

Kaji makanan ikan kelah merah

KAKI pancing mengidamkannya manakala di meja makan ia amat menyelerakan – itulah ikan kelah merah di antara yang paling sukar ditangkap dan mahal pula harganya menjadikan spesies ini diberi jolokan “Raja” sungai di Malaysia.

Oleh itu, sekumpulan saintis Universiti Putra Malaysia (UPM) giat menghasilkan makanan paling sesuai untuk ikan kelah merah ini.

Ketua Jabatan Akuakultur Fakulti Pertanian UPM yang juga pakar dalam pemakanan akuakultur, Prof Dr Mohd Salleh Kamarudin berkata, pihaknya berharap akan dapat menghasilkan makanan percubaan

paling sesuai untuk ikan kelah ini pada awal tahun depan.

“Kami sedang mengkaji kandungan protein, karbohidrat, sebatian organik dan bahan lain dan kami berharap ia dapat disediakan awal tahun depan,” katanya.

Menurut Salleh, kajian mereka mendapati ikan itu hidup segar memakan makanan menggunakan minyak sayuran, terutama kelapa sawit dan bukan minyak ikan. Kebetulan pula pemancing lebih gemar menggunakan biji kelapa sawit sebagai umpan ketika mengail ikan kelah merah ini.



“Ikan kelah ini lambat membesar menyebabkan kami perlu mencari khasiat makanan paling optimum untuknya. Apa lebih menarik adalah kelah merah memerlukan makanan tinggi protein dan karbohidrat kurang lemak untuk membesar cepat sedangkan makanan tinggi lemak membantut pertumbuhannya,” katanya.

Ikan yang boleh membesar seperti manusia itu, adalah tarikan utama pelancong di sungai-sungai besar selatan India di mana pemancing dari seluruh dunia dikenakan bayaran untuk menikmati keseronokan memancing kelah merah dan melepaskannya semula ke sungai.



Salleh melihat ikan kelah yang dibela untuk kajian.