार गर्ने विधि

तालिका नं.१. रेशम किराको प्यूपा र किङ्गे माछा प्रयोग गरी तयार गरिने दानाको समिश्रण

सामग्री	किङ्गे माछा (%)	रेशम किराको प्यूपा (%)
किङ्गे माछा	५०	-
रेशम किराको प्यूपा	-	५०
मटमासको धुलो	३५	३५
गाहूँको पिठो	१५	१५
मिठाकिन प्रिमिक्स	१	१
मिनरल प्रिमिक्स	१	१
मिठाकिन 'सि'	०.१	०.१
कूड प्रोटीन	४४.४४	४४.८९

मुरालाई दाना खुवाउने तरिका

- मुरा स्टकिङ्ग दर : २००० जोटा प्रति बर्गमिटर :
- मुराको स्टकिङ्ग साईज ०.३ ग्राम
- दाना दिने दर : मुराले खान सक्ने जति ।
- दाना दिने अबधि: ७५ दिन



किङ्गे माछाबाट बनेको दाना



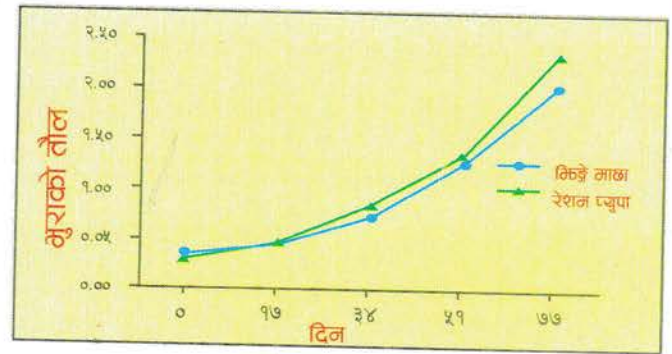
रेशम किराको प्यूपा बाट बनेको दाना

थप जानकारीको लागि

नन्द किशोर राय

तालिका नं. २ तयारी दानाको पोषण विश्लेषण

सामग्री	किङ्गे माछा	रेशम किराको प्यूपाबाट बनेको दाना
जलास (%)	८.२७	१०.३५
खरानी (%)	११.६७	५.६५
कूड फ्याट (%)	८.६२	१७.०१
कूड प्रोटीन (%)	३८.२७	४२.६८
कूड फाईबर	२.६५	२.८७



मुराको बृद्धि र उत्पादन



रेशम किराको प्यूपा बाट बनेको दाना परिक्षण गरिएको

तालिका नं. ३. रेशम किराको प्यूपा र किङ्गे माछामा आधारित दानाहरू खुवाउँदा ट्राउट मुराको सरदर तौल

विवरण	किङ्गे माछाबाट बनेको दाना	रेशम किराबाट बनेको दाना
शुरुको सरदर तौल (ग्राम)	०.३२	०.२९
हारमेस्ट तौल (ग्राम)	२.०	२.३
बृद्धि दर (%)	७.४	९.८
बाँच्ने दर (%)	९५	९८
दाना मासुको अनुपात (FCR)	१:३१	१:३३

रेशम किराको प्यूपाको राम्रो स्रोत हुने क्षेत्रहरूमा आयातित किङ्गेमाछाको विकल्पमा प्यूपाबाट मुराको दाना तयार गरी ट्राउट मुरा हुर्काउन सकिन्छ ।