

ফিড দ্য ফিউচার বাংলাদেশ অ্যাকোয়াকালচার অ্যাক্টিভিটি

অধিবেশন-৩: পোনা মজুদ পরবতী ব্যবস্থাপনা



পোনা মজুদের পরে পুরুরে ২-৩ মাস পরপর
প্রতি শতাংশে ২৫০-৩০০ গ্রাম হারে পোড়া চুন
প্রয়োগ করুন।

পুরুরে প্রতি সপ্তাহে প্রতি শতাংশ জলাশয়ে
কল্পসাতি ০.৫-১ কেজি, ইউরিয়া ৫০-৭৫ গ্রাম
এবং টিএসপি ৫০-৭৫ গ্রাম প্রয়োগ করুন।



মাছ চাবে পানির ঔণাঞ্চের আদর্শ মাত্রা	
স্বচ্ছতা	১০-১২ ইঞ্চি
পিণ্ডিত	৭.০-৮.৫
তাপমাত্রা	২৮°-৩০° সে.
দ্রব্যভূত অক্সিজেন	৫-৮ মি.গ্রা./লি
অ্যামোনিয়া	০.০২৫ মি.গ্রা./লি
পানির গভীরতা	৪-৫ ফুট

মাছ চাষকালীন সময়ে পুরুরের পানির ঔণাঞ্চ
মান ১৫ দিন অন্তর পরীক্ষা করুন এবং আদর্শ
মাত্রা বজায় রাখুন।

পুরুরের তলদেশের ক্ষতিকর গ্যাস দূর করতে
প্রতি সপ্তাহে ১-২ দিন পরপর পুরুরে হরুরা
টানুন। পুরুরে প্রয়োগকৃত খাদ্যের অপচয় বেশি
হলে বা শিতকালে পুরুরে পানি স্বল্পতার কারণে
পুরুরের তলদেশে ক্ষতিকর গ্যাস জমা হয়।



ব্যবহারিক-৪

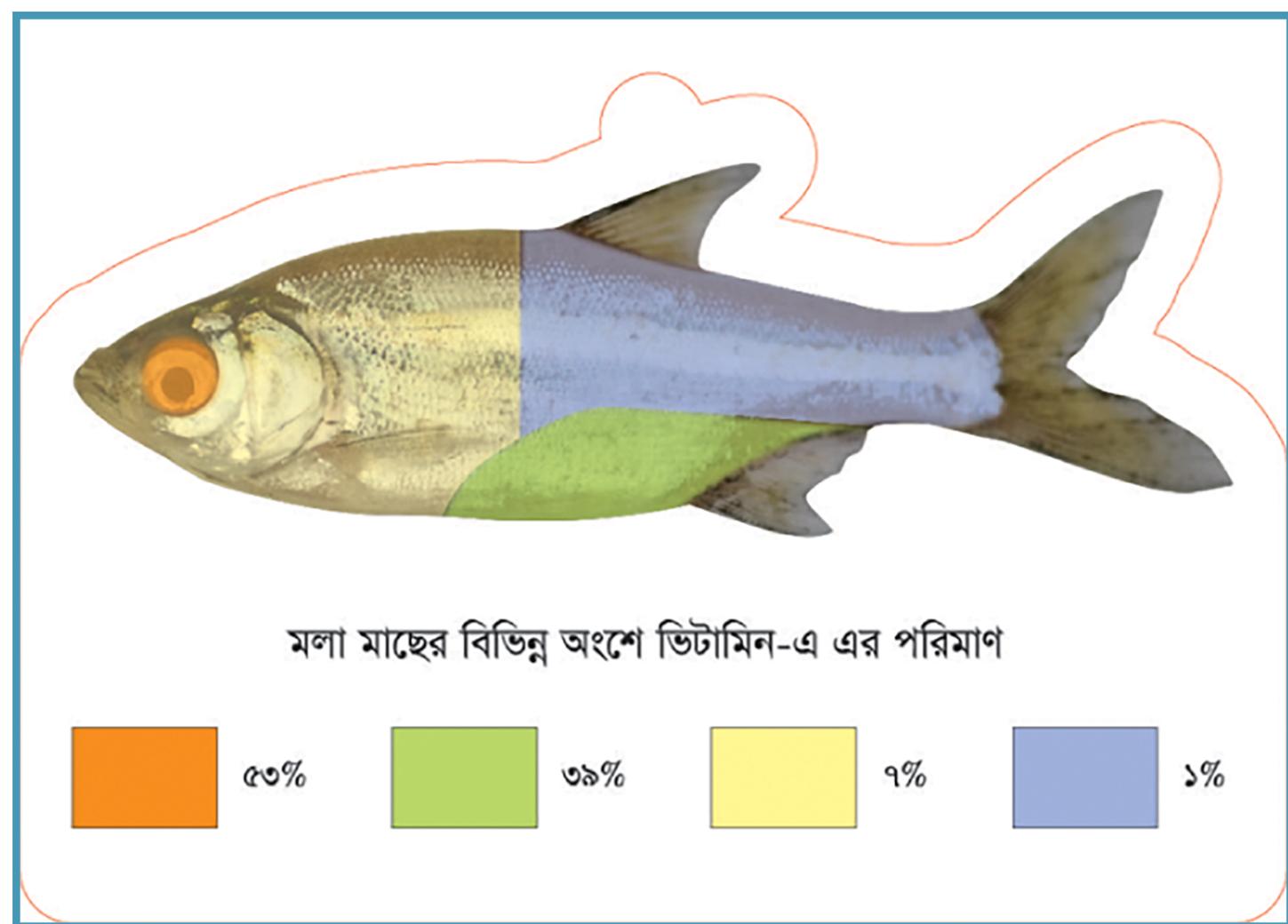


মাসে ১-২ বার মাছের নমুনায়ন করুন এবং
নমুনায়ন এর মাধ্যমে মাছের বৃদ্ধি, স্বাস্থ্য
পরীক্ষা, রোগ নির্ণয় এবং মাছের খাদ্যের
পরিমাণ নির্ধারণ করুন।

মলা ও অন্যান্য মাছ পারিবারিক পুর্ণি চাহিদা
মেটাতে এবং মাঝে মাঝে বিক্রয়ের জন্য
আংশিক আহরণ করুন। আহরণকৃত মাছের
চেয়ে ১০-১৫% বেশি পোনামাছ পুনঃমজুদ
করুন।



মলা মাছের পুর্ণিগুণ এবং রান্না



মলা মাছের সমগ্র দেহের তুলনায় এর চোখে
৫০%, পেটের অংশে ৩৯%, মাঝ বরাবর ৭%
এবং লেজের উপরের অংশে ১% ভিটামিন-এ
থাকে।

পরিবারের সকলের জন্য বিশেষ করে শিশু ও
নারীদের মাথাসহ মলা মাছ রান্না করে এবং
পাটায় পিষে খিচুড়ি তৈরি করে খেতে দিন।



- পরামর্শ: ক) বস্তবাড়ির পুরুর হতে মলা মাছ সপ্তাহে ৩ থেকে ৪ দিন গিলনেটি দিয়ে ধরে খান।
খ) বস্তবাড়ির পুরুর পরিবারের সদস্যদের জন্য আমিষের আধার হিসেবে তৈরি করুন।