



養殖泰國蝦之冬日殺手－酵母菌感染症

每逢低水溫時期，正值淡水長腳大蝦 (*Macrobrachium rosenbergii*) 抵抗力減弱與酵母菌好發的季節，養殖蝦受感染後會引起全身白濁症，若加上養殖環境、水質不良等因素，常引發大量死亡。目前淡水長腳大蝦年產量由 2005 年之 10,515 公噸，逐年減少為 2006 之 9,878 公噸與 2007 年之 8,316 公噸。減少病害的主要措施首重預防，即作好養殖管理。農委會水產試驗所呼籲：如發現病害感染，應立即進行致病微生物的分離與鑑定，依據學術機構或家畜防治所等機關的指導，進行適當的處理措施與正確的藥物治療。

淡水長腳大蝦又稱為淡水長臂大蝦或俗稱泰國蝦，原產於東南亞、澳洲北部及西太平洋島嶼等，分布極廣，從亞熱帶到熱帶地區都有它的蹤跡。目前養殖之泰國蝦是於 1970 年由當時服務於聯合國糧農組織的林紹文博士自泰國引進，翌年於本所東港分所人工繁殖成功，隨即於台灣南部推廣，從此

奠定泰國蝦之養殖基礎。目前泰國蝦養殖面積約有 3,000 公頃，由於此蝦種適合養殖於較高水溫地區，所以主要集中於高屏地區。

酵母菌感染症，是目前在台灣冬天最流行且最嚴重的疾病，為一種病原性酵母菌感染所致。此菌於夏季水溫 30℃ 以上活力減退，於冬季低溫時活躍。冬季養殖泰國蝦之大蝦脫殼間隔時間長，容易遭受病害攻擊，宜儘量避免以大蝦越冬，小蝦越冬則可順利完成。抗黴菌劑及消毒劑對本病雖有治療及殺菌的效果，惟容易造成藥物殘留的問題，所以發現池蝦罹患此病，採取的對策為：立即停養，並且徹底消毒養殖池、設施、與器具。此外，在冬季低水溫期間採休養方式，讓池塘有時間進行休息、復原與適度的消毒。病害處理措施主要著重於預防管理策略，包括加高水深以避免水溫降低太快、作好養殖與飼料品質管理、培育穩定藻種保持良好的水色、應用微生物製劑控制池中優良生態菌種的優勢性、低水溫期適當的減少投餌量避免有機物的堆積及池塘老化等方式。
(東港生技研究中心張正芳、陳紫嫻)



正常成長之泰國蝦



罹病之泰國蝦，體色變乳白