

<<小龙虾养殖技术>>

图书基本信息

书名：<<小龙虾养殖技术>>

13位ISBN编号：9787811172355

10位ISBN编号：7811172356

出版时间：2007-6

出版时间：中国农业大学出版社

作者：夏爱军

页数：158

字数：144000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<小龙虾养殖技术>>

内容概要

淡水小龙虾肉味鲜美，营养丰富，是高蛋白、低脂肪和高能量、有营养的保健食品，是一种世界性的食用虾类，在18世纪就成为欧洲人民的重要食物源。

我国食用淡水小龙虾的历史始于20世纪60年代，随着消费者对淡水小龙虾的认识和媒体的广泛宣传推广，淡水小龙虾食品已普遍进入饭店、宾馆、超级市场和家庭餐桌。

“盱眙龙虾节”的举办引发了食用淡水小龙虾的风暴，许多宾馆饭店大打龙虾美食牌，“十三香龙虾”、“清水龙虾”、“红透龙虾”等；销售市场需求量的增加，使天然资源锐减，价格节节攀升，淡水小龙虾已成为市场热销的水产品种。

淡水小龙虾生命力极强，对水质要求不高，适于在湖泊、池塘、湿地、江河、水渠、水田和沼泽地养殖，在我国大多数地区都能养殖和自然越冬。

淡水小龙虾个体抱卵量较少，但群体繁殖能力较强。

根据淡水小龙虾的生物学特性，其为较适宜水产养殖的品种。

目前我国养殖淡水小龙虾较好的地区为江苏、湖北、安徽和浙江等省。

就江苏而言，目前全省养殖淡水小龙虾面积已超过20万亩，养殖模式主要有池塘主养、混养，滩地养殖、稻田养殖，水生经济植物田（池）养殖等。

养殖成本低（每千克养殖成本小于6元），技术难度也不高。

我们通过总结自己多年从事淡水小龙虾研究的成果和经验，综合参考近年来有关淡水小龙虾发表的技术文献，编写了《小龙虾养殖技术》一书。

介绍了淡水小龙虾养殖概况与评价、淡水小龙虾生物学特性、淡水小龙虾养殖环境质量要求、淡水小龙虾苗种生产技术、淡水小龙虾池塘养殖技术、其他养殖方式、淡水小龙虾病害与防治、淡水小龙虾的利用价值等8方面的内容。

着重叙述了淡水小龙虾苗种繁育和养殖的关键技术，基本涵盖了养殖生产的各个环节，供读者在养殖生产中参考借鉴。

<<小龙虾养殖技术>>

书籍目录

第一讲 淡水小龙虾养殖概况与评价 一、淡水小龙虾的发展状况 二、淡水小龙虾的养殖评价 三、淡水小龙虾的养殖趋势
第二讲 淡水小龙虾生物学特性 一、分类及分布 二、形态构造 三、生活习性 四、繁殖习性 五、蜕壳与生长
第三讲 淡水小龙虾养殖环境质量要求 一、水质环境要求 二、土壤与底泥要求 三、养殖用水处理方法 四、淡水小龙虾养殖场的设计
第四讲 淡水小龙虾苗种生产技术 一、技术路线 二、苗种繁育池塘选择 三、亲虾放养前池塘准备 四、亲虾的选择与配对 五、亲虾培育 六、繁育池越冬的管理 七、苗种繁殖技术 八、幼虾的培育技术
第五讲 淡水小龙虾池塘养殖技术 一、主要养殖模式 二、养殖场地的选择 三、苗种放养前准备 四、种苗放养 五、投饲管理 六、养成管理 七、淡水小龙虾捕捞与运输
第六讲 其他养殖方式 一、淡水小龙虾与水稻共生养殖 二、淡水小龙虾和中稻的连作养殖 三、草荡、圩滩地养殖淡水小龙虾 四、水生经济植物田(池)养殖淡水小龙虾 五、大水面增养淡水小龙虾
第七讲 淡水小龙虾病害与防治 一、病害的预防 二、常见病害的防治
第八讲 淡水小龙虾的利用价值 一、淡水小龙虾的营养 二、淡水小龙虾的烹调 三、淡水小龙虾的保鲜加工储藏技术 四、淡水小龙虾的综合利用
附录参考文献

<<小龙虾养殖技术>>

章节摘录

我国食用淡水小龙虾的历史始于20世纪60年代，90年代初期，我国克氏原螯虾的采捕量为6700t，1995年增加到6.55万t，1999年接近10万t。江苏省是克氏原螯虾生产的大省，1995年全年产量约3万t，1999年已上升到6万t，成为全省淡水虾类中的主导产品，其产量超过青虾。随着消费者对克氏原螯虾的认识和媒体的广泛宣传推广，国内大中城市的淡水小龙虾消费日益火爆。淡水小龙虾食品已普遍进入国内的饭店、宾馆、超级市场和家庭餐桌。尤其是受“盱眙龙虾节”的影响，盱眙“十三香龙虾”、熟冻龙虾仁、整肢龙虾等加工

<<小龙虾养殖技术>>

编辑推荐

中央宣传部，新闻出版总署，农业部推荐“三农”优秀图书。
贴近生产，全过程指导，规范操作，无公害保障。

<<小龙虾养殖技术>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>