

أساليب وطرق التغذية الصناعية للأسماء



د. مصطفى فايز



تعتبر التغذية الصناعية واحدة من أهم العوامل الرئيسية اللازمة لزيادة الإنتاج في المزارع السمكية. وتتوقف أهميتها على مستويات الاستزراع؛ فمثلاً تكون أكثر أهمية في حالات الاستزراع المكثف عنها في حالات الاستزراع نصف المكثف أو المستويات الأدنى.

وأساسيات تغذية الأسماك تشبه إلى حد كبير مبادئ وأساسيات تغذية الحيوانات الأخرى.

الاحتياجات الغذائية للأسماء:
تشمل الاحتياجات الغذائية للأسماك: البروتينات والدهون والكربوهيدرات والفيتامينات والمعادن والماء والأكسجين.

٣- يتم هضم وتمثيل البروتينات والمواد الكربوهيدراتية في الأسماك بعدة طرق تختلف عن الحيوانات الأخرى.

٤- يمكن أن يمثل الغذاء الزائد للأسماك مشكلة؛ حيث إنه يؤدى بعد تحلله إلى تلوث الماء.
وبصرف النظر عن النقاط التي سبق ذكرها؛ فإن مبادئ

وتحتارف تغذية الأسماك عن تغذية الحيوانات الأخرى فيما يلى:
١- يمكن للأسماء أن تحصل على بعض عناصر المركبات الغذائية من الماء ومن الكائنات الأخرى الموجودة بالأحواض.

٢- الأسماك من الكائنات ذات الدم البارد؛ وبالتالي فإن احتياجاتها من الطاقة أقل من الكائنات ذات الدم الحار.

تحتلت تغذية الأسماك عن تغذية الحيوانات؛ في قدرة الأولى على الحصول على بعض العناصر الغذائية من الماء ومن الكائنات الأخرى التي تعيش بجوارها



(الفوسفوليبيدات) تلعب دوراً مهماً كمكون من مكونات جدران الخلية، كما تدخل المواد الدهنية في تكوين بعض الهرمونات والإسترويدات. وتقوم الدهون بوظيفتين رئيسيتين كمصدر للطاقة وكمصدر للأحماض الدهنية، وبعض هذه الأحماض الدهنية أحماض ضرورية للسمكة مثل الأحماض الأمينية.

تمثل الدهون أيضاً عاملاً مهماً في جعل الغذاء أكثر استساغة. وتعطى الأحماض الدهنية أسماء رقمية معينة مثل $2n-3:18:2n$ ، حيث يدل رقم 18 على عدد ذرات الكربون، في الحامض الدهني و $2n$ على عدد الروابط الزوجية بين أزواج ذرات الكربون ويبدل الرقم الأخير 3 على مكان أول رابطة مزدوجة من ناحية مجموعة المثيل (أوميجا 3) وكذلك تلك التي تحتوي

في تلك الأحماض الأمينية الضرورية كمَا وكيفاً. لأنه في حالة استخدام غذاء غير متزن في الأحماض الأمينية فإن هذا يعتبر إهاراً لقيمة الغذائية للبروتين الموجود في ذلك الغذاء وبالتالي لشنه؛ بل تمثل عملية التخلص من الأحماض الأمينية الزائدة عبئاً على السمكة.

والأكثر من ذلك أنتا يجب أن تأخذ في الاعتبار الكميات أو النسب المتاحة من تلك الأحماض الأمينية في مصدر البروتين؛ لأنه أحياناً يكون الحمض الأميني موجوداً في تكوين البروتين ولكنه غير متاح للسمكة لاستغلاله في العمليات الحيوية الضرورية.

٢- الدهون والأحماض الدهنية:
جانب كون الدهون مصدراً مهماً من مصادر الطاقة فإن لها العديد من الوظائف الحيوية الأخرى؛ حيث تعمل كوسط محرك وناقل لفيتامينات الذائبة في الدهون لتساعد على عملية امتصاصها، وكذا بعض أنواع المواد الدهنية مثل

١- البروتينات والأحماض الأمينية:

تعتبر البروتينات من المكونات الرئيسية في جميع الكائنات الحية وفي الأسماك؛ حيث تلعب دوراً مهماً في بناء الجسم ومعظم الوظائف البيولوجية في الجسم. وت تكون البروتينات من مجموعة من الأحماض الأمينية التي يبلغ عددها

٢٠ حمضاً أمينياً تمثل الوحدات البنائية لجميع البروتينات. وبعض هذه الأحماض يمكن تخليقها داخل جسم الحيوان وتسمى بالأحماض الأمينية غير الضرورية؛ لأنها ليست بالضرورة أن تكون ضمن مكونات الغذاء، وهناك الأحماض الأمينية الضرورية وهي التي لا يستطيع الحيوان تخليقها داخل جسمه ويتحتم توافرها في غذائه، وتتمثل تلك المجموعة عشرة أحماض هي:

فينيلalanine - فاللين - ثريونين - تريبتوفان - إيزوليوبسين - ميثيونين - هيستيدين - أرجينين - ليوسين. ولهذا فإنه يجب التأكد من أن البروتين المستخدم في غذاء الأسماك أو تلك الحيوانات متزن



كمية قليلة نسبياً من الطاقة للاحتفاظ بوضعها في الماء وخرج الأسماك معظم إفرازاتها النيتروجينية على شكل أمونيا؛ وتلك تستهلك طاقة أقل من تلك التي تستهلك في الإخراج على هيئة بولينا أو حمض البوليك. وعند تكوين علائق الأسماك فإنه يجب أن يكون مستوى الطاقة في العلقة مثالياً؛ حيث إن زيادة أو نقص مستويات الطاقة تؤدي إلى انخفاض معدلات النمو؛ لأن الأسماك عادة تأكل حتى تسد

مصدراً جيداً لمجموعة (أوميغا٣)

٣- الكربوهيدرات والطاقة: تعتبر احتياجات الأسماك من الطاقة من أهم الاختلافات الواضحة بين تغذية الأسماك وتغذية الحيوانات الأخرى، كما أن احتياجات الأسماك من الطاقة لتمثيل البروتين أقل بكثير عنها في الحيوانات الأخرى. إن الأسماك لا تحتاج للاحتفاظ بدرجة حرارة ثابتة لجسمها حيث إنها من ذوات الدم البارد. وأيضاً تبذل الأسماك

على أول رابطة مزدوجة على ذرة الكربون السادسة تسمى بمجموعة (أوميغا٦).

وتنقسم الأحماض الدهنية إلى:

١- أحماض دهنية مشبعة:

وهي التي لا يوجد بها أي روابط ثنائية بين ذرات الكربون.

٢- أحماض دهنية غير مشبعة (أحادية أو عديدة):

وهي تحتوى على رابطة ثنائية أو أكثر، غالباً ما تكون الأحماض الدهنية الضرورية من الأحماض غير المشبعة.

وتحتاج الأسمدة من الأحماض الدهنية باختلاف أنواع الأسماك. وعموماً فإن هناك بعض النقاط العامة التي يمكن توضيحها فيما يأتي:

- تحتاج الأسماك إلى مجموعة (أوميغا٣) أكثر من احتياجها إلى (أوميغا٦).

- تظهر أعراض نقص الأحماض الدهنية الضرورية على أسماك المياه الصالحة بوضوح أسرع من أسماك المياه العذبة.

- تظهر أسماك المياه الباردة حاجتها إلى كميات أكبر من الأحماض الدهنية من مجموعة (أوميغا٣) مما تتطلبه أسماك المياه الدافئة.

- تعتبر الزيوت النباتية مصدراً جيداً لمجموعة (أوميغا٦) بينما تعتبر زيوت الأسماك البحرية

العلاقة التي تقدم للأسماك إما مساعدةً أو مكملةً.. أو متكملاً.. أو خاصةً.. ولكل منها استخدامه وأوقات تقديمها من أجل التغذية أو العلاج



وعومماً، يعتبر كل من الكالسيوم والفوسفور من أهم المعادن التي تحتاجها الأسماك ولكن بما أن الكالسيوم الذائب في الماء يمكن أن يغطي معظم احتياجات السمكة؛ فإن الفوسفور يمثل أهم عنصر يجب توفيره في علقة الأسماك عند تحضيرها، ويجب الحفاظ على نسبة معتدلة بين الكالسيوم والفوسفور لأنَّه في حالة الاختلال لا تستطيع الأسماك الاستعادة الكاملة منها وتعتبر نسبة ١:٢ بين الكالسيوم والفوسفور نسبة مثالية.

٥- الفيتامينات:
الفيتامينات هي مركبات عضوية يتحتم وجودها ضمن مركبات العلاقة، وعلى الرغم من أنها تكون مطلوبة بكميات صغيرة نسبياً إلا أنها ضرورية لحدوث النمو الطبيعي وإتمام العمليات الحيوية المختلفة في الجسم.

تحتاج الأسماك إلى فيتامين (ج) (حمض الأسكوربيك) في غذائها؛ لأنَّها لا تستطيع تخليقه داخلياً في جسمها، فـي حين أنَّ معظم الحيوانات الأخرى مثل الأبقار والأغنام والطيور لا تحتاج هذا

تساعد في تقوية وصلابة العظام في الأسماك والهيكل الخارجي في القشريات، كما تلعب دوراً فعالاً في حفظ الاتزان الأسموزي بين سوائل الجسم المختلفة والبيئة المائية المحيطة.

وتدخل المعادن أيضاً في تركيب الإنزيمات والدم والصبغات والعديد من المكونات العضوية الأخرى.

- العناصر التي تحتاجها الأسماك:

- عناصر معدنية عظمى (كبيرى):
وتشمل الكالسيوم، الفوسفور، الماغنيسيوم، الصوديوم، البوتاسيوم، الكلورين والكربون.

- عناصر معدنية ثانوية:
وتشمل الحديد واليود والمنجنيز والنحاس والكوبالت والزنك، الملوبيدين.

وتحتاج الأسماك عن الحيوانات الأخرى في أنَّ الأسماك تحصل على معظم احتياجاتها من العناصر الذائبة ليس عن طريق الغذاء ولكن عن طريق الامتصاص من الماء المحيط بها؛ حيث تمر العناصر الذائبة في الماء بسهولة من خلال أغشية الخياشيم.

احتياجاتها من الطاقة، وفي حالة كون مستوى الطاقة مرتفعاً في العلية فإنَّ الأسماك لا تأكل كميات كبيرة منها حيث إنَّها تغطي احتياجاتها من الطاقة، وبالتالي لا تكون كمية البروتين الموجودة كافية لمعدلات نمو عالية، وأيضاً في حالة كون مستويات الطاقة منخفضة فإنَّ الأسماك سوف تستخدم البروتين لسد النقص في الطاقة؛ وبالتالي فإنَّ كمية البروتين المتاحة للنمو تكون منخفضة مما يؤدي إلى معدلات نمو منخفضة.

ومن هنا تأتي أهمية أن تكون هناك معدلات أو نسب متزنة بين مستوى الطاقة ومستوى البروتين بالعلية، وهو ما يسمى بنسبة محتوى الطاقة/محتوى البروتين.

وفي الأسماك يجب أن حافظ على هذه النسبة بين الطاقة والبروتين عند مستوى ١٠-٨ كيلو كالورى/لكل جم بروتين، وتمثل الزيوت والدهون أحسن مصدر من مصادر الطاقة.

٤- العناصر المعدنية:
تلعب العناصر دوراً مهماً في نواح مهمة لحياة الأسماك؛ حيث



بكثير من المطلوب، حيث إن كلتا
الحالتين يمكن أن تضر
بالأسماك.

التغذية العملية للأسماك:

يمثل الغذاء الطبيعي مصدرًا
مهماً للعناصر الغذائية الالزامية
لنمو الأسماك. وتنوقف مدى
أهميةه على نوع الأسماك
المستزرعة؛ حيث تختلف أنواع
الأسماك في عاداتها الغذائية.
فهناك الأسماك التي تتغذى
على المصادر النباتية وتلك
تستفيد بدرجة كبيرة من مصادر
الغذاء الطبيعي بالحوض؛ وبالتالي
فإنها يمكن أن تغطي معظم
احتياجاتها الغذائية من ذلك
المصدر. ويمكن الاستغناء عن
الغذاء الصناعي إلى حد معين من

وتشمل أربعة فيتامينات وهي (أ،
د، هـ، ك).

تنوقف احتياجات الأسماك

للفيتامينات على نوع السمك
وحجمه ومعدل نموه والعوامل
الغذائية الأخرى، كما تعتمد
أيضاً على العوامل البيئية مثل
درجة الحرارة وتركيز الملوثات في
الماء.

ويؤدي نقصان الفيتامينات إلى
حدوث بعض الأعراض المرضية
مثل فقدان الشهية وضعف النمو
والهزال والأنيميا. لذلك فإنه يجب
أن تتحرجي الحرص في حالة تكوين
العلاقة الصناعية حتى لا تكون
مستويات الفيتامينات بها أقل من
المطلوب، كما لا يجب أن تكون أعلى

الفيتامين؛ وذلك لقدرتها على
تخليقه من مركبات عضوية
أخرى مثل المواد الكربوهيدراتية.

ويمكن تقسيم الفيتامينات إلى
فيتامينات ذائبة في الماء. ومن
تلك توجد ثمانية فيتامينات تسمى
مجموعة فيتامين (ب) وتلك لها
وظيفة مساعدة الإنزيمات، والثلاثة
فيتامينات الأخرى الذائبة في الماء

لها وظائف أخرى غير كونها
مساعد إنزيم وتكون مطلوبة
للجسم بكميات أكبر نسبياً من
الفيتامينات الأخرى، وتلك
الفيتامينات الثلاثة هي (فيتامين ج
والأينوسitol والكولين) والنوع
الثاني من الفيتامينات هو
الفيتامينات الذائبة في الدهون

العلف الزائد لا يمثل فقط خسارة للمزارع.. لكنه يمكن أن يتسبب في حدوث مشكلات بأحواض الإنتاج.. وحملًا زائداً على الأكسجين المطلوب للأسماك



للحفاظ على بيئة مناسبة للأسماك
وصحتها.

طرق تقديم الغذاء:

يتم تقديم الغذاء للأسماك في أحواض الإنتاج كبيرة الحجم بواسطة أجهزة تغذية ميكانيكية؛ حيث يتم بواسطتها بذر العلبة على أكبر مساحة ممكنة من سطح الحوض مما يعطى فرصة لجميع الأسماك للحصول على الغذاء وبالتالي الحصول على أسماك متساوية في الحجم، كما أنه أيضًا يعطي الفرصة للأسماك الصغيرة للحصول على الغذاء في حالة استزراع أحجام وأعمار مختلفة من الأسماك، كما أنه في حالة استخدام الغذاء الطافى على سطح الماء يجب تغذية الأحواض من جانب الحوض الذى تهب منه الرياح حتى تكون هناك فرصةكافية للأسماك لتلتهم الغذاء قبل أن تجرفه الرياح إلى جانب الجسر ولا تتمكن الأسماك من التهامه.

مواعيد تقديم الغذاء:

تتم عادة تغذية الأسماك مرة واحدة يومياً، ستة أيام في

العلاقة العلاجية، وهي عبارة عن علاقات متكاملة يضاف إليها مضادات حيوية وتستخدم في التغذية في حالة ظهور أمراض في الأسماك، أو العلاقة التي تستخدم لتغذية الأمهات لتحسين معدلات التفريخ وإنتاج اليرقات.

أساليب وطرق التغذية:

يلوى مربى الأسماك اهتماماً بالغالى للحصول على أعلى معدلات للنمو؛ ولذلك فهو يحاول أن يقدم للأسماك كل كميات الغذاء التي يمكن لها ابتلاعها. ولكن بما أن العلف الزائد عن حاجة تلك الأسماك لا يمثل فقط خسارة مادية للمزارع، ولكنه يمكن أيضًا أن يتسبب في حدوث مشكلات عديدة بأحواض الإنتاج حيث يمثل استهلاكاً زائداً على الأكسجين المطلوب للأسماك؛ فإنه من هنا تظهر أهمية معرفة كميات الغذاء واللازم تقديمها بدقة وعدد مرات التغذية وطرق تقديم الغذاء تحت ظروف الاستزراع المختلفة؛ حتى يمكن الحصول على معدلات نمو عالية وكذا معدلات تحويل جيدة، وكذلك

الإنتاج مثل سمك البلطي. وهناك الأسماك المفترسة وتلك تكون استفادتها قليلة من مصادر الغذاء الطبيعي بالأحواض.

ويمكن تقسيم العلاقات التي تقدم للأسماك على أساس محتواها الغذائي إلى:

١- علاق مساعدة أو مكملة:

ويتم تركيب ذلك النوع من العلاقات ليسد النقص في عناصر غذائية معينة لا يمكن لمصادر الغذاء الطبيعي بالحوض توفيرها؛ وبالتالي فإنها تكون مكملة للغذاء الطبيعي، وهذه العلاقة هي الأغلب في الأسماك للاستفادة من الغذاء الطبيعي الموجود في مزرعة السمك.

٢- العلاقة أو الأعلاف المتكاملة:
وتلك تقدم جميع العناصر الغذائية الازمة لنمو السمكة وجميع الوظائف البيولوجية الأخرى؛ فهي تحتوى على العناصر الغذائية والمواد الكربوهيدراتية؛ وهذه عادة ما تستعمل فى المزارع عالية الكثافة السمكية.

٣- العلاقة أو الأعلاف الخاصة:
يستخدم ذلك النوع من العلاقة فى بعض الأغراض الخاصة مثل



لأحجام مختلفة من سمك البلطي عند درجة حرارة ٢٨ مئوية:
- سمكة عمر يومان إلى وزن ١ جرام: التغذية اليومية كنسبة مئوية من وزن السمكة (٣٠-٤٠)، عدد مرات التغذية يومياً (٨).
- سمكة ٥-٦ جرامات: التغذية اليومية كنسبة مئوية من وزن السمكة (٦-١٠)، عدد مرات التغذية يومياً (٦).
- سمكة ٢٠-٥ جراماً: التغذية اليومية كنسبة مئوية من وزن السمكة (٦-٤)، عدد مرات التغذية يومياً (٤).
- سمكة ٢٠-١٠ جرام: التغذية اليومية كنسبة مئوية من وزن السمكة (٣-٤)، عدد مرات التغذية يومياً (٣-٤).
- سمكة أكبر من ١٠٠ جرام: التغذية اليومية كنسبة مئوية من وزن السمكة (٣)، عدد مرات التغذية يومياً (٣).

ويتم ضبط كمية الغذاء التي يتم تقديمها مرة كل أسبوعين حسب وزن الأسماك.

التغذية الشتوية:

أثناء فترة الشتاء حيث تقل درجات الحرارة عن ١٥، تتم تغذية الأسماك بمعدلات أقل بكثير (١٪ من وزن الأسماك) من المعدلات العادلة حتى يتم الحفاظ على حياة الأسماك فقط وليس نموها.

تغذية الزراعة:

تكون معدلات النمو النسبية في صغار الأسماك أو الزراعة عالية، ولذلك فإنهما تحتاج إلى معدلات تغذية عالية مقارنة بالأسماك كبيرة الحجم ويلزم تغذية الزراعة بعلاقة جيدة، النوعية عالية البروتين (٤٥٪ بروتين) وبنسبة تصل أحلياً إلى ١٠٪ من وزن السمكة.

معدلات وعدد مرات التغذية

الأسبوع، مع أنه يمكن التغذية مرتين يومياً عند درجة حرارة ٢٥ أو أعلى ولكن هذا القرار يرجع إلى المنتج: لتقدير وتقدير الربح المادي الذي يعود عليه نتيجة زيادة التكلفة الناتجة عن زيادة استهلاك الغذاء.

ويرتبط الوقت المناسب لتقديم الغذاء يومياً مع معدلات الأكسجين الدائب في الماء؛ حيث يجب أن نأخذ في الحسبان مستويات الأكسجين الدائب في الأوقات المختلفة من اليوم؛ علمًا بأن احتياجات الأسماك تبلغ ذروتها بعد ٤ إلى ٨ ساعات بعد ابتلاء الغذاء. لذلك فإنه يجب تقديم الغذاء بعد شروق الشمس بفترة كافية في حوالي السابعة أو الثامنة صباحاً، كما يجب ألا تتأخر عن ذلك حيث إن درجة حرارة الماء على سطح الحوض أيام الصيف ترتفع فوق ٤٢ مم مما يسبب إرهاقاً زائداً على السمك وقد تفقد شهيتها ولا تأكل؛ وقد يؤدي في النهاية إلى عدم استفادة الأسماك من الغذاء.

معدلات التغذية:

من العوامل التي تتوقف عليها كمية الغذاء المستهلكة: درجة الحرارة، نوعية المياه، مستوى الطاقة في العليقة وحجم السمك وصحته. ويقدر الغذاء الذي يعطي في معظم أحواض إنتاج الأسماك بـ٣٪ من الوزن الكلى للأسماك،