

บทนำ

ปัจจุบันอุตสาหกรรมการเพาะ เสี่ยงสัตว์น้ำได้รับการพัฒนาไปทั่วทุกมุมโลก ของประเทศไทยนี้เนื่องจากประชากรของประเทศไทยเพิ่มขึ้น ผู้ที่ทำการเกษตรคงไม่อยากลงแรงและเสียหาย เดียว ก็ต้องความต้องการอาหารในปริมาณที่เพิ่มขึ้นด้วย ถึงแม้ว่าภูมิภาคดังกล่าวของประเทศไทยจะได้รับทรัพยากรจากทะเลเป็นจำนวนมากมาก แต่แนวโน้มของการเพิ่มผลผลิตสัตว์น้ำอยู่ภูมิภาคทะเลนี้เริ่มนิยม ปฏิบัติมาตั้งแต่อดีตเป็นต้นมา ปัจจัยที่สำคัญของการเพาะ เสี่ยงสัตว์น้ำนอกจากคุณภาพน้ำที่เหมาะสมแล้ว ยังต้องคำนึงถึงอาหารที่ให้แก่สัตว์น้ำสิ่ง จะต้องมีรายละเอียดของค่าประกอบหมายอย่าง เช่น คุณค่าทาง營養 นิยามาติชีวภาพอาหาร อาหาร ความสอดคล้องของการจัดหา วัสดุตั้งกล่าวและที่สำคัญคือวัสดุที่จะนำมาใช้ต้องมีราคากูก เพื่อลดต้นทุนการผลิตที่ต่ำที่สุดเท่าที่จะทำได้

ปลาเป็นและภาคตื้น เหลือง เป็นแหล่งโปรตีนอาหารปลาที่นิยมใช้กันมาก เผรายหาได้จ่าย แต่ราคาค่อนข้างสูงคือราคากิโลกรัมละ 12 และ 8 บาทตามลำดับ ทำให้ อาหารที่ใช้รับสตุตติงกล่าวเป็นล้วนประกายเป็นทั้งหมด การผลิตสูงตามไปด้วย

ปลาเบ็ด เป็นแหล่งโปรตีนราคาถูกและหาได้่ายโดยเฉพาะในแบบรังหัวด้วยทะเล ปลาเบ็ดราคากิโลกรัมละ 1.50-2.00 บาท ปลาเบ็ดที่ได้มานานกันไม่นานมาใช้ในที่นี่ จะมีปัญหาเรื่องการเน่าเสียและทำให้คุณภาพของเนื้อปลาต่ำลง ดังนั้นจึงได้มีการคิดค้นหารือ แก้ไขปัญหาเบ็ดที่มีคุณภาพดีเดียวกับสภาพเติมและเหมาะสมที่จะนำไปใช้ เสี่ยงสัตว์ได้ด้วย

ปลาหมัก เป็นผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำอย่างหนึ่งที่ใช้ปลาเบ็ดและเศษสัตว์น้ำที่เหลือไว้จากการผลิตอาหารหรือปรุงรูปเพื่อการบริโภค ปลาหมักมีลักษณะและคุณค่าทาง營養 นิยามาติชีวภาพที่ต้องการ ปลาหมัก เป็นอาหารที่มีคุณภาพดีเดียวกับอาหารที่ได้รับ เสี่ยงสัตว์ได้ เช่น เดียว กับปลาเบ็ด เช่น เสี้ยง ใจ กระบือ สุก เป็นต้น และปลาเป็นต้น การผลิตปลาหมักก่อนออกจากจะลดต้นทุนอาหารที่ใช้เสี่ยง เสี้ยง เช่น การซ้ายแกะปอกหน้า เรื่องความไม่

แผนสอนของวัสดุคิบห์ซีเช้และสามารถผลิตขึ้นได้ภายในคราบด้วยวัสดุของเกษตรกรเองจากปลาเป็นค
หรือเศษวัสดุเหลือใช้อื่นๆ ที่มีอยู่

การทดลองนี้ เป็นการศึกษาถึงกระบวนการวิธีในการทำปลามักรจากปลาเป็นค และผลจากการ
การทำปลามักรแทนที่ปลาเป็นชนอาหารผสมสำหรับเชื้อเรี้ยงปลาani โดยศึกษาถึงการเจริญเติบโต
ของการสร้างราก ผลกระทบที่ได้ และต้นทุนการผลิตอาหารแต่ละสูตรสำหรับเชื้อเรี้ยงปลาชนิดนี้