

## भुरालाई चाहिने दानाको मिश्रण र बनाउने तरिका, दानाको गुणस्तर, दाना दिने तरिका र दाना भण्डारण

मो. सद्दाम हुसैन  
प्राविधिक अधिकृत

### सन्तुलित दाना व्यवस्थापन तरिका

माछाको शाररिरिक बृद्धि विकासको लागि पौष्टिक आहाराको आवश्यकता पर्दछ । यसको लागि माछा पालन गरिएको पानिमा पाइने प्राकृतिक आहारा तथा कृत्रिम आहाराको उपलब्धतमा भर पर्दछ । भुरा माछा हुर्काउन, खाने माछा उत्पादन गर्ने , माउ माछा व्यवस्थापन गर्न प्राकृतिक तथा कत्रिम आहाराको ठूलो भुमिका खेलेको हुन्छ । माछाको साईज १० ग्राम भन्दा ठूलो भएपछि आहारा खाने बानी पनि बिस्तारै फरक हुदै जान्छ ।

### दाना बनाउनु अगाडीको तैयारी

#### गुणस्तरीय कच्चा खाद्य पदार्थको छनौट:

बजारबाट ल्याईएका कच्चा पदार्थहरूको गुणस्तर निरक्यौल गरेर मात्र दाना बनाउनु पर्दछ । फोहोर ढुसी लागेको कच्चा पदार्थहरू दानामा प्रयोग गर्दा माछाको स्वास्थ्यमा प्रतिकूल असर पर्न जान्छ । कमसल खालको झिङ्गेमाछा प्रयोग गरेमा वाहिरि आवरण बढि हुन्छ जसले माछाको पाचन क्रियामा प्रतिकूल असर पार्दछ । शक्ति श्रोतको रूपमा प्रयोग हुने गहुँ, पिना र धानको ढुटो पनि गुणस्तरीय हुनु पर्दछ । कच्चा पदार्थहरूमा रहेका वा मिसिएका, कुहिएका, सडेगलेका अखाद्य पदार्थहरू हटाउन राम्ररी केलाएर सफागर्नु पर्दछ । जस्तै बालुवा, मुसाको लिड, माटो, ढुङ्गो आदि । वर्षात र चिसो समयमा कच्चा पदार्थमा जलांशको मात्रा बढी हुने हुनाले दाना बनाउनु अघि घाममा राम्ररी सुकाएर दाना बनाउनु पर्दछ झिङ्गे माछालाई पानीमा राम्ररी पखालेर घाममा सुकाउने त्यसपछि अनावश्यक अखाद्य पदार्थहरू छानेर, केलाएर फालिसकेपछि दाना बनाउन प्रयोग गर्ने । राम्ररि सफा गरी सकेको सबै कच्चा पदार्थहरूलाई पिठो पिस्ने मेसिनबाट मसिनो गरि पिस्ने र आवश्यकता अनुसारको दानाको प्रोटिन प्रतिशत अनुसार दानाका कच्चा पदार्थहरू मिसाएर दाना बनाउनु पर्दछ ।

### दाना बनाउदां बिचार गर्नु पर्ने कुराहरू

कांचो भटमास भएको हुनाले यसलाई सिधै दाना बनाउनु हुदैन । यसले माछाको बृद्धि कम गर्दछ । पिसिएको कच्चा पदार्थहरू राम्ररी मिसिन पर्दछ । कच्चा पदार्थहरू राम्ररी नमिसिएमा थोरै मात्राको पदार्थहरू जस्तै भिटामिन, मिनरल, आदिहरू पनि एकनासले नमिसिएमा दाना बनाउदां वा खुवाउदा कुड्म दाना एकरूपता आउदैन र कही बढि कही कम पर्न गै दानाको तैयारी गुणस्तरमा हास आउछ र माछालाई राम्रो हुदैन । रेशादार पदार्थ जस्तो धानको ढुटो १० देखि १५ प्रतिशत मात्र

प्रयोग गर्ने पर्दछ । बढि फाइबर भएको पदार्थले स्वाद कम गर्ने हुनाले दानामा कम मात्रामा प्रयोग गर्नु पर्दछ । माछाको बिभिन्न साईज अनुसार तैयारी पिलेट वा ऋबल दानाको पनि सइज फरक फरक बनाउनु पर्दछ ताकि साईज अनुसारको माछाहरूले सजिलै दाना खाना सकुन ।

### माछाको कृत्रिम आहाराको मात्रा, दर र पटक

माछाको बिभिन्न अवस्थाको लागि प्रोटीनको मात्रा पनि फरक फरक हुन सक्छन । भुरा माछाको लागि ३०-३५% प्रोटीनयुक्त दाना आवश्यक पर्दछ । हुर्किने माछाको लागि २०-२५% को प्रोटीनयुक्त दाना आवश्यक पर्दछ । माउ माछाको लागि २५-३० % को प्रोटीनयुक्त दाना आवश्यक पर्दछ ।

### दाना बनाउने तरिका

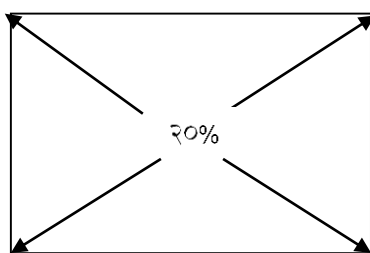
ब्रेसल ग्रुप		प्रोटीन ग्रुप	
मकै	९ प्रतिशत	पीना	३० प्रतिशत
गहुं	१० प्रतिशत	भटमास	३८ — ४२ प्रतिशत
चोकर	११ प्रतिशत	माछाको सिधा	४० — ५० प्रतिशत
ढुटो	११ प्रतिशत		

दाना बनाउदा घटीमा एउटा वस्तु प्रोटीन ग्रुपको तथा एउटा वस्तु ब्रेसल ग्रुपको मिसाउनु पर्दछ । ( एउटै ग्रुपको एक भन्दा बढी वस्तु मिसाउनु परेमा औसत प्रोटीनको मात्रा निकाल्नु पर्छ ।

उदाहरण :

२०% प्रतिशत प्रोटीन भएको १०० के.जी. दाना खाने माछाको लागि बनाउदा कति मात्रामा तोरीको पीना तथा कति मात्रामा ढुटो मिलाउनु पर्छ ?

आधार पदार्थ ११%  
(धानको ढुटो)



प्रोटीन पदार्थ ३०%  
(तोरीको पीना)

ढुटोको मात्रा (३०-२०)=१० भाग

पीनाको मात्रा (२०-११)=९ भाग

- अर्थात १९ भागमा १० भाग ढुटो तथा ९ भाग पीना मिसाउनु पर्छ अथवा १०० के.जी. को लागि
- (क) ढुटो  $100 \div 19 * 100 = 53$  के.जी.

- (ख) पीना ९□१९ \* १०० = ४७ के.जी.

यदि भटमास दानामा मिसाउनु पर्ने हो भने भुटेको भटमास मात्र प्रयोग गर्नु पर्दछ ।

## दाना प्रयोग

दाना प्रयोग गर्दा निम्न कुराहरू निश्चित हुनु पर्दछ□

- समय
- स्थान
- मात्रा
- गुणस्तर

- दानाको प्रयोग सकभर विहानपख गर्नु राम्रो हुन्छ । दाना दिदा राम्ररी भिजाएर गोलो डल्लो बनाइ दिनु पर्छ । बृद्धि जांचको आधारमा माछाको शारीरिक तौलको आधारमा परिमाण निर्धारण गरिदापनि उपयोगको आधारमा मात्रा थपघट गर्न सकिन्छ, यसका लागि स्वचालित मेसिनको प्रयोग गर्दा राम्रो हुन्छ । घास दिंदा फ्रेमभित्र तथा दाना दिंदा भुण्ड्याएर वा पलेटफर्ममा दिनु राम्रो हुन्छ ।
- निम्न अवस्थाहरूमा दाना दिनु हुदैन

:

- पोखरीमा अक्सीजनको कमी भएमा ।
- लगातार बादल लागेमा ।
- माछाले नखाएमा ।
- माछामा रोग देखा परेमा ।

## आहारा भण्डारण गर्ने तरिका

बनाई सकेको तैयारी दानालाइ राम्रोसंग प्याक गरेर राखनु पर्दछ। राम्रो संग प्याक नगरेमा आहाराको गुणस्तर चाडै बिग्रन जाने सम्भावना हुन्छ । सुकेको दानामा भएका भिटामिनहरू चाडै नष्ट हे हुदाँ दानाको सधै राम्रो गुणस्तर ध्यान दिन जरुरि हुन्छ ।

- दाना भण्डारण गर्ने कोठा सफा सुख्खा, पानी नचुहिने, हावादार हुनु पर्दछ । ओसिलो ठाउँ भएमा चाडै दानामा हुँसि पर्न सक्छ र माछालाई असर पर्याउछ ।
- जुट वा प्लास्टिकको बोरामा राखेको दाना काठको फलेकमा आवानो हुनेगरी राख्नु पर्दछ ।
- दाना कुन किसिमको हो र कुन मितिमा तयार गरेको हो उल्लेख गरी लेबल राखने ।
- दानालाई सिधै सुर्यको प्रकास पर्ने स्थानमा राख्नु हुदैन ।
- दाना राखेको बोरालाई कुनैपनि भित्तामा छुने गरी राख्नु हुदैन ।
- दाना राकेको स्थानमा मुसा नछिर्ने गरी स्थान बनाएर मुसाबाट सधै दाना बचाउनु पर्दछ ।



तोरिको पिना



राईस ब्रान



झिङ्गे माछा



भिटामिन मिनरल मिक्स



भटमास भुट्टै



दाना तयारि गर्दै