

Produkcja sandacza (*Sander lucioperca*) w systemach recykulacyjnych

Zdzisław Zakęś

Zakład Akwakultury, Instytut Rybactwa Śródlądowego w Olsztynie

W opracowaniu zebrano informacje dotyczące tuczu sandacza w systemach recykulacyjnych (RAS). O efektywności intensywnego podchowu sandacza w RAS decydują m.in. warunki techniczne (wielkość basenów). Wskazane jest stosowanie całodobowego oświetlenia o niskim natężeniu. Wymagania środowiskowe sandacza są dość wysokie. W okresie tuczu temperatura wody powinna być utrzymywana na poziomie 22-23°C. Biorąc pod uwagę istotniejsze wskaźniki hodowlane (tempo wzrostu ryb, współczynniki pokarmowe pasz (FCR)) i koszty pokarmu do tuczu sandacza należy polecać pasze o zawartości białka, tłuszczu i węglowodanów, odpowiednio 43, 10 i 15%. Zazwyczaj wartość FCR nie przekracza 1,0 (dla ryb o masie ciała poniżej 1,0 kg) i 1,3-1,5 dla ryb większych, o masie ciała powyżej 1,0 kg. Porównanie wartości rzeżnej sandacza dzikiego i hodowlanego (masa ciała ok. 1 kg) wykazało, że udział odeskórzonego filetu był zbliżony i wyniósł 48% masy ciała (sandacz hodowlany) i 51% masy ciała (sandacz dziki). Żywienie paszą sztuczną skutkowało wzrostem zawartości tłuszczu w filecie hodowlanego sandacza. Była ona ponad 3-krotnie wyższa niż u dzikich osobników i wyniosła, odpowiednio 2,87 wobec 0,96%. Analiza biochemiczna filetów sandacza nie wykazała, aby żywienie paszą sztuczną wpłynęło istotnie na procentową zawartość wysocienienasyconych kwasów tłuszczowych (PUFA) szczególnie istotnych dla człowieka, tj. kwasu eikozapentaenowego (EPA, 20:5 n-3) i dokozaheksaenowego (DHA, 22:6 n-3). Nie odnotowano również istotnych różnic w proporcjach kwasów n-3PUFA/n-6 PUFA, które w przypadku ryb dzikich i hodowlanych wyniosły, odpowiednio 3,24 i 4,36. W jednostce masy filetu hodowlanego sandacza (przy 3-krotnie wyższej ilości tłuszczu niż w mięsie dzikich osobników tego gatunku) stwierdzono istotnie wyższą zawartość kwasów PUFA, n-3PUFA, EPA i DHA.