



黄颡鱼变成“香蕉鱼”怎么办

近年来，黄颡鱼变成“香蕉鱼”的情况屡屡发生，让广大养殖户苦恼不已。黄颡鱼规格上去了，但体色却不行，怎么能卖个好价钱呢？下面我们来了解一下黄颡鱼体色那些事儿。

体表严重变黄的黄颡鱼，由于体色酷似香蕉故称之为“香蕉鱼”，因颜色过于艳丽，并不被市场所接受，成为养殖中的“问题鱼”。苏州大学叶元土教授等编写的《鱼类营养与饲料配制》（2013年）一书中说到，养殖鱼类体色变化的形式主要有两大类，一是黑色体色的减退或消失，导致鱼体出现黄色或白色（又称为白化），而鱼体黑色体色的减退或消失主要是由于黑色素细胞分化受阻导致成熟的黑色素细胞数量减少。二是类胡萝卜素数量不足，导致鱼体黄色、红色的鲜艳体色不足，使鱼体出现黑色、白色等体色变化。

研究表明，黄颡鱼之所以变成“香蕉鱼”，与肝胰脏病变有直接的联系。对于黄颡鱼来说，其体色既不能太黄，也不能不黄。所以我们在黄颡鱼的饲料中会添加类胡萝卜素。而几乎所有的类胡萝卜素都是脂溶性色素，因此，类胡萝卜素的吸收、转运和沉积都需要脂肪的参与，脂肪的吸收利用又离不开肝胰脏。这也就是叶元土提到“鱼体的体色变化，其实质是鱼体生理健康，尤其是肝胰脏受到损伤的一种表现形式”的原因。

1. 应激或饲料中脂肪含量过高等因素导致黄颡鱼肝胰脏病变。当黄颡鱼肝胰脏出现病变时，一方面黑色素细胞正常的分化、发育、生长受到抑制，



造成成熟的黑色素细胞数量不足，从而使得黄颡鱼黑色体色消失或严重褪色；另一方面肝细胞通透性发生改变，胆色素通过进入毛细血管，使血液中胆色素如胆红素、胆绿素等含量升高，从而使黄颡鱼体色变黄；

2. 鱼体胆汁中含有较多的胆红素，正常情况下，肝胰脏分泌的胆汁通过胆管进入消化道，当鱼体肝胰脏受损和胆汁发生排泄障碍时，胆管容易阻塞，胆汁不能外排，大量的胆红素蓄积在血液里，导致黄颡鱼体色变黄。

因此，保护黄颡鱼的肝胰脏是黄颡鱼健康养殖的重中之重。怎样才能保护好黄颡鱼的肝胰脏呢？可使用胆汁酸。

1. 胆汁酸能提高脂肪酶的活性，提高鱼体对脂肪、脂溶性维生素、类胡萝卜素等的消化吸收，从而维持黄颡鱼正常的体色；

2. 胆汁酸可保肝护胆，一方面促进肝脏脂肪的代谢，防止脂肪在肝脏过度沉积，另一方面刺激肝胰脏分泌胆汁，畅通胆道；

3. 胆汁酸能结合或分解肠道内的内毒素，阻止内毒素通过肠粘膜屏障经门静脉进入肝胰脏，防止内毒素对肝胰脏的危害；

4. 胆汁酸可通过提高内源性超氧化物歧化酶、过氧化氢酶、谷胱甘肽过氧化物酶的活性，增强鱼体抗应激能力，保证鱼体的机体健康。

综上所述，要想避免黄颡鱼养殖中出现“香蕉鱼”现象，有好的体色，就要保护好肝胰脏。（齐鲁龙昌）