

عارضه سر قرمزی در میگو و پیشگیری

علت این عارضه



مدیریت ضعیف برداشت به خصوص نقص زنجیره سرد در طول زمان انجام برداشت تا عمل آوری و انباشت مواد غذایی در کف استخر، کیفیت غذا باقیماندن غذای خورده شده در دستگاه گوارش میگو و عدم هضم آن و میزان غذا دهی بخصوص در اواخر دوره پرورش

موجب بد شدن ظاهر میگو و کاهش قیمت آن در بازارهای فروش



موجب نرم شده هپاتو پانکراس

توقف تغذیه حد اکثر دو روز قبل از برداشت میگو علاوه بر تخلیه کامل دستگاه گوارش میتواند منجر به کاهش عارضه سر قرمزی گردد



مهمترین عوامل مؤثر در کنترل عارضه سر قرمزی میگو انجام صحیح عملیات سردسازی و کاهش دمای بدن میگو، انجام سریع و دقیق عملیات صید و فراهم نمودن شرایط بهداشتی در زمان انجام عملیات برداشت و نگهداری از مزرعه تا عمل آوری

مدیریت بهداشتی آب و ثبت فاکتورهای فیزیکی شیمیایی آب از قبیل: شوری آب، دما، pH و در طی دوره پرورش



رعایت اصول بهداشتی و ضد عفونی کردن تمام وسایل و امکانات کاهش آب استخر به میزان یک سوم مقدار اولیه در دو یا سه روز قبل از برداشت