(৩) মজুদ পরবর্তী ব্যবস্থাপনা

নার্সারিতে পিএল মজুদের এক/দুই ঘন্টা পরে খাবার প্রয়োগ করতে হবে। প্রথম পাঁচ দিন প্রতি এক হাজার পোনার জন্য ১৫ গ্রাম হিসেবে খাবার প্রয়োগ করতে হবে। পরবর্তী পাঁচ দিন প্রতি এক হাজার পোনার জন্য ২০ গ্রাম হিসেবে খাবার প্রয়োগ করতে হবে। পরবর্তী পাঁচ দিন প্রতি এক হাজার পোনার জন্য ২৫ গ্রাম হিসেবে খাবার প্রয়োগ করতে হবে। চাষের ঘেরে নিয়মিতভাবে ভালমানের সম্পূরক খাদ্য ব্যবহার করতে হবে।

চিংড়ির কিছু রোগ ও ব্যবস্থাপনা

ঘেরে সাধারণত নিম্নলিখিত রোগের প্রাদুর্ভাব দেখা যায়।

১) হোয়াইট স্পট রোগ
২) মস্তক হলুদ রোগ
৩) কালো ফুলকা রোগ
৪) কালো দাগ রোগ
৫) সাদা মাংস রোগ
৬) খোলস নরম
৭) গায়ে শেওলা জমা
৮) ব্যাকটেরিয়া জনিত রোগ
৯) ছত্রাকজনিত
১০) অপুষ্টি জনিত রোগ
১১) প্রোটোজোয়া জনিত রোগ

চিত্র : হোয়াইট স্পট রোগ

চিত্র : মস্তক হলুদ রোগ

প্রতিরোধের উপায় সমূহ :

রোগ প্রতিরোধের জন্য নিম্নের বিষয়গুলো খেয়াল রাখতে হবে :

১) সুস্থ সবল ও রোগমুক্ত পোনা/পিএল মজুদ করা
২) রোগাক্রান্ত ও দুর্বল পোনা মজুদ না করা
৩) পিএল যথাযথ টেকসই করে ছাড়া (নার্সারি প্রতিপালনের মাধ্যমে মজুদ করা)
৪) অবাঞ্চিত প্রাণির অনুপ্রবেশ বন্ধ করা
৫) প্রাকৃতিক খাবারের প্রাপ্যতা নিশ্চিত করা
৬) পানি থিতিয়ে বা শোধন করে খামারে উত্তোলন করা
৭) প্রতিবার ছেঁকে পানি তুলে ঘেরে/খামারে ক্ষতিকর প্রাণীর অনুপ্রবেশ নিয়ন্ত্রণ করা
৮) অতিরিক্ত পচনশীল দ্রব্যাদি থাকলে তা তুলে ফেলা
৯) পানির গভীরতা ০.৮-১ মিটার রাখা
১০) প্লাংকটন উৎপাদন নিয়ন্ত্রনে রাখা
১১) সঠিক মাত্রায় খাবার প্রয়োগ করা
১২) সঠিক মানের খাবার প্রয়োগ করা

বিস্তারিত যোগাযোগ

ওয়ার্ল্ডফিশ বাংলাদেশ

বাড়ি ৩৩৫/এ, সড়ক ১১৪, গুলশান ২, ঢাকা ১২১২

ফোন : +৮৮০ ২ ৪৯০৮ ০৩৭২, ৪৯০৮ ০৬৭৩

ওয়েবসাইট : www.worldfishcenter.org

প্রকাশনার তথ্যসূত্র : এই প্রকাশনাটি ইউএসএআইডি'র অর্থায়নে ওয়ার্ল্ডফিশ বাস্তবায়িত ফিড দ্যা ফিউচার বাংলাদেশ অ্যাকোয়াকালচার অ্যান্ড নিউট্রিশন অ্যাক্টিভিটি প্রকল্পের মাধ্যমে বাংলাদেশ শ্রিম্প এন্ড ফিস ফাউন্ডেশন কর্তৃক প্রস্তুতকৃত "বাগদা চিংড়ি (*Penaeus monodon*) নার্সারি ও চাষ ব্যবস্থাপনা" পুস্তিকা হতে প্রাপ্ত তথ্য, উপাত্ত এবং ছবি ব্যবহার করে হালনাগাদ ও উন্নত করা হয়েছে।

CGIAR INITIATIVE ON Asian Mega-Deltas

বাগদা চিংড়ির নার্সারি ও চাষ ব্যবস্থাপনা

WorldFish CGIAR

বাগদা চিংড়ি চাষে নার্সারি পুকুর

নার্সারি : এমন একটি স্থান যেখানে চিংড়ির পিএল কে নির্দিষ্ট সময়ের জন্য রেখে যথোপযুক্ত পরিচর্যার মাধ্যমে লালন-পালন করা হয়।

নার্সারির উদ্দেশ্য

১) রোগ/ভাইরাস প্রতিরোধ করা
২) চিংড়ির পিএল কে ভাল পরিবেশে রাখা
৩) প্রয়োগকৃত খাদ্যের সুষম বন্টন করা
৪) চিংড়ি পিএল এর খাদ্য খেতে সুবিধা হয়
৫) নার্সারিতে প্রাকৃতিক খাদ্যের প্রাচুর্য্য থাকে
৬) পিএল এর বাঁচার হার বৃদ্ধি পায়
৭) অবাঞ্ছিত প্রাণির হাত থেকে রক্ষা পায়

নার্সারি তৈরির নিয়ম

১) পুকুর/ঘেরের ভেতর উপযুক্ত স্থানে নেট দিয়ে অস্থায়ী নার্সারি তৈরি করা যায়।
২) নীল/ব্লু নেটের তলদেশ মাটির সাথে শক্তভাবে স্থাপন করতে হবে যেন সহজে উঠে না যায়।
৩) সাধারণত প্রতি বর্গমিটারে ৫০-১০০ পিএল রাখা হয়।
৪) এভাবে ১৫-২০ দিন রাখার পর নেট উঠিয়ে ফেলতে হয়।

চিত্র : নার্সারি ঘের

বাগদা চিংড়ির চাষ ব্যবস্থাপনা

চাষ ব্যবস্থাপনা তিনটি ভাগে বিভক্ত

(১) মজুদপূর্ব ব্যবস্থাপনা

ক. চুন প্রয়োগ : সম্পূর্ণ পুকুর/ঘের শুকিয়ে ফেলতে হবে। শুকানোর ৫-৭ দিন পর পাথুরে চুন (ক্যালসিয়াম অক্সাইড) প্রতি শতাংশে ১-১.৫ কেজি হারে পানিতে গুলিয়ে সমস্ত ঘের/পুকুর পাড়ের ঢালসহ ছিটিয়ে দিতে হবে। চুন ক্রয় করার সময় পাথরের দলা অবস্থায় চুন কিনতে হবে। কোন অবস্থাতেই গুড়া চুন ক্রয় করা যাবে না। চাষকালীন সময় ডলোমাইট বা ক্যালসিয়াম কার্বনেট ব্যবহার করতে হবে। যতদিন না পুকুরের তলদেশে কাদা শুকিয়ে শক্ত হচ্ছে ততদিন শুকিয়ে রাখতে হবে। সম্পূর্ণ শুকিয়ে যাওয়ার কয়েকদিন আগে সম্ভব হলে হাল চাষ করতে হবে। পুকুর/ঘেরের পাড়ে কোন গর্ত থাকা যাবে না, তাহলে অন্য ঘেরে চলে যাওয়ার সম্ভাবনা থাকবে ও রোগ-বালাই এর ঝুঁকি বাড়বে। ঘের প্রস্তুতি মার্চ-এপ্রিল মাসের মধ্যে সম্পন্ন করতে হবে। ঘের প্রস্তুতির পর নতুন পানির ব্যবস্থা করতে হবে।

চিত্র : ঘের প্রস্তুতি

চিত্র : ঘেরে চুন প্রয়োগ

খ. পানি ব্যবস্থাপনা : নার্সারিতে পানির গভীরতা ০.৬-০.৭ মিটার এবং চাষের ঘেরে ১.০-১.৫ মিটার হওয়া উচিত। বাগদা চিংড়ির উৎপাদন ২৫-৩১° সেঃ তাপমাত্রায় ভাল হয়। ১০-২৫ পিপিটি লবণাক্ততায় বাগদা চিংড়ির উৎপাদন ভাল হয়। চিংড়ি ঘেরে পানির পিএইচ ৭.৫-৮.৫ হওয়া ভাল। চিংড়ি চাষের উপযোগী অম্লতা ও ক্ষারতার মান যথাক্রমে ৮০ ও ২০০ মিঃ গ্রাঃ / লিটার। ঘেরে ৪-৮ পিপিএম বা ততোধিক দ্রবীভূত অক্সিজেন থাকা ভাল, তবে দ্রবীভূত অক্সিজেন কমপক্ষে ৩ পিপিএম থাকা উচিত।

(২) মজুদকালীন ব্যবস্থাপনা

প্রথমে অক্সিজেন ব্যাগে পরিবহনকৃত পিএল ব্যাগসহ ঘেরের পানিতে ভাসিয়ে রাখতে হবে। এভাবে পরিবহনকৃত ব্যাগের পানি ও ঘেরের পানির তাপমাত্রা একই মাত্রায় আনা যায়। তারপর ব্যাগের মুখ খুলে ঘেরের পানি অল্প অল্প করে ব্যাগে দিতে হবে এবং ব্যাগের পানি অল্প অল্প করে ঘেরে ফেলতে হবে। ৩০-৪০ মিনিট সময় ধরে এরূপভাবে পিএল কে ঘেরের পানির সঙ্গে খাপ খাওয়াতে হবে। এতে পানির লবণাক্ততা, অক্সিজেন, পিএইচ, কার্বন-ডাই-অক্সাইড ইত্যাদির মাত্রা সমতায় চলে আসবে। সকাল বা সন্ধ্যা পিএল ছাড়ার উপযুক্ত সময়। এসময় তাপমাত্রা সহনীয় অবস্থায় থাকে ।

চিত্র : চিংড়ি পিএল মজুদকরণ