

SÁNG CHẾ VỀ NUÔI VÀ CHẾ BIẾN CÁ

QUẾ HƯƠNG (Tổng hợp)

SỬ DỤNG CHẾ PHẨM CHỨA XYTEAMIN ĐỂ SẢN XUẤT THUỐC LÀM THỨC ĂN CHO CÁ

Số bằng sáng chế 1-0007878; cấp ngày: 03/08/2009 tại Việt Nam; tác giả: Francis Chi, Qin Tang Wen, Tian Shui Lu; chủ bằng: Walcom Animal Science (I.P.3) Limited; địa chỉ: Ubergsmoen, N-4985 Vegarshei, Norway.

Sáng chế đề cập đến việc sử dụng chế phẩm chứa xysteamin để làm thức ăn cho cá nhằm cải thiện sự phát triển và tăng cường sức khỏe của cá. Trong chế phẩm này chứa từ 1-80% trọng lượng chất mang.



QUY TRÌNH SẢN XUẤT SẢN PHẨM THỊT CÁ

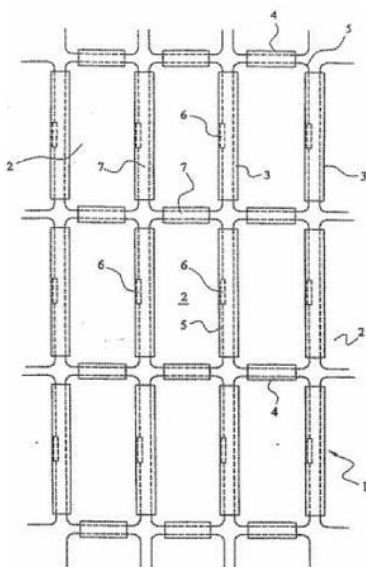
Số bằng sáng chế 1-0005978; cấp ngày: 06/11/2006 tại Việt Nam; tác giả: Norio Sawamura, Saori Nakai, Tetsuhiko Okajima; chủ bằng: Fuji Oil Company, Limited.; địa chỉ: 1-5, Nishishinsaibashi 2-chome, Chuo-ku, Osaka-shi, Osaka, Japan.

Sáng chế đề cập đến quy trình sản xuất sản phẩm thịt cá bằng cách sử dụng thịt cá xay chứa dung dịch protein đậu tương càng nhiều càng tốt. Đặc trưng của quy trình này là việc thẩm dung dịch protein đậu tương có độ nhớt thấp vào mô của khối thịt cá, tạo sản phẩm thịt cá có mùi vị riêng biệt.

PHƯƠNG PHÁP NGĂN NGỪA SỰ NGẢ MÀU CỦA CÁ VÀ PHƯƠNG PHÁP XỬ LÝ CÁ ĐÃ NGẢ MÀU

Số bằng sáng chế 1-0005311; cấp ngày: 28/11/2005 tại Việt Nam; tác giả: Kenichi Hirauka; chủ bằng: Japan-Techno, Inc.; địa chỉ: 875-22, Takasu-Cho, Onomichi-Shi, Hiroshima 729-0141, Japan.

Sáng chế đề cập đến phương pháp ngăn ngừa sự ngả màu nâu hoặc ngả màu đen của cá để thu được cá có màu sắc giống với màu sắc của cá tươi mới đánh bắt. Sáng chế cũng đề cập đến phương pháp chế biến thực phẩm từ cá này.

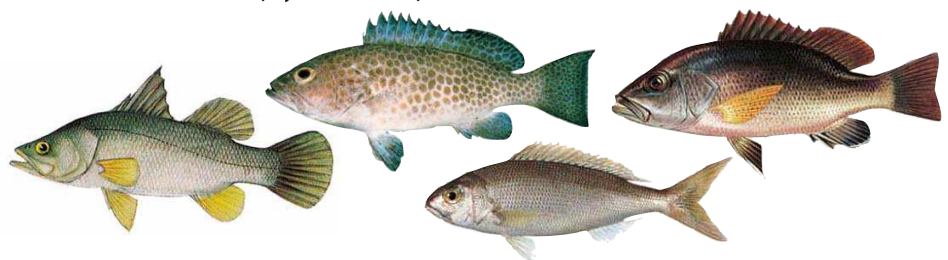


DỤNG CỤ LỰA CHỌN CÁ

Số bằng sáng chế 1-0004763; cấp ngày: 31/01/2005 tại Việt Nam; tác giả: Johnson, Ivor Gilbert; chủ bằng: Johnson, Ivor Gilbert ; địa chỉ: Ocean Management, Vidlin Ness, Vidlin, Shetland ZE2 9QB, Great Britain.

Sáng chế đề cập đến dụng cụ lựa chọn cá được gắn vào lưới đánh cá.

Khi bắt cá bằng lưới đánh cá có gắn dụng cụ lựa chọn cá, cá nhỏ có thể bơi qua các lỗ hình chữ nhật của dụng cụ lựa chọn cá, còn cá to thì không bơi qua được. Như vậy, chỉ có cá có kích thước đạt yêu cầu là bị bắt.



► Không Gian Công Nghệ

SỬ DỤNG EMAMECTIN HOẶC MUỐI CỦA NÓ ĐỂ SẢN XUẤT THỨC ĂN CHO CÁ CÓ TẨM THUỐC PHÒNG TRỪ VẬT KÝ SINH TRÊN CÁ

Số bằng sáng chế 1-0004374; cấp ngày: 14/06/2004 tại Việt Nam; tác giả: Huq Abu S., Shao Zezhi J., Varma Kanwal J.; chủ bằng: Schering-Plough LTD.; địa chỉ: Toepferstrasse 5, CH-6004 Lucerne, Switzerland.

Sáng chế đề xuất việc sử dụng emamectin hoặc muối của nó để sản xuất thức ăn nhằm loại bỏ, giảm, hoặc ngăn ngừa vật ký sinh trong quần thể cá. Emamectin hoặc muối của nó được sử dụng với liều lượng hàng ngày nằm trong khoảng từ 25µg đến 400µg cho mỗi kg sinh khối cá trong thời gian từ 3 đến 14 ngày.



LỒNG NUÔI CÁ TRÊN BIỂN VÀ SÔNG



Số bằng sáng chế 2-0000381; cấp ngày: 20/01/2004 tại Việt Nam; tác giả: Hà Văn Hải, Nguyễn Công Dị; chủ bằng: Công ty cổ phần Hà Quang; địa chỉ: 53 Hàm Nghi, Quận 1, TP. Hồ Chí Minh.

Giải pháp hữu ích để cập đến lồng nuôi cá trên biển và sông được chế tạo có dạng hình tròn bao gồm hai khung phao hình vành khăn nằm lồng vào nhau, đồng tâm với nhau và tạo thành khung phao trong và khung phao ngoài. Hai khung phao là hai ống nhựa dẻo, có độ bền và đàn hồi, được lắp ghép cố định với nhau bởi các bộ thanh thép không gỉ. Giữa mỗi bộ thanh thép và khung phao được lót bằng vòng đệm đàn hồi nhằm bảo đảm cho mỗi lắp ghép giữa

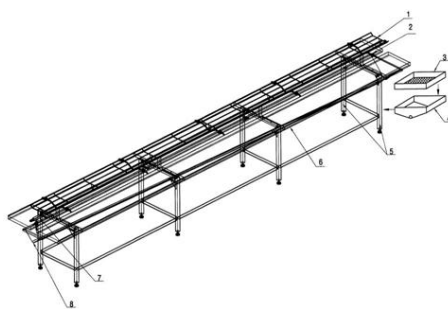
hai khung phao là mối nối "mềm". Lồng được lắp đặt thông qua hệ thống phao neo và kết nối với hệ thống neo cố định. Ưu điểm của lồng là có độ mềm dẻo cao, uốn lượn theo sóng gió.

CHỦNG VI KHUẨN THRAUSTOCHYTRIUM SP. KJS-1 VÀ BACILLUS POLYFERMENTICUS KJS-2 VÀ CHẤT PHỤ GIA ĐỂ LÀM THỨC ĂN CHO CÁ

Số công bố đơn 20435; ngày nộp đơn: 13/04/2009 tại Việt Nam; tác giả: Baek Jae-Young, Jung Tae-Sung, Kim Chun-Gyu, Kim Dong-Hee, Kim Dong-Hun, Kim Kang-Min, Kang Jae-Seon, Lee Dong-Kyung, Lee Jin-Young, Lee Ju-Han, Park You-Soo; đơn vị nộp đơn: Inje University Industry-Academic Cooperation Foundation; địa chỉ: 607 Obang-dong, Gimhae-si, Gyeongnam 621-749, Korea.

Sáng chế đề xuất các vi khuẩn mới *Thraustochytrium* sp. KJS-1 và *Bacillus polyfermenticus* KJS-2. Ngoài ra, sáng chế còn đề xuất phụ gia thức ăn để nuôi cá có chứa *Thraustochytrium* sp. KJS-1, *Bacillus polyfermenticus* KJS-2, và *Bacillus hcheniformis*. Phụ gia này hỗ trợ việc bổ sung DHA, dinh dưỡng cơ bản cho cá. Ngoài ra phụ gia này còn có hoạt tính kháng khuẩn và kháng nấm nên ngăn chặn việc cá bị chết do vi khuẩn và bệnh nấm.

BÀN SỬA CÁ TRA, CÁ BASA FILLET CHUYÊN DÙNG



Số công bố đơn 1017; ngày nộp đơn: 23/02/2006 tại Việt Nam; tác giả: Nguyễn Trung Can, Trần Quốc Phương; đơn vị nộp đơn: Công ty TNHH An Xuyên; địa chỉ: số 9 Hùng Vương, phường Mỹ Quý, Long Xuyên, An Giang.

Giải pháp đề cập đến kết cấu của bàn sửa cá tra, cá basa fillet chuyên dùng, kết cấu bàn gọn, vệ sinh dễ dàng, vụn cá được thu gom nhanh gọn, năng suất trung bình của một công nhân sửa cá với bàn cũ trước đây từ 4 đến 4,5kg/giờ, còn với bàn sửa cá tra, cá basa fillet chuyên dùng thì năng suất khoảng từ 5 đến 6kg/giờ, thuận lợi cho công nhân thao tác, công nhân thu gom vụn cá gọn gàng và không ảnh hưởng nhiều đến môi trường xung quanh, giảm chi phí sản xuất và tăng cao năng suất.