

# 淡水白鲳

黄二春（湖北省水产科学研究所）

淡水白鲳学名为短盖巨脂鲤，原产于南美亚马逊河流域，是一种肉质好、体形大、生长快、食性广、耐低氧、产量高的优良经济鱼类。1982年台湾首先引进该鱼，1984年后引入大陆。经几年的培育和驯化，已成为一种池养经济价值较高的食用鱼。下面将淡水白鲳生物学及其养殖、人工繁殖情况简介如下：

**一、生活习性** 淡水白鲳生活在水域的上中层，能耐低氧，喜欢微酸性或中性水，喜群栖，不互相残食，可高密度饲养。

**二、食性** 淡水白鲳是一种杂食性鱼类，可食蚯蚓，各种水生植物及池底有机碎屑，各种农副产品及人工配合饲料，精料如（瓜皮碎沫、米糠、麦麸）等。投喂碎西瓜皮时，淡水白鲳跳出水面抢食。

**三、养殖** 淡水白鲳为大型淡水鱼类之一，在原产地最大个体可达20公斤。通常体长5公分的鱼苗，饲养三个月，体重可达0.5—1公斤。淡水白鲳与尼罗罗非鱼对比生长试验结果表明：第一个月白鲳比尼罗罗非鱼增重82.4%，第二个月快91.7%，第三个月快94.5%。如采用全长25—35毫米，体重2—6克的淡水白鲳与同样规格的尼罗罗非鱼在室内作对比试验，经30天的饲养，淡水白鲳的平均体重达21.9克，体重增加5.6倍；而尼罗罗非鱼达14.9克，体重增加只有2.8倍。按绝对增重计算，淡水白鲳比尼罗罗非鱼生长快82.4%。随着时间的延长，两者差距越来越大。广东顺德县1987年6月放养2公分左

右的小鲳鱼种30万尾，到10月下旬经120余天的饲养，有部分体重已达750克；广东南海县一农民在3.5亩池塘中放养体长5公分的鲳鱼970尾，经四个月的饲养共收成鱼500公斤以上，收入达万元。1986年长江水产研究仍在1.3亩成鱼池中混养体重为67—100克的鲳鱼种，饲养57天体重达375—425克，平均日增重5.3—6.0克，继续饲养127天，体重达1200—1500克；湖北省水产研究所将体重200克的鲳鱼种和3—5公斤分鲳鱼苗分别放入青山热电厂和蒲圻市水产良种场罗非鱼池塘中套养，不另加饵料，饲养200—250天体重达1,000—1,500克。

**四、繁殖** 淡水白鲳饲养三年，体重达2.5—3.5公斤性腺成熟，每年10—12月为产卵期，如果培育得当，5月便可开始进行人工繁殖产卵，产卵后继续加强培育，精心饲养经50—100天后可进行第二次产卵。第一次产卵每公斤雌鱼产卵为8万粒左右。1987年广东省有江门、深圳、东莞等地先后获得人工繁殖成功。长江水研究所在广东东莞市水产良种场进行第一次人工繁殖，获仔苗125万尾，一个月后培育出3—5公分的幼苗52万尾。此项成功，解决了多年来淡水白鲳的种苗靠进口的被动局面。

**五、起捕率** 淡水白鲳成鱼的起捕率，是人们最关注的问题之一。尤其是这些年来我国在养殖热带鱼尼罗罗非鱼就每年碰到捕捞难关，这也确实给养殖带来极大的困难。经多年的养殖捕捞，其结果证明，尼罗罗非

## 简讯

### 《高效益生态渔业生产新模式》简介

近几年来，人们在总结教训的过程中发现了一种复合生产系统——生态渔业。生态渔业的发展既象天然生态系统那样能适应生态规律的要求，发挥内在调整机制的作用，保持生态平衡和增加生态效益，又能在保持高经济生产力的基础上进一步提高产量和经济效益，对资源进行合理地充分利用。随着生产技术的不断提高，实践证明，生态渔业将成为我国渔业，尤其是池塘渔业的发展方

向。《高效益生态渔业生产新模式》一书，就我国现阶段在鱼——种植业结合类型、鱼——牧畜结合类型以及多层次综合渔业等类型已取得明显效果的18种生态渔业结合体系的养殖模式、经济效益及存在的问题逐一介绍。该书由湖北省水产学会编印，每本工本费（包括邮寄费）5元，欲买者请汇款至武汉市武昌东湖18号湖北省水产学会，款到发书。

鱼的起捕率只有10%左右，淡水白鲳的起捕率均在60—100%。东莞市水产良种场将38尾亲鱼混养于8.4亩的草、鳙等鱼的成鱼池中，经六次捕捞检查，第一网次起捕35—38尾，起捕率在92—100%。淡水白鲳较温顺，群聚性强，活动成群，范围不大，拉网时随网而游动，决不象尼罗罗非鱼那样有钻泥性能，因此及易捕捞。

**六、营养：**作为一个新的养殖品种，不仅仅看它的生长速度，更重要的是看它本身对人们的食用价值。1984—1987年湖北省水产研究所、广东等地分别对尼罗罗非鱼、莫桑比克罗非鱼、露斯塔野鲮、白鲢、淡水白鲳作过营养分析，其结果分别是：粗蛋白：尼罗19.23%、莫桑比克17.98%、野鲮18.17%、白鲢17.05%、白鲳18.75%；脂肪：尼罗2.10%、莫桑比克2.38%、野鲮1.70%、白鲢1.73%、白鲳6.68%；水份：尼罗77.07%、莫桑比克75.53%、野鲮75.13%、白鲢79.70%、白鲳73.56%；灰分：尼罗1.08%、莫桑比克1.28%、野鲮1.25%、白鲢1.05%、白鲳1.01%。把它们的粗蛋白与脂肪，分别是：淡水白鲳25.43%，

尼罗21.33%；莫桑比克20.36%；野鲮19.87%；白鲢18.78%。由此看来淡水白鲳的营养价值在这几种鱼中最高。

**七、其它：**淡水白鲳的疾病很少见报道，在寄生虫病方面研究表明：一种棘头虫，对其肠胃道的感染率为12%，我国广东、湖北引进后，几年来未发现其它疾病而造成死亡。淡水白鲳对农药很敏感，在0.3ppm的敌百虫水溶液中12小时后立即死亡。淡水白鲳在活鱼运输上并不困难，同我国四大家一样，只要做到启运前保持鱼体健壮，作必要锻炼，运输最好采用清新水，无农药污染，自来水暴气10—24小时后均可使用。一般尼龙袋充氧运输在24小时不换氧，每袋装载量的总重（鱼体计）1.5—2千克，桶（袋）装（辅以人工击水或压气等方式）每立方米装载量为15—30千克。运输水温宜保持在18—30℃之间，最适水温为22—28℃。

1986年湖北水产科学研究所从广东引进淡水白鲳，分别放入青山屯、蒲圻市水产良种场，经两年的移养试验，已完全越冬，生长很好，深受欢迎的喜爱。淡水白鲳目前在我省推广养殖。