

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200910034027.1

[51] Int. Cl.

A01K 67/033 (2006.01)

A23K 1/18 (2006.01)

A23K 1/10 (2006.01)

[43] 公开日 2010 年 2 月 3 日

[11] 公开号 CN 101637147A

[22] 申请日 2009.8.18

[21] 申请号 200910034027.1

[71] 申请人 扬州鸿信生物制品有限公司

地址 215600 江苏省高邮市甘垛镇工业园区

[72] 发明人 杨生桂 师仁义 王欣 师卫国

[74] 专利代理机构 扬州苏中专利事务所(普通合伙)

代理人 张荣亮

权利要求书 1 页 说明书 3 页

[54] 发明名称

蝇蛆养殖的方法

[57] 摘要

本发明涉及一种蝇蛆养殖的方法,属于蝇蛆养殖技术领域,本发明利用鲜虾壳中含有大量蛋白质的特性,将其与适量麦麸混合供种蝇产卵,鲜虾壳中含有 60% 的蛋白质,一般动物对其消化非常少,而蝇蛆则可以轻易消化,因而将经粉碎机粉碎的鲜虾壳作为养殖蝇蛆的食物,蝇蛆将其中的蛋白转移到自己身体上,转化成为易消化吸收的动物蛋白,因此鲜虾壳比一般养殖蝇蛆的原料,能够提高产量 30% 以上,单纯麦麸养殖的蝇蛆一般要四吨烘干成一吨成品,鲜虾壳养殖蝇蛆由于蛋白质质量高只要 3.5 ~ 3.7 吨就能烘干成一吨成品。

1、一种蝇蛆养殖的方法，其特征是，所述的方法以经粉碎机粉碎的鲜虾壳为主料、麦麸为配料混合后供种蝇产卵，粉碎的鲜虾壳与麦麸的质量比为 4：1；经粉碎机粉碎的鲜虾壳在每平方米的盘里放置 7.8-8.2 厘米厚度，上面放蝇卵 1.18-1.22 万个，每隔 2 小时喷湿，养殖房内相对湿度为 40~60%，温度控制在 20~30℃。

2、根据权利要求 1 所述的蝇蛆养殖的方法，其特征是，所述的鲜虾壳需要保鲜时加入 EM 菌后密封保存，一吨鲜虾壳需要一公斤的 EM 菌按 1:100 的水调和喷淋。

蝇蛆养殖的方法

技术领域

本发明涉及一种蝇蛆养殖的方法，属于蝇蛆养殖技术领域。

背景技术

采用麦麸养殖蝇蛆是几十年前就采用的材料，如今大多蝇蛆养殖者依然在采用。还有许多地方采用动物粪便等物质来养殖蝇蛆、养殖环境大量的臭味来养殖蝇蛆等等。参阅过去与现在采用麦麸养殖的技术，几乎没有进步，主要有以下几个问题：

1、产量低，成本高。高温季节大约 2.5~3 公斤麦麸才能生产 1 公斤蝇蛆，温度稍低时产量更低，约需要 4 公斤以上才能生产 1 公斤蝇蛆。计算下来每生产 1 公斤蝇蛆成本在 6~10 元，

2. 麦麸变质快。高温（日平均温度在 28° 以上）季节由于蝇蛆食欲旺盛，麦麸还没有变酸时就被蝇蛆吃下影响不大，而温度稍低（室温低于 25°）就会发现麦麸一样在酸败，但蝇蛆就不喜欢吃，导致产量下降，种苍蝇产卵量少、死亡快。

麦麸养殖蝇蛆存在三个大的障碍问题，即麦麸的酸化、麦麸中的粗纤维和麦麸中的粗蛋白。

发明内容

本发明的目的是提供一种蝇蛆养殖的方法，解决现有采用麦麸养殖蝇蛆存在的麦麸易酸化、麦麸中的粗纤维和麦麸中的粗蛋白的不足，本发明有利于将食物中的蛋白质被蝇蛆吸收，提高蝇蛆产量。

本发明的目的是通过以下技术方案实现的，一种蝇蛆养殖的方法，其特征是，所述的方法以经粉碎机粉碎的鲜虾壳为主料、麦麸为配料混

合后供种蝇产卵，粉碎的鲜虾壳与麦麸的质量比为 4:1；经粉碎机粉碎的鲜虾壳在每平方米的盘里放置 7.8-8.2 厘米厚度，上面放蝇卵 1.18-1.22 万个，每隔 2 小时喷湿，养殖房内相对湿度为 40~60%，温度控制在 20~30℃。

所述的鲜虾壳需要保鲜时加入 EM 菌后密封保存，一吨鲜虾壳用一公斤的 EM 菌按 1:100 的水调和喷淋。

本发明利用鲜虾壳中含有大量蛋白质的特性，将其与适量麦麸混合供种蝇产卵，鲜虾壳中含有 60%的蛋白质，一般动物对其消化非常少，而蝇蛆则可以轻易消化，因而将经粉碎机粉碎的鲜虾壳作为养殖蝇蛆的食物，蝇蛆将其中的蛋白转移到自己身体上，转化成为易消化吸收的动物蛋白，因此鲜虾壳比一般养殖蝇蛆的原料，能够提高产量 30%以上，单纯麦麸养殖的蝇蛆一般要四吨烘干成一吨成品，鲜虾壳养殖蝇蛆由于蛋白质质量高只要 3.5~3.7 吨就能烘干成一吨成品。

具体实施方式

结合实施例进一步说明本发明，本发明以经粉碎机粉碎的鲜虾壳为主料、麦麸为配料混合后供种蝇产卵，粉碎的鲜虾壳与麦麸的质量比为 4:1。用粉碎的鲜虾壳在每平方米的盘里放置 7.8-8.2 厘米厚度，上面放蝇卵 1.18-1.22 万个，每隔 2 小时喷湿，养殖房内相对湿度为 40~60%，温度控制在 20~30℃。中间不要加换料，到了三天左右蝇蛆就成熟，比麦麸养殖及猪血养殖的快一天，失去蛋白的龙虾壳可以做成甲壳素，且做甲壳素过程中大量节省了氢氧化钠的使用量。

由于鲜虾壳中含有大量的蛋白质，且对蝇蛆来说适口性很好，并且含蛋白高达 60%，但这些蛋白一般动物对其消化非常少，而蝇蛆则可以轻易消化，将其中的蛋白转移到自己身体上，转化成为易消化吸收的动物蛋白，因此比一般养殖蝇蛆原料，能够提高产量 30%以上。收集购买回来的鲜虾壳，如果已经有些臭味，或者一下子使用不完，就会变臭变

质，需要进行保鲜，保鲜的方法非常简单，就是加入 EM 菌，密封即可，一吨鲜虾壳用一公斤的 EM 菌按 1:100 的水调和喷淋。保存一个月都不会变质，且其中的臭腥味也会减少或消除。