

河蟹

养殖新技术

戴祥庆 张根玉 朱文祥 编著

上海科学普及出版社



河蟹养殖新技术

戴祥庆 张根玉 朱文祥 编著

上海科学普及出版社

(沪)新登字第 305 号

责任编辑 张建德

河蟹养殖新技术

戴祥庆 张根玉 朱文祥 编著

上海科学普及出版社出版

(上海曹杨路 500 号 邮政编码 200063)

新华书店上海发行所发行 上海市委党校印刷厂印刷

开本 787×1092 1/32 印张 7 插页 4 字数 153000

1999 年 4 月第 1 版 1999 年 4 月第 1 次印刷

印数 1—6000

ISBN 7-5427-1532-1/S·52 定价:10.00 元

养蟹池边的幼蟹



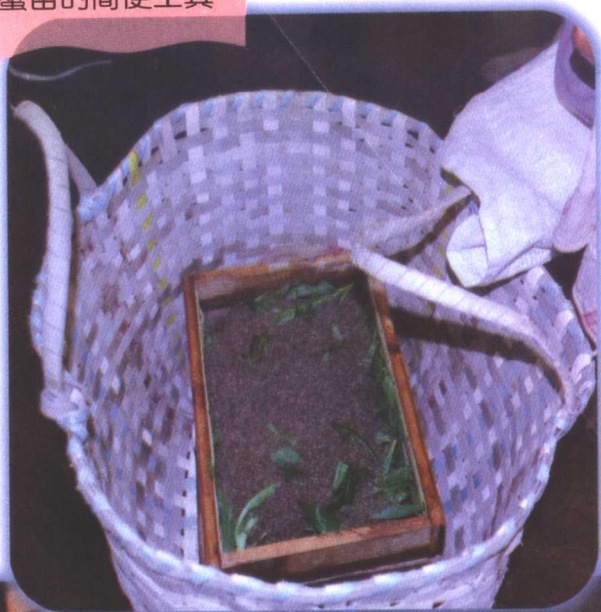
长江水系亲蟹

捕捞河蟹大眼幼体



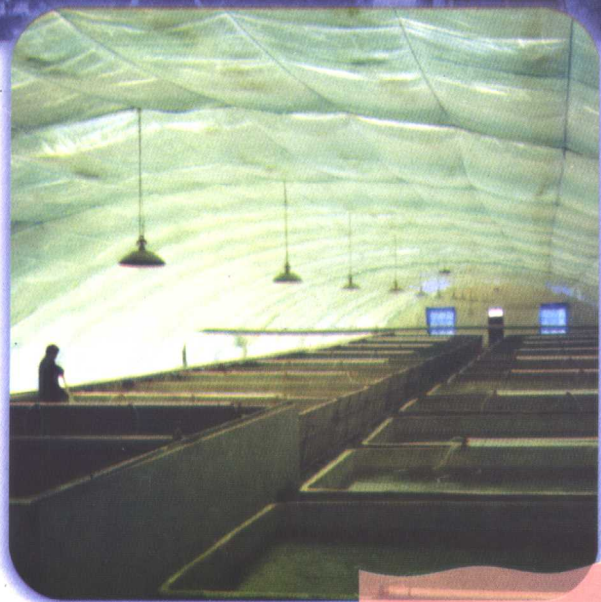
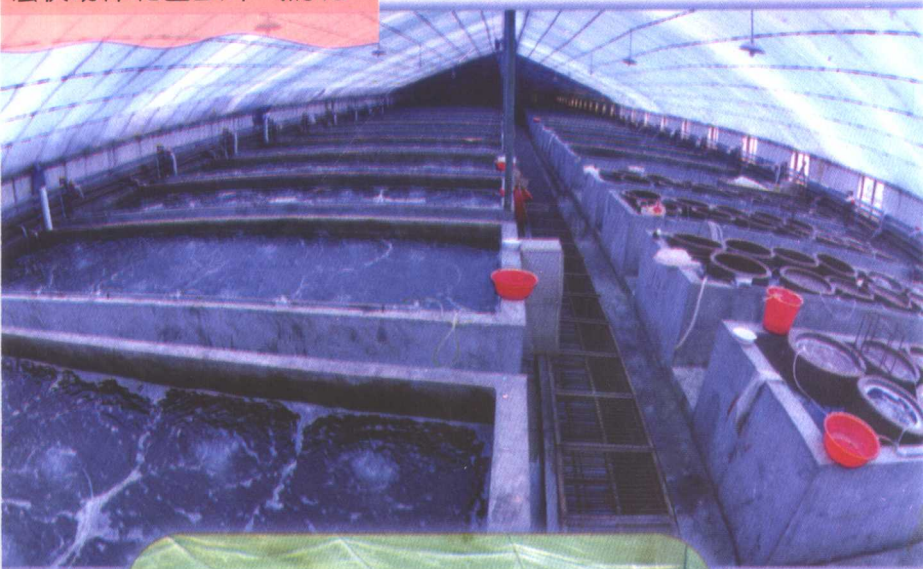
豆蟹(小)和扣蟹(大)

渔民装运蟹苗的简便工具



河蟹大眼幼体

蚤状幼体和卤虫冲气孵化



河蟹的玻璃钢育苗池

地笼捕蟹



卤虫孵化设施

河蟹防逃设施



地笼内捕获的成蟹

鱼蟹混养池边的河蟹



成片围栏的养蟹塘

稻田养蟹



鱼蟹混养的成蟹

内 容 提 要

本书比较系统地叙述了河蟹养殖的最新技术。全书内容主要包括:概述,天然水域河蟹资源的利用,水域环境因子与水质管理,营养需求与饲料,河蟹人工繁殖,成蟹养殖,河蟹疾病的防治,河蟹的综合利用与烹饪技术。

本书编写注重科学性、实用性和针对性,适合于广大养蟹农户、水产养殖科技人员阅读。

前 言

河蟹 (*Eriocheir sinensis*) 是水产品中的名贵品种。其营养丰富, 风味独特, 不仅享誉国内, 而且蜚声海外, 自古以来, 被人们视为筵席上的佳肴。

我国淡水水域广阔, 江河、湖泊、水库、池塘星罗棋布, 水渠、河沟纵横交错, 为河蟹养殖提供了良好的环境。当前, 一个开发水域资源、利用荒滩洼地发展河蟹养殖生产的热潮正在全国兴起。

我国河蟹养殖历史不长, 养殖工艺尚处于由粗渐精的摸索阶段, 许多生产技术问题尚待逐步完善。在发展高产、优质、高效渔业的形势下, 河蟹养殖生产的目标是降低生产成本, 提高产量和产品规格, 提高养殖成活率和回捕率。为此, 笔者根据多年从事河蟹技术工作的实践和结合上海市科委下达的河蟹重大科研项目, 并在收集国内有关河蟹养殖技术资料的基础上, 编写了本书, 供有关河蟹养殖单位、专业户及水产工作者参考。

本书着重介绍了河蟹的生活习性、蟹苗捕捞、河蟹人工繁殖、幼蟹培育、成蟹养殖、天然饵料的培育和人工饲料的加工、病害防治等技术, 还介绍了上海地区近年来取得的低盐度人工育苗和鱼蟹混养经验。

养蟹是一门新兴人工水产养殖技术, 还有许多问题有待于进一步研究解决。加之本书编写人员的水平有限, 不妥之处在所难免, 请广大读者批评指正。

在本书编写过程中，承蒙上海市水产研究所钱安邦、徐琴英同志的帮助，在此谨表谢意。

编 者

1998 年 11 月

目 录

一、概述	1
(一) 河蟹的营养价值	1
(二) 市场产销趋势	2
(三) 河蟹人工养殖概况	3
(四) 河蟹养殖存在的问题	4
二、河蟹的生物学特性	6
(一) 分类与分布	6
(二) 河蟹的形态结构	8
(三) 河蟹习性	17
(四) 食性	19
(五) 生长与年龄	22
(六) 生殖习性	27
三、天然水域河蟹资源的利用	52
(一) 天然蟹苗的捕捞和运输	52
(二) 天然幼蟹的捕捞和运输	62
(三) 天然水域成蟹的捕获和暂养	67
四、河蟹养殖水域的环境因子与水质管理	78
(一) 环境因子	78
(二) 水质管理和调节	83
五、河蟹的营养需求与饲料	88
(一) 河蟹的营养需求	88
(二) 河蟹的饲料	93

(三) 河蟹饲料的营养成分·····	95
(四) 动物性饲料的培养和利用·····	99
(五) 人工配合饲料的配制和配方 ·····	109
六、河蟹的人工繁殖 ·····	114
(一) 国内人工育苗概况 ·····	114
(二) 河蟹育苗场的总体设计 ·····	114
(三) 生物饵料培养 ·····	116
(四) 亲蟹的饲养、交配、产卵和孵化 ·····	124
(五) 蚤状幼体的培育 ·····	130
(六) 低盐度海水河蟹人工育苗实例 ·····	132
(七) 蟹苗的培育 ·····	137
七、成蟹养殖 ·····	149
(一) 池塘养殖成蟹 ·····	149
(二) 鱼蟹混养 ·····	157
(三) 稻田养殖成蟹 ·····	161
(四) 湖泊养蟹 ·····	167
(五) 湖泊围栏养蟹 ·····	173
(六) 网箱养殖成蟹 ·····	177
(七) 当年蟹苗养成商品蟹技术 ·····	179
八、河蟹疾病的防治 ·····	185
(一) 蟹病预防 ·····	185
(二) 河蟹疾病的防治 ·····	188
九、河蟹的综合利用与烹饪技术 ·····	200
(一) 河蟹的综合利用 ·····	200
(二) 河蟹的烹饪技术 ·····	203
参考文献 ·····	212

一、概 述

(一) 河蟹的营养价值

河蟹是水产品中的名贵品种，具有独特风味，美味可口，而且营养丰富。因此，自古以来，河蟹就作为我国人民餐桌上的上等佳肴。

河蟹的营养成分十分丰富。若以河蟹与甲鱼、对虾、海参、鳊鱼等其它的名贵水产品相比（表1-1），每100克可食部分中，河蟹的含水量最低，其营养成分除了蛋白质含量稍

表1-1 河蟹与数种水产品的营养成分比较

(克/100克食用部分中含量)

成 分	水 产 品 名 称									
	河蟹	梭子蟹	甲鱼	河虾	对虾	海参 (水浸)	鳊鱼	鲫鱼	鲤鱼	带鱼
水分(克)	71.0	80.0	79.3	80.5	77.0	83.0	77.1	85.0	79.0	73.0
蛋白质(克)	14.0	14.0	17.3	17.5	20.6	14.9	18.5	13.0	18.1	15.9
脂肪(克)	5.9	2.6	4.0	0.6	0.7	0.9	3.5	1.1	1.6	3.4
碳水化合物(克)	7.4	0.7	0	0	0.2	0.4	0	0.1	0.2	2.0
热量(千焦)	582.0	343.0	439.0	318.0	377.0	289.0	435.0	259.0	368.0	418.0
灰分(毫克)	1.8	2.7	0.7	0.7	1.5	0.8	1.1	0.8	1.1	1.1
钙(毫克)	129.0	141.0	15.0	221.0	35.0	357.0	79.0	54.0	23.0	48.0
磷(毫克)	145.0	191.0	94.0	23.0	150.0	12.0	143.0	203.0	176.0	204.0
铁(毫克)	13.0	0.8	2.5	0.1	0.1	2.4	0.7	2.5	1.3	2.3
维生素 A(国际单位)	5900	230	-	-	360	-	-	-	140.0	-
硫胺素(毫克)	0.03	0.01	0.62	0.02	0.01	0.01	0.01	0.06	0.06	0.02
核黄素(毫克)	0.71	0.51	0.37	0.08	0.11	0.02	0.10	0.07	0.03	0.06
尼克酸(毫克)	2.7	2.1	3.7	1.9	1.7	0.1	1.9	2.4	2.8	2.2