

ಒಣ ಆಹಾರದ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಬೇಕಾಗುವ ಪದಾರ್ಥಗಳು

(1 ಕಿ.ಗ್ರಾಂ.ಗೆ):

ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು	: 400 ಗ್ರಾಂ
ಶೇಂಗಾ ಪುಡಿ	: 300 ಗ್ರಾಂ
ಮೀನಿನ ಪುಡಿ	: 150 ಗ್ರಾಂ
ಸೀಗಡಿ ಪುಡಿ	: 20 ಗ್ರಾಂ
ಸೋಯಾ ಪುಡಿ	: 100 ಗ್ರಾಂ
ಖನಿಜ ಮಿಶ್ರಣ	: 10 ಗ್ರಾಂ
ಮೀನಿನ ಎಣ್ಣೆ	: 20 ಗ್ರಾಂ

ಚಿಕ್ಕಿ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ:

ಮೊದಲು ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು, ರಾಗಿ ಹಿಟ್ಟು, ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟು, ಶೇಂಗಾ ಹಿಂಡಿ ಮತ್ತು ಸೋಯಾಪುಡಿಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಬೇಕು. ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ, ಖನಿಜ ಮಿಶ್ರಣ, ಮೀನಿನೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ, ಮೇಲಿನ ಮಿಶ್ರಣದೊಂದಿಗೆ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ತಳುವಾಗಿ ಕಲಿಸಿ ದೋಸೆ ರೀತಿ ಹಂಚಿನ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಬೇಕು. ನಂತರ ಪುಡಿ ಮಾಡಬೇಕು.

ಚಿಕ್ಕಿ ಆಹಾರದ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಬೇಕಾಗುವ ಪದಾರ್ಥಗಳು

(1 ಕಿ.ಗ್ರಾಂ.ಗೆ):

ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು	: 250 ಗ್ರಾಂ
ರಾಗಿ ಹಿಟ್ಟು	: 100 ಗ್ರಾಂ
ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟು	: 100 ಗ್ರಾಂ
ಶೇಂಗಾ ಹಿಂಡಿ	: 200 ಗ್ರಾಂ
ಸೋಯಾ ಪುಡಿ	: 250 ಗ್ರಾಂ
ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ	: 80 ಗ್ರಾಂ
ಖನಿಜ ಮಿಶ್ರಣ	: 10 ಗ್ರಾಂ
ಮೀನಿನ ಎಣ್ಣೆ	: 10 ಗ್ರಾಂ

ರೋಗಗಳು ಮತ್ತು ಅವುಗಳ ನಿವಾರಣೆ:

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಈ ಮೀನುಗಳಲ್ಲಿ ಮೀನಿನ ಈಜು ರೆಕ್ಕೆ ಮತ್ತು ಬಾಲದ ರೆಕ್ಕೆ ಕೊಳೆಯುವಿಕೆ, ಬಿಳಿ ಚುಕ್ಕೆಯ ರೋಗಗಳು ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ನೀರಿನ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಉತ್ತಮವಾಗಿ ಕಾಪಾಡಿ ಕೊಳ್ಳುವುದರಿಂದ ಈ ರೋಗಗಳನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಮಟ್ಟಿಗೆ ಸುಧಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಅಲ್ಲದೆ ರೋಗ ಕಂಡುಬಂದಂತಹ ಮೀನುಗಳನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸಿ 15-30 ಗ್ರಾಂ/ಲೀಟರ್ ಮಿಶ್ರಿತ ಉಪ್ಪಿನ ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ಅದ್ದುವುದರಿಂದ ಅಥವಾ 0.5-1.0 ಪಿ.ಪಿ.ಎಂ. ಪೊಟ್ಯಾಷಿಯಮ್

ಪರಮಾಂಗನೇಟ್ ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ಅದ್ದುವುದರಿಂದ ಇಂತಹ ರೋಗಗಳನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಬಹುದು.

ಅಲಂಕಾರಿಕ ಮೀನು ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಆರ್ಥಿಕತೆ (ಅಂದಾಜು) ತೊಟ್ಟಿಗೆ ನಿರ್ವಹಣಾ ಖರ್ಚು :

(400-500 ಲೀಟರ್ / 10/ ಪ್ರತಿ ತೊಟ್ಟಿಗೆ ರೂ. 500-600) 5000.00	
ಚಪ್ಪರದ ಖರ್ಚು	: 1000.00
ಬಲೆ, ನೀರಿನ ಪೈಪ್	: 1000.00
ಗಾಳಿ ಯಂತ್ರ, ಬಕೆಟ್ ಇತರೆ	: 500.00
ಅ-ಒಟ್ಟು	: 7500.00
ಪ್ರೌಢಾವಸ್ಥೆ ಮೀನು (ಗಂಡು / ಹೆಣ್ಣು)	: 500.00
ಆಹಾರದ ಖರ್ಚು ಪ್ರತಿ ವರ್ಷಕ್ಕೆ	: 500.00
ಇತರೆ ಖರ್ಚು	: 500.00
ಆ-ಒಟ್ಟು	: 1500.00
ಅ+ಆ	: 9000.00
ಉತ್ಪಾದನೆ:	
ಪ್ರತಿ ತಿಂಗಳ ಮರಿ ಉತ್ಪಾದನೆಗೆ	: 1000.00
ಪ್ರತಿ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಉತ್ಪಾದನೆಗೆ	: 10,000.00
ಮಾರಾಟ:	
ಪ್ರತಿ ಮೀನುಮರಿ ಬೆಲೆ ರೂ. 2 ರಂತೆ	
10000 ಮರಿಗಳಿಗೆ	: 20000.00
ಪ್ರತೀ ತಿಂಗಳ ಆರ್ಥಿಕ ಲಾಭ	: 1000.00-1500.00



ಮಾಹಿತಿಗಾಗಿ ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ:

ಡೀನ್, ಮೀನುಗಾರಿಕಾ ಮಹಾವಿದ್ಯಾಲಯ
ಮಂಗಳೂರು-575 002
ದೂ : 0824 224 9256

ಪ್ರಕಟಣೆ:

ಪ.ಜಾ.ಉ.ಯೋ/ಪ.ಪಂ.ಉ.ಯೋ. ಧನ ಸಹಾಯ

ಮೀನುಗಾರಿಕಾ ಮಹಾವಿದ್ಯಾಲಯ

ಮಂಗಳೂರು



ಕರ್ನಾಟಕ ಪಶುವೈದ್ಯಕೀಯ, ಪಶು ಹಾಗೂ
ಮೀನುಗಾರಿಕೆ ವಿಜ್ಞಾನಗಳ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ

ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಅಲಂಕಾರಿಕ ಮೀನುಗಳ ಪಾಲನೆ



ಪ್ರಧಾನ ಲೇಖಕರು:
ಡಾ. ಎ.ಟಿ. ರಾಮಚಂದ್ರ ನಾಯ್ಕ
ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು

ಸಹ ಲೇಖಕರು:
ಡಾ. ಶಿವಕುಮಾರ ಎಂ.
ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು

ಶ್ರೀ ಗಣೇಶ್ ಪ್ರಸಾದ್ ಎಲ್.
ಸಹಾಯಕ ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು

ಡಾ. ರಾಜೇಶ್ ಡಿ.ಪಿ.
ಸಹಾಯಕ ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು

ಇತ್ತೀಚಿನ ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ನಗರ ಮತ್ತು ಪಟ್ಟಣಗಳಲ್ಲಿ ಅಲಂಕಾರಿಕ ಮೀನು ಮನೆಯ ಒಳಾಂಗಣದ ಅಂದ ಚಂದವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವ ಮತ್ತು ಆನಂದ ತರುವ ದಿನನಿತ್ಯದ ಒತ್ತಡಗಳಿಂದ ದೂರವಿಡುವಂತಹ ಹವ್ಯಾಸವಾಗಿ ವೃದ್ಧಿಯಾಗುತ್ತಿದೆ. ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಅಕ್ಷೇರಿಯಂ ಇಡುವುದರಿಂದ ಹೃದಯಬೇನೆ, ಮಾನಸಿಕ ಒತ್ತಡ ಕಡಿಮೆಯಾಗುವುದೆಂಬ ನಂಬಿಕೆ, ವೈದ್ಯರುಗಳು ಸಹಾ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಅಕ್ಷೇರಿಯಂ ಇಡುವುದನ್ನು ಶಿಫಾರಸ್ಸು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಹಾಗೂ ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಜನರಲ್ಲಿ ವಾಸ್ತು ಕಲ್ಪನೆ ಮೂಡಿಬರುತ್ತಿದ್ದು ಬಣ್ಣದ ಮೀನುಗಳಿಗೆ ಅಪಾರವಾದ ಬೇಡಿಕೆ ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತಿದೆ.

ಅಲ್ಲದೆ ಅಲಂಕಾರಿಕ ಮೀನು ಸಾಕಾಣೆಯನ್ನು ಭಾರತದ ಪಶ್ಚಿಮ ಬಂಗಾಳ, ಕೇರಳ ಮತ್ತು ತಮಿಳುನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಲಾಭದಾಯಕ ಉದ್ಯಮವಾಗಿ ಕೈಗೆತ್ತಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ. ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಈ ಉದ್ಯಮಿಯನ್ನು ನಡೆಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಇದರ ಒಂದು ವಹಿವಾಟು ಸುಮಾರು ತಿಂಗಳಿಗೆ ರೂ. 15-20 ಲಕ್ಷ. ಈ ಉದ್ಯಮ ರಾಜ್ಯದ ನಗರಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆ ಪಡೆಯುತ್ತಿದೆ.

ಅಕ್ಷೇರಿಯಂ ಅಂದರೆ ಏನು?

- ಅಲಂಕಾರಿಕ ಮೀನುಗಳು ಅಂದರೆ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಬಣ್ಣದ ಮೀನುಗಳು ಮತ್ತು ತುಂಬಾ ಚಿಕ್ಕದಾದ ಮೀನುಗಳು.
- ಈ ಅಲಂಕಾರಿಕ ಮೀನುಗಳು ಒಳಾಂಗಣದ ಅಂದ ಚಂದವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವ ಮತ್ತು ಆನಂದ ತರುವ ಹವ್ಯಾಸವಾಗಿದೆ.
- ಈ ಮೀನುಗಳಲ್ಲಿ ಎರಡು ವಿಧಗಳಿವೆ: ಮೊಟ್ಟೆಯಿಡುವ ಮತ್ತು ಮರಿ ಮಾಡುವ ಮೀನುಗಳು.
- ಸುಮಾರು 2 ರಿಂದ 5 ವರ್ಷಗಳವರೆಗೆ ಈ ಮೀನುಗಳು ಬದುಕಬಲ್ಲವು. ಅಲಂಕಾರಿಕಾ ಮೀನು ಉತ್ಪಾದನೆ ಗ್ರಾಮೀಣ ಮಹಿಳೆಯರಿಂದ ಗ್ರಾಮೀಣ ಮಹಿಳೆಯರು ಮತ್ತು ಯುವಕರು ಈ ಉದ್ಯಮಿಯನ್ನು ಸುಲಭವಾಗಿ ಕೈಗೊಳ್ಳಬಹುದು.
- ಈ ಉದ್ಯಮ ಹಳ್ಳಿಯ ಮಹಿಳೆಯರಿಗೆ ಒಂದು ಸಣ್ಣ ಉದ್ಯಮಿಯಾಗಿ ಅವರ ಆರ್ಥಿಕತೆಯನ್ನು ಸುಧಾರಿಸುತ್ತದೆ.
- ಹಳ್ಳಿಯ ಮಹಿಳೆಯರು ತಮ್ಮ ಬಿಡುವಿನ ವೇಳೆಯಲ್ಲಿ ಈ ಮೀನುಗಳ ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು.
- ಗ್ರಾಮೀಣ ಮಹಿಳೆಯರು ಅದರಲ್ಲಿಯೂ ಸ್ವಸಹಾಯ ಗುಂಪಿನ

ಮಹಿಳೆಯರು ಅಲಂಕಾರಿಕ ಮೀನು ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಸಣ್ಣ ಪ್ರಮಾಣದ ಗುಡಿ ಕೈಗಾರಿಕೆಯಾಗಿ ಕೈಗೊಳ್ಳಬಹುದು.

- ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಈ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಶ್ರಮ ಕಡಿಮೆ, ಸ್ಥಳೀಯವಾಗಿ ದೊರೆಯುವ ಸಂಪನ್ಮೂಲಗಳ ಬಳಕೆ ಮತ್ತು ಲಭ್ಯವಿರುವಂತಹ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಮೀನು ಉತ್ಪಾದನೆ ಮಾಡಬಹುದು.
- ನಮ್ಮ ನೆರೆ ರಾಜ್ಯಗಳಾದ ತಮಿಳುನಾಡು, ಕೇರಳ, ಪಶ್ಚಿಮ ಬಂಗಾಳದಲ್ಲಿ ಮಹಿಳೆಯರು ಹೆಚ್ಚಿನ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಅಲಂಕಾರಿಕ ಮೀನು ಉತ್ಪಾದನೆ ಚಟುವಟಿಕೆಯಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಸಿಕೊಂಡು ಆರ್ಥಿಕ ಮತ್ತು ಸಾಮಾಜಿಕ ಪ್ರಗತಿಯನ್ನು ಹೊಂದುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಮೊದಲ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಮರಿಗಳನ್ನು ಮಾಡುವ ಮೀನುಗಳು ಗಟ್ಟಿ, ಮೊಲ್ಲಿ, ಕತ್ತಿ ಬಾಲದ ಮೀನು ಮತ್ತು ಪ್ಲಾಟಿ ಮೀನು ಮರಿಮಾಡುವ ಮೀನುಗಳ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯತೆ.
- ಇವುಗಳು ಸುಲಭವಾಗಿ ಇಲ್ಲಿನ ವಾತಾವರಣಕ್ಕೆ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ ಹಾಗೂ ಉತ್ಪಾದಿಸಬಹುದು.
- ಇವುಗಳಿಗೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಬೇಡಿಕೆ ಇದೆ.
- 2 ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಮರಿಗಳು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವ ಹಂತಕ್ಕೆ ಬೆಳೆದಿರುತ್ತದೆ. (ಅಂದರೆ 4-5 ಸೆ.ಮಿ.).
- ಸುಮಾರು 20 ಪ್ರೌಢಾವಸ್ಥೆ ಹೆಣ್ಣು ಮೀನು ಮತ್ತು 5 ಗಂಡು ಮೀನುಗಳನ್ನು ಒಂದು ಸಂತಾನೋತ್ಪತ್ತಿ ಘಟಕದಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು.
- ಸಂತಾನೋತ್ಪತ್ತಿ ಚಟುವಟಿಕೆಯನ್ನು ಮೊದಲನೆಯ ಮರಿಗಳ ಸಾಕಾಣೆಯ ತೊಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ನಡೆಸಬಹುದು.
- ಪ್ರತಿ ಹೆಣ್ಣು ಮೀನು ಒಂದು ವರ್ಷದಲ್ಲಿ 6-8 ಬಾರಿ ಮರಿ ಮಾಡುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಪ್ರತಿಬಾರಿ ಸುಮಾರು 30-50 ಮರಿಗಳನ್ನು ಹಾಕುತ್ತದೆ.

ಮೀನು ಮರಿಗಳ ಸಾಕಾಣೆ :

ಇವುಗಳನ್ನು ಸುಮಾರು 1 ತಿಂಗಳ ಕಾಲ ಸಾಕಬೇಕು. ನಂತರ ಬೆರಳುದ್ದ ಗಾತ್ರದ ಮರಿಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಸಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವ ತೊಟ್ಟಿಗಳಿಗೆ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಸುಮಾರು ಒಂದು ತಿಂಗಳು ಬೆಳೆಸಬೇಕು.

ಮೊಟ್ಟೆಯಿಡುವ ಅಲಂಕಾರಿಕ ಮೀನುಗಳು :

ಹೊಮ್ಮಿನು, ಗೌರಮಿ, ಸಯಾಮಿಸ್ ಫೈಟರ್, ರಿಯುಬ್ರಾ ಮುಂತಾದವು ಗಳು. ಈ ಮೀನುಗಳಿಗೆ ಮೊಟ್ಟೆಯಿಡಲು ಬೇಕಾದ ವಾತಾವರಣವನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಿ ಸುಲಭವಾಗಿ ಮರಿಗಳನ್ನು ಮಾಡಬಹುದು.

ನೀರಿನ ಗುಣಗಳ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆ :

- ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಪ್ರತಿ ತೊಟ್ಟಿಯನ್ನು ಕುಡಿಯಲು ಯೋಗ್ಯವಾದ ಉತ್ತಮ ನೀರಿನಿಂದ ತುಂಬಿಸಬೇಕು.
- ನೀರಿನ ಸ್ವಚ್ಛತೆಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದನಾ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ನೀರಿನ ಗುಣಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬದಲಾವಣೆ ಕಂಡರೂ ಮೀನುಗಳ ಬೆಳವಣಿಗೆ ಕುಂಠಿತವಾಗುತ್ತದೆ.
- ಮೀನುಗಳ ಸಾಕಾಣೆಗೆ ಅನುಕೂಲವಾದ ನೀರಿನ ಗುಣಧರ್ಮಗಳು : ಉಷ್ಣಾಂಶ : 22-29 ಡಿಗ್ರಿ ಸೆ.; ರಸಸಾರ: 7-8; ಕರಗಿರುವ ಆಮ್ಲಜನಕ : 5-8 ಪಿ.ಪಿ.ಎಂ.

ಅಲಂಕಾರಿಕ ಮೀನುಗಳಿಗೆ ಆಹಾರ ಕೊಡಲು ಗಮನಿಸಬೇಕಾದ ಅಂಶಗಳು :

- ಆಹಾರದ ಮನೆಯ ಅಂಗಳದಲ್ಲಿಯೇ ಸ್ಥಳೀಯ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು.
- ಸಣ್ಣ ಮರಿಗಳಿಗೆ ಇನ್ವೆಜೋರಿಯಾ, ರೋಟಿಫರ್, ಡಾಫ್ನಿಯಾ ಇತ್ಯಾದಿ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ದಿನಕ್ಕೆ 3 ರಿಂದ 4 ಬಾರಿ ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ.
- ಪ್ರೌಢಾವಸ್ಥೆ ಮೀನುಗಳಿಗೆ ಟ್ಯೂಬಿಫೆಕ್ಸ್, ಮೋಹಿನಾ, ಎರೆಹುಳು, ಸೊಳ್ಳೆ ಮರಿ, ಗೆದ್ದಲು ಮೊಟ್ಟೆ ಮುಂತಾದ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ದಿನಕ್ಕೆ 2-3 ಬಾರಿ ಕೊಡಬೇಕು.
- ಅಕ್ಕಿ ತೌಡು, ಶೇಂಗಾ ಹಿಂಡಿ, ಗೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಅಕ್ಕಿ ನುಚ್ಚು, ಜೋಳದ ಪುಡಿಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಆಹಾರವನ್ನು ಸಹಾ ಬಳಸಬಹುದು.

ಒಣ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ :

ಖನಿಜ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹೊರತು ಪಡಿಸಿ ಉಳಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ 600-800 ಮಿ.ಲೀ. ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೆರೆಸಿ ಕುಕ್ಕರ್‌ನಲ್ಲಿ 20 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಬೇಕು. ನಂತರ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯ ಆರಿಸಿ ಖನಿಜ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಬೆರೆಸಬೇಕು. ನಂತರ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯ ಆರಿಸಿ ಖನಿಜ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಬೆರೆಸಬೇಕು. ಇದನ್ನು ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಹೊರಳಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಒತ್ತಿ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕು.