

## INSEKTER SOM MAD

### Pasningsvejledning for melbiller *Tenebrio molitor*

”Melorme” – melbillelarver – kan købes i dyrehandler eller på nettet. Køber man dem på nettet, vil de typisk blive sendt i en papkasse, og nogle firmaer anbringer en varmekilde i kassen så larverne ikke tager skade af evt. kulde under transporten. Det er vigtigt at aftale et afsendelsestidspunkt der passer med, at man kan modtage og tømme pakken på en skoledag.

Larverne kan ikke kravle op ad glatte overflader, og det er derfor godt at holde larverne i bakker/spande af plastik med lodrette kanter som vist i figur 1. Syltetøjsglas og akvarier er også en mulighed. De voksne biller flyver ikke.

Larverne graver sig typisk helt eller delvist ned i føden som derfor gerne må være rigelig. Hovedparten af foderet skal være tørfoder som klid, havregryn, mel, tørt brød o.l. Larverne har ikke brug for ret meget væske idet der i fx havregryn er lidt vand. Desuden producerer larverne selv H<sub>2</sub>O ved respirationen. Det kan dog fremme væksten hos larverne hvis der af og til anbringes skiver af gulerod, æble eller andre grønsager eller frugt. Et æbleskrog der alligevel er på vej i skraldespanden, kan også anvendes. Men pas på med for meget vådfoder da der kan blive problemer med mugdannelse – anbring det evt. på et petriskållåg e.l.

Larverne trives godt ved stuetemperatur. Hvis det bliver for varmt, sker udviklingen ret hurtigt, og der er samtidig risiko for dehydrering idet larverne kan foretage en form for temperaturegulering ved at fordampe vand ud gennem spiraklerne.

Hvis man først skal bruge nyindkøbte larver på et senere tidspunkt, kan man anbringe dem i køleskabet i en kortere periode for at forsinke udviklingen af larverne.

Det er muligt at starte en ny kultur ved at samle en masse voksne biller og anbringe dem i en beholder med foder. De vil så parre sig og lægge æg, og efter et par uger kan man fjerne de voksne biller. På et tidspunkt vil der så fremkomme små larver og kulturen er i gang.



Figur 1. Dyrkningsbakke med melbillelarvekultur (Foto Jørgen Baungaard Hansen).