



تولید کننده تخصصی پروبیوتیک و مکمل آبزیان

آدرس دفتر مرکزی: شهر بوشهر، بهمنی،
دانشگاه خلیج فارس، مرکز کارآفرینی و نوآوری

☎ ۰۹۹۰ ۶۷۸ ۸۱۷۶ | 📞 ۰۹۳۰ ۸۹۸ ۳۷۳۹
Instagram: Lianrad.ir | Web: www.lianrad.com

پروبیوتیک بهبود دهنده کیفیت آب مزارع

IR-PRO-W

۵×۱۰^{۱۰} cfu/g بار باکتریایی

۱-۵۰ ppt تحمل شوری

۴-۹ pH تحمل

این محصول شامل باکتری های *Bacillus subtilis*, *Bacillus licheniformis* می باشد. این پروبیوتیک سازگاری بالای با شرایط زیست محیطی ایران با توجه به شوری و دمای بالا مناطق پرورش استان های جنوبی را دارد. و باعث کاهش باکتری های غیر مفید و پیشگیری از بروز بیماری، افزایش بازماندگی، تجزیه و کنترل مواد زائد و خاک سیاه و همچنین تثبیت و بهبود بلوم جلبکی در استخر می شود.

مقدار و روش مصرف

مقدار یک کیلوگرم محصول به صورت هفتگی به ازای یک هکتار با ارتفاع دو متر می باشد. (با توجه به متفاوت بودن تراکم و شرایط استخر ها، مقدار دقیق مورد استفاده توسط کارشناسان مجموعه محاسبه می گردد).



پروبیوتیک رشد میگو

IR-PRO-2

۲ × ۱۰^{۱۰} cfu/g بار باکتریایی

۱-۵۰ ppt تحمل شوری

۴-۹ pH تحمل



این محصول شامل باکتری های *Bacillus subtilis* و *Bacillus licheniformis* و *Bacillus pumilus* می باشد. این محصول سازگار با شوری و دمای بالاست و میکروکپسوله می باشد (سیستم آهسته رهش).

با اضافه شدن این محصول به خوراک میگو باعث تولید آنزیم های گوارشی و در نتیجه افزایش هضم و جذب خوراک می شود. از مزایای استفاده از این محصول: کاهش ضریب تبدیل خوراک، افزایش شاخص های رشد و افزایش تولید، کاهش طول دوره پرورش در حدود ۲۰ روز می گردد. همچنین وجود ویتامین C و اسید سیتریک در محصول باعث تقویت سیستم ایمنی و تنظیم pH روده و کاهش استرس می گردد.

مقدار و روش مصرف

توصیه می شود از میگوی ۲ گرم به بالا از این محصول استفاده می شود. ۵ کیلوگرم از محصول فوق را به ازای یک تن خوراک استفاده نمایید.



پروبیوتیک مهارکننده باکتری بیماری‌زا در میگو

IR-PRO-VIP

3×10^{10} cfu/g

بار باکتریایی

۱-۵۰

ppt

تحمل شوری

۴-۹

تحمل pH



این محصول شامل باکتری های *Bacillus subtilis*, *Lactiobacillus plantarum* و *Bacillus licheniformis* می باشد که سبب مهار ویبریو در دستگاه گوارش میگو می شود. این محصول مخصوص دوره نرسری از p۱۲ الی ۴۰ روزگی میگو می باشد. از مزایا استفاده از این محصول کلونیزاسیون باکتری های مفید به عنوان فلور طبیعی میگو، مهار رشد باکتری های بیماری‌زا، افزایش مقاومت میگو به استرس و بیماری، چایکزین ایمن آنتی بیوتیک ها بدون ایجاد مقاومت دارویی و در نتیجه باعث کاهش چشمگیر مرگ و میر و افزایش بازماندگی در میگو می شود.

مقدار و روش مصرف

۶ الی ۸ گرم از محصول فوق را به ازای یک کیلوگرم خوراک استفاده نمایید.



پروبیوتیک کاهش باکتری بیماری‌زا در ماهی

IR-BFP

3×10^{10} cfu/g

بار باکتریایی

۱-۵۰

ppt

تحمل شوری

۴-۹

تحمل pH

این محصول شامل باکتری‌های *Bacillus subtilis*، *Bacillus licheniformis* و *Lactobacillus rhamnosus* می‌باشد. این باکتری‌ها با مکانیسم‌هایی مانند رقابت برای فضا و مواد مغذی، تولید ترکیبات ضد میکروبی مانند (باکتریوسین) و اختلال در کوروم سنسینگ پاتوژن‌ها، جمعیت باکتری‌های بیماری‌زا مانند *Streptococcus spp* و *Vibrio spp* را به طور مؤثر کاهش می‌دهند. از مزایا استفاده از این پروبیوتیک: مهار رشد باکتری‌های بیماری‌زا، افزایش مقاومت ماهی در برابر عفونت، افزایش فعالیت آنزیم‌های ایمنی و سیستم ایمنی ماهی، کاهش ورود پاتوژن‌ها به بدن و در نتیجه کاهش مرگ و میر و افزایش بازماندگی می‌باشد.

مقدار و روش مصرف

مقدار ۵ کیلوگرم پروبیوتیک رشد ماهی را به ازای یک تن خوراک استفاده نمایند.



پروبیوتیک رشد ماهی

IR-GFP

3×10^{10} cfu/g

بار باکتریایی

۱-۵۰

ppt

تحمل شوری

۴-۹

تحمل pH

این محصول شامل باکتری های *Bacillus subtilis* و *Bacillus licheniformis* و *Lactococcus lactis* می باشد که در روده ماهی مستقر می شوند. این باکتری ها با تولید آنزیم های گوارشی (پروتئاز، آمیلاز و لیپاز)، باعث افزایش هضم و جذب مواد مغذی می شود. از مزایا استفاده از این محصول: رشد سریع تر و وزن گیری بیشتر، بهبود ضریب تبدیل خوراک، کاهش طول دوره پرورش و در نتیجه پرورش سالم تر و سود آوری بیشتر برای پرورش دهنده دارد.

مقدار و روش مصرف

۵ کیلوگرم از پروبیوتیک فوق را به ازای یک تن خوراک استفاده نمایید.

