

Gelatine-dieet voor zeevissen

Een gelatine-dieet voor vissen is eigenlijk niets nieuws onder de zon. Wetenschappers hebben reeds jarenlang werk verricht om in de voedingsbehoeften van commerciële vissoorten, zoals forel en zalm te voldoen. Daarbij gebruikten ze dierlijke gelatine als bindmiddel voor het artificiële voedsel. Vele viskwekerijen, oceanografische instituten en openbare aquaria gebruiken dit gelatinedieet sinds langere tijd, en met succes. Het succes van een gelatine dieet hangt van 3 factoren af:

1. - smaak: de vissen moeten het aantrekkelijk vinden.
2. - voedingswaarde: het moet juist uitgebalanceerd zijn.
3. - vastheid: het moet tenminste gedurende enkele uren samenhouden in zeewater.

In plaats van een kunstmatig smaakelement toe te voegen, gebruiken wij visvlees en inktvis samen met mosselvlees en garnalen wat de smaak zal bepalen, en tevens een hogere voedingswaarde zal hebben dan een artificieel product. In de combinatie waarin wij het gebruiken accepteert 95 à 98% van de vissen die dit voedsel aangeboden krijgen het binnen 2 dagen en de moeilijke eters accepteerden dit na maximaal 4 dagen.

De voedingswaarde vormt eigenlijk het belangrijkste aspect van dit dieet, en is in wezen ook het moeilijkst te meten en te controleren.

Over het algemeen dient men er voor te zorgen dat de vissen voldoende voedingsstoffen binnen krijgen, echter het meest over het hoofd geziene aspect van een dieet is de vitamine-inhoud. Het staat vast dat vitamines en proteïnes vernietigd worden door o.a. blootstelling aan de lucht, warmte, UV - straling en veranderingen van de pH. Een voorbeeld: het enzym Thiaminase, dat voorkomt in het weefsel van vele vis soorten kan het vitamine B1 of Thiamine inactief maken. Vitamine B1 is echter een onmisbare katalysator voor vele biochemische reacties in het vissen lichaam.

Hieruit blijkt dat toevoeging van vitamines essentieel is in een vissendieet. Wanneer echter vitamines worden toegediend in hoeveelheden die de behoefte overtreffen, dan gaan ze gewoon verloren. Echter bij in vet oplosbare vitamines zoals, D, E, A en K kan een overdosis ontstaan. Bij de toebereiding van een gelatinedieet wordt er gestreefd naar een gemakkelijke toediening voor verschillende vissoorten en hun behoeften. Zo geven we een groot stuk aan de grazers die hun voedsel afschrappen zoals papegaaivissen, doktersvissen en keizersvissen. De vissen die hun voedsel in een hap geheel verorberen geven wij de hapklare brokken dit zijn o.a. de baarsachtigen en andere roofvissen.

Voor de kleinere soorten zoals anemoonvisjes, juffertjes en grondels nemen we een stukje van het voedsel en verkruimelen het met de hand en verdelen het in het water zodat de dieren het kunnen opnemen voordat het de bodem bereikt.



Benodigd gereedschap

- Gehakt molen.
- 2 ondiepe schalen.
- Mengkommen.
- Snijplank.
- Scherp mes.

Ingrediënten

- Water 1200 ml.
- Mosselvlees (gekookt) 1000 gram.
- Forellenmeel / Vismeel 750 gram.
- Visvlees 750 gram.
- Garnalen 750 gram.
- Gelatine
(zie gebruiksaanwijzing gelatineblaadjes).
- Inktvis vlees 375 gram.
- Groenvoer (Sla, Broccoli, Doperwtjes) 375 gram
- Paprika poeder 50 gram.
- Vitamines (zie specificatie)

Vitamine toevoeging

Vitamine A. 15.000 Int. Eenh.
Vitamine D 540 Int. Eenh.
Vitamine E. 540 Int. Eenh.
Menadione. 25 mg.
Thiamine. 100 mg.
Riboflavine. 135 mg.
Cyanocobalamine. 100 mg.
Foliumzuur. 25 mg.
Niacine. 630 mg.
Calcium pantothenaat. 215 mg.
Choline chloride. 7.000 mg.
Biotine. 7 mg.
Ascorbine zuur (Vitamine C.) 600 mg.

Bereiding

1. Het visvlees, de inktvis, garnalen het mossel vlees en het groenvoer met de gehaktmolen fijn malen.
2. Mix visvlees, inktvis, garnalen en mosselvlees met de groenten en vitamines grondig, en voeg water toe tot een bijna vloeibaar deeg ontstaat.
3. Giet de massa in een mengkom en voeg vismeel, paprika poeder toe met water van 40 tot 45°C. Meng dit tot een glad deeg.
4. Voeg langzaam de gelatine toe en mix tot alle stukjes verdwenen zijn.
5. Giet de massa in ondiepe schalen en plaats deze in de koelkast tot ze opgesteven zijn. (Dit duurt circa 2 tot 6 uur).
6. Na het opstijven de gelatineplaten in handige porties verdelen dan verpakken en invriezen.

De voordelen van dit dieet spreken voor zichzelf, het is gemakkelijk in gebruik, het is goedkoop en we zijn zeker dat de vissen een juist uitgebalanceerd voedsel toegediend krijgen. We kunnen nu elke dag de hoeveelheid die nodig is uit de diepvriezer halen en ontdooien.

De meeste zeevissen zullen bovenstaande dieet direct accepteren. Ze blijven gezond en hun kleuren blijven langer gehandhaafd.

