

แดงไม่ยาก..... หากเข้าใจ 4. มีชื่อตอนว่า **D.I.Y.** (แดงได้ด้วยมือคุณ)

By : The Admin

<http://my.opera.com/mycb/blog/>

สวัสดีปีใหม่ครับแฟนๆ ชาวแดงไม่ยากทั้งหลาย ไปนับถอยหลังเพื่อเข้าสู่ ปี 2007 ที่ไหนกันมาบ้างครับมาแล้วสู่กันฟังบ้างนะครับ กลับมาพบกับการเร่งสีในปลาของท่านกันนะครับ สำหรับการตอบรับของบทความก็มีพอสมควรนะครับ แต่ในความคิดของผมยังน้อยไปสักนิด ก็พอเข้าใจว่าการถามตอบในบล็อกนี้อาจจะลำบากสำหรับบางท่าน เนื่องจากต้องใช้อินเตอร์เน็ต ในทางกลับกันในบางคำถามที่อาจจะซ้ำๆ หรือว่าหลายท่านที่มีความสงสัยในเรื่องคล้ายคลึงกันนั้น จะสามารถอ่านและทำความเข้าใจย้อนหลังได้ (ไม่ต้องเสียเวลาอธิบายกันใหม่) เมื่อก่อนผมเคยตอบทางโทรศัพท์ก็มีหลายท่านให้ความสนใจสอบถามมาเป็นจำนวนมาก (เรื่องปลากัด) แต่ว่าผมไม่สามารถทำเป็นบันทึกหรือว่าจำได้หมดว่าได้สอบถามเรื่องอะไรมาบ้าง แล้วแต่ละท่านก็มาเป็นที่ละชั่วโมงเลยทีเดียว เรียกได้ว่าหุซาเลย ดังนั้นเพื่อเป็นวิทยาทานแก่ท่านอื่นๆ ผนวกขอสอบถามที่ **blog** ครับ

ตามที่บอกกันเอาไว้ว่าในตอนที่ 4 นี้ จะเอาเรื่องการนำแอสตาแซนธินมาใช้จริง (ผสมอาหารเอง จริงๆแล้วต้องเป็น เคลือบอาหารจะถูกต้องมากกว่า) เพื่อโคจรตึงกันสักหน่อย (คาดว่า blog ผมคงจะไม่โดนผีหลอกอีกต่อไป 555) บางท่านที่เคยทดลองใช้อาหารสำเร็จรูปที่มีขายตามท้องตลาด ที่ออกมาจำหน่ายอย่างมากมายที่มีคุณสมบัติในการเร่งสี ทั้งที่เร่งได้บ้าง ไม่ได้บ้าง และอาจมีผลกระทบต่อสุขภาพปลาหากเป็นอาหารที่เป็นฮอริโมน แล้วเราจะดูได้ด้วยตาเปล่าได้อย่างไรว่า เป็นอาหารที่ผสมฮอริโมน อาหารประเภทนี้สีมักจะแดงผิดปกติ แดงแบบแดงสดๆ ไม่เหมือนแอสตาแซนธินที่จะออกแดงเข้มๆ (ดูในรูปตอนวิธีผสมละกันครับ อธิบายไม่ถูก) แล้วเมื่อปลากินเข้าไปจะถ่ายออกมาเป็นสีแดง

หลายท่านที่ยังพอจำคุณสมบัติ และชนิดของแอสตาแซนธินที่ผมนำเสนอไปได้นั้น คงจะทราบดีว่าแอสตาแซนธินจากธรรมชาติ นั้นจากสาหร่าย *Heamatococcus sp* (ฮีมาโทคอกคัส) จะมีความเหมาะสมในการนำมาใช้ในการเร่งสีปลา เนื่องจาก ราคาถูกกว่าแบบสังเคราะห์ และมีธาตุอาหารเสริมเพิ่มเติมมาด้วย และสามารถดูดซึมได้ดีกว่า และที่สำคัญแดงกว่าให้ปลากินกึ่งเป็นไหนๆ อธิเริ่มการเคลือบอาหารกันดีกว่าครับ

ไม่ต้องเลือกใช้วัสดุ และอุปกรณ์ตามผมทั้งหมดก็ได้นะคะ เค้าตามสะดวกท่านผู้อ่าน ผมเน้นแค่ แอลกอฮอล์ ที่ต้องเป็น เอทิลแอลกอฮอล์ และก็แอสตาแซนธินจาก สหรัาย *Heamatococcus sp* (ฮีมาโทคอคคัส) ที่อบแห้งแล้วแค่นี้จริงๆครับ ไม่งั้นเกิดอะไรขึ้นไม่รับประกันนะครับ

มาเช็คอุปกรณ์กันก่อนครับ

1. อาหารเม็ด ในที่นี้ผมใช้อาหารเม็ดสำหรับปลาดุก ยี่ห้อไหนก็ได้ครับดูให้ ส่วนผสมดีๆ ไม่เหม็นหืน
2. กระบอกฉีดน้ำ (**foggy**) แบบเดียวกับที่ใช้ฉีดผ้าตอนริตครับ อันนี้ไว้ใส่ แอลกอฮอล์สำหรับเคลือบครับ
3. ถาดอะลูมิเนียม หรือพลาสติกเพื่อใช้ในการเคลือบอาหารเม็ด แต่แนะนำ ให้ใช้ถาดอะลูมิเนียม แอสตาแซนธินจะไม่ค่อยติดกับถาดมากนัก
4. ตราชั่งแบบหยาบ(กรัม) และละเอียด (มิลลิกรัม) เพื่อใช้ชั่งน้ำหนัก อาหาร และสารแอสตาแซนธินครับ
5. ถุงมือยางครับ ถ้าหากไม่อยากมือแดง



รูปที่ 1

ที่นี้พอมีอุปกรณ์กันครบแล้วมาดูเครื่องปรุงครับ ฉีกซองกันสดๆครับสำหรับแอสตาแซนธินที่ได้จาก สหรัายฮีมาโทคอคคัสอบแห้ง



(รูปที่ 2) ยี่ห้ออะไรก็ได้ นะครับ ไม่ต้องเลือกให้เหมือนของผมก็ได้ เมื่อฉีกซองเติมน้ำร้อน เขี่ยไม่ใช่ เทสหาร่ายออกมา จะเห็นหน้าตาเป็นอย่างรูปครับ



(รูปที่ 3) เสร็จแล้วนำไปซึ่งน้ำหนักก่อนขึ้นชก เพราะว่านี่ไม่ใช่แอสตาแซนธิน เพียง 100% หากแต่มีส่วนผสมอื่นๆเช่นส่วนประกอบสารห่วยแห้งปะปนอยู่ แต่ข้างซองจะแจ้งไว้ว่าสารห่วย ลีตนี้มีแอสตาแซนธินอยู่เท่าไรเพื่อใช้ในการคำนวณกลับ เช่นผมต้องการอาหารปลาที่มีส่วนผสม แอสตาแซนธิน 100 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม แต่สารห่วยลีตนี้มีแอสตาแซนธินอยู่ 8% ก็ ต้องเทียบบัญญัติไตรยางค์กันว่าจะใช้สารห่วยหนักเท่าไร ในตัวอย่างที่จะนำเสนอวันนี้ผมใช้น้ำหนักอาหารที่ 250 กรัม ดังนั้นผมจะใช้แอสตาแซนธินนี้ 16.667 กรัม เกินนิดหน่อยได้เพราะว่า จะต้องมีบางส่วนที่ติดภาชนะในระหว่างการผสมไปบ้าง (ขออนุญาตไม่เทียบให้ดูนะครับน่าจะพอ คำนวณกันได้ไม่ยากเท่าไร) เหตุที่ต้องทำการคำนวณและซึ่งน้ำหนักก็เพราะว่า มันแพงครับ ใส่ มากไปก็เปลือง น้อยเกินก็ไม่ได้ผล ประมาณโดสที่ใช้นี้ก็ทำให้ปลาไข่และก็แดงกันระเบิดแล้วหละ ครับ (น้อยกว่านี้ประมาณ 75 มิลลิกรัมก็ทำให้ปลานกแก้วผมแดงเหมือนตอนโดนฮอร์โมนเลยครับ) เหมากจนพอแล้วเราก็ต้องรีบเก็บเข้าช่องแข็งนะครับ โดยการพันนาการดังรูปที่ 3.1



เพื่อป้องกันอากาศเข้าไปออกซิไดซ์ทำให้มันเสื่อมครับ

เมื่อเก็บแอสตาแซนธินที่เหลือใส่ตู้เย็นแล้วที่นี้ก็มาเตรียมอาหารครับ โดยการ

1. เทอาหารเม็ดที่ซึ่งน้ำหนักแล้วใส่ถาดอะลูมิเนียม

2.



(รูป4.5) แล้วยเกลี่ยให้ทั่วถาด รูป 4



3. นำแอสตาแซนธินมาค่อยๆเทให้กระจายทั่วทั้งถาด (รูป 5,6,7)



4. ทำการเขย่าให้เข้ากันเป็นเนื้อเดียว ห้ามใช้มือกวานนะครีบไม่จั่นติดมือหมดไม่รู้ด้วยนะ

5. สีของอาหารที่ผสมได้ดีจะมีสีประมาณนี้ (รูปที่ 9)



6. แล้วทำการฉีดด้วยเอทิลแอลกอฮอล์ ความเข้มข้น 70% ขึ้นไปครับ หาก% น้อย จะต้องใช้เวลาตากอาหารให้แห้งนาน (รูปที่ 10,10.1) ฉีดทีละน้อยแล้วค่อยๆเขย่า เหมือนตอนผสมอาหารให้เข้ากัน เพื่อช่วยในการยึดติดกับอาหารให้ดีขึ้น (ฉีดมากก็แห้ง ช้านะครับ)





7. ทำการตากอาหารใส่ถาดไว้ประมาณ 1 คืน ห้ามโดนแสง และอุณหภูมิสูงๆ + ห่างๆ ความชื้นด้วยนะครับ
8. เสร็จแล้วเก็บใส่ภาชนะปิดที่บ่ที่แห้ง หากใส่ในตู้เย็นช่องธรรมดาาก็จะดี นำไปใส่ใส่ปลาได้ทันทีครับ

รูปที่ 11 ซ้ำยมือคืออาหารที่เคยทำการเคลือบเอาไว้แต่เก็บรักษาไม่ดี แอสตาแซนธินจะเสื่อมหายไปหมด



รูปที่ 11 ขวามือคืออาหารที่ใส่แอสตาแซนธินน้อยเกินไป



รูปที่ 12 แสดงการmix อาหารได้ไม่ดียังเทรวมกันมากเกินไป การเข้าจับจะไม่ได้ทั่วถึง
รูปที่ 13 หากไม่มีกรดอะลูมิเนียมใส่กระป๋องแล้วเขย่าเขาก็ได้ครับ เข้่ากันดีแต่จะฉืดแอดลอกฮอล์ลง
ไปไม่ได้ นะครับ มันแห้งยากมาก เอาไปให้ปลากินพอนานๆแล้วปลามันอาการไม่ค่อยดีถ้าตาก
อาหารไม่แห้งพอ



หวังว่าที่นำเสนอมาเนี่ยจะมีคนนำไปทำตามบ้างนะครับ ก็ทดลองกันหลายรูปแบบจนมาลง
ตัวที่การผสมแบบนี้ครับ คุณความดีทั้งหลายที่เกิดขึ้นนี้ผมขอมอบให้ปลาที่ผมใช้ในการทดลองทุก
ตัว ท่านใดทำบุญปีใหม่ก็รวมน้ำทำบุญให้ปลาบ้างนะครับ จะได้อยู่กับเจ้านานๆอย่างมีความสุข
ครับ สวัสดีปีใหม่ครับ