

农业标准化生产技术图解丛书

肉牛标准化养殖图解

Rouniu Biaozhunhua Yangzhi Tujie



曲永利 主编



中国农业大学出版社

肉牛标准化养殖图解

曲永利 主编



中国农业大学出版社
• 北京 •

内容简介

全书分为六章,分别为牛肉飘香说“肉牛”、肉牛养殖前的准备工作、肉牛的标准化饲养管理技术、肉牛的育肥技术与高档牛肉生产、常见疫病的防控技术、牛场废弃物的处理,依次围绕相关重点问题展开。本书文字深入浅出,插图趣味十足,精彩内容敬请期待。

图书在版编目(CIP)数据

肉牛标准化养殖图解 / 曲永利主编. — 北京: 中国农业大学出版社, 2015.5

ISBN 978-7-5655-1230-8

I. ①肉… II. ①曲… III. ①肉牛—饲养管理—标准化—图解 IV. ①S823.9-64

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第085527号

书 名 肉牛标准化养殖图解
作 者 曲永利 主编

策划编辑 赵 中

封面设计 李虹霖

出版发行 中国农业大学出版社

社 址 北京市海淀区圆明园西路2号

电 话 发行部 010-62818525, 8625

编辑部 010-62732617, 2618

网 址 <http://www.cau.edu.cn/caup>

经 销 新华书店

印 刷 涿州市星河印刷有限公司

版 次 2015年6月第1版 2015年6月第1次印刷

规 格 880×1230 32开本 3.75印张 75千字

印 数 1~5000本

定 价 20.00元

责任编辑 王艳欣

责任校对 王晓凤

邮政编码 100193

读者服务部 010-62732336

出 版 部 010-62733440

e-mail cbsszs@cau.edu.cn

图书如有质量问题本社发行部负责调换

编委会

主编 曲永利

编委 马文颖 马可佳 白雅君 张 舫 远程飞
闵远洋 姜立娜 赵 慧 韩艳艳 雷 杰

前言

随着社会的发展和经济水平的提高，以肉牛专业化生产为主导的产业已经在我国逐渐形成。我国的肉牛生产水平不高，优质肉牛比例小，因此，发展标准化规模养殖刻不容缓。

本书从生产中的实际问题出发，以农民朋友的切身利益为重，用最为通俗易懂的语言和生动有趣的漫画为大家说明肉牛标准化养殖中已经遇到或将会遇到的一系列问题，旨在为农民朋友提供最贴心的帮助。

书中囊括了肉牛标准化养殖中各个时期的典型问题及解决办法，并介绍了相关的技术方法。精简的文字和生动的配图更能帮助农民朋友理解，力求最大限度为广大农民朋友提供便利。

顺应农业技术水平的发展，力求农民朋友的利益最大化，本书的编写工作依此目标展开。由于编者水平及资料有限，尽管极力完善，书中仍有不足，有待改进。敬请广大读者批评指正。

编者

2014年7月

目录

第一章 牛肉飘香说“肉牛”

- | | |
|------------------|----|
| 1. 牛肉的营养价值有多高? | 1 |
| 2. 高档牛肉是什么样子的? | 3 |
| 3. 牛肉分级标准是什么? | 5 |
| 4. 影响牛肉品质的因素是什么? | 8 |
| 5. 牛肉分割有哪些讲究? | 9 |
| 6. 肉牛的品种有多少? | 10 |
| 7. 肉牛标准化养殖是怎么回事? | 11 |
| 8. 您会饲养肉牛吗? | 17 |
| | 18 |



第二章 肉牛养殖前的准备工作

19

准备工作一：肉牛养殖场的筹建

20

- | | |
|-------------------|----|
| 1. 场址选择在哪里最合适? | 20 |
| 2. 怎样才算规划布局合理? | 22 |
| 3. 舒适的牛舍怎样建造? | 23 |
| 4. 完备适用的养殖场设施有哪些? | 30 |

准备工作二：肉牛品种选育

39

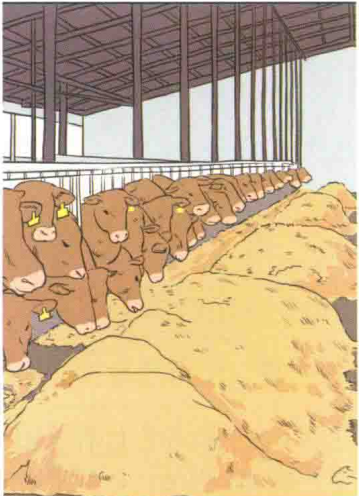
- | | |
|------------------|----|
| 1. 为什么要搞肉牛品种的选育? | 39 |
| 2. 本品种选择的原则是什么? | 39 |
| 3. 新品种的培育方法有哪些? | 40 |
| 4. 杂交的方式和方法有哪些? | 40 |



肉牛标准化养殖图解

准备工作三：肉牛的饲料储备

1. 能量饲料有哪些？	42
2. 蛋白质饲料有哪几种？	43
3. 如何使用矿物质饲料？	44
4. 青绿饲料是什么？	45
5. 粗饲料包括哪几类？	46
6. 青贮饲料有哪些优势？	47
7. 干草怎么变成饲料？	47
8. 秸秆如何处理会更加可口？	48
9. 哪些原料可以调制成青贮饲料？	49
10. 怎样加工谷物能使其营养更易吸收？	49



第三章 肉牛的标准化饲养管理技术 50

饲养管理一：犊牛 52

1. 怎样饲养新生犊牛？	52
2. 哺乳期犊牛饲养要注意什么？	55
3. 断奶期犊牛怎样饲养？	57

饲养管理二：生长牛 58

1. 生长牛如何放牧饲养？	58
2. 舍饲生长牛要注意什么？	59

饲养管理三：育成母牛 60

1. 育成母牛的饲养特殊性在哪儿？	60
2. 育成母牛的管理要点有哪些？	61

饲养管理四：繁殖母牛 64

1. 怎样鉴定母牛性成熟？	64
2. 同期发情可以实现吗？	66
3. 人工授精要怎么做？	66
4. 如何做好妊娠母牛的保胎工作？	68
5. 围产前期的饲养要格外注意什么？	69
6. 怎样协助母牛分娩？	70
7. 哺乳期母牛如何早断奶、早发情？	71



第四章 肉牛的育肥技术与高档牛肉生产 72

生产技术一：肉牛的育肥技术 73

1. 肉牛的育肥受哪些因素影响? 73
2. 肉牛育肥前要做哪些准备? 74
3. 什么是肉牛育肥饲养的“五定”? 75
4. 肉牛育肥“五看”都看什么? 75
5. 肉牛育肥要注意哪“五净”? 76
6. 可以从哪些方面选择育肥的肉牛? 77
7. 肉牛育肥有哪些方法和技术? 78
8. 肉牛的出栏标准是什么? 79

生产技术二：高档牛肉生产 80

1. 高档优质牛肉是如何生产的? 80
2. 您知道小牛肉生产技术吗? 81
3. 白牛肉又是如何生产的? 82

第五章 常见疫病的防控技术 83

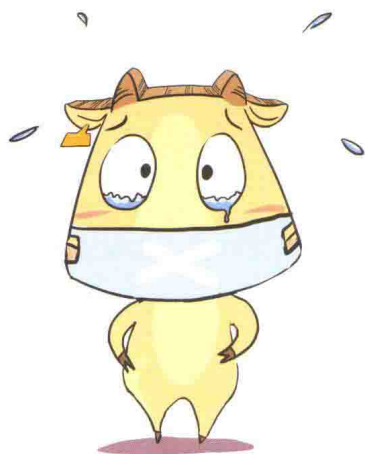
疫病防控技术一：传染病 84

1. 谈之色变的“口蹄疫” 84
2. 肉牛也会感冒——流行热 85
3. 疯牛病是牛疯了么? 86
4. 流产也能传染——布氏杆菌病 87
5. 得了结核怎么办? 87

疫病防控技术二：寄生虫 88

1. 消化不好，可能是胃肠线虫病 88
2. 都是皮蝇惹的祸——皮蝇蛆病 89
3. 奇痒难忍受，螨虫乐开花 89





疫病防控技术三：内科病 90

1. 排气不畅也会生病——瘤胃臌胀 90
2. 前胃弛缓是怎么回事？ 91
3. 饲料也会伤胃伤心——创伤性网胃炎、心包炎 92
4. 吃出来的疾病——瓣胃积食 93
5. 牛为什么会发生异食或舔病？怎么办？ 94

疫病防控技术四：外科损伤 95

1. 脓肿是怎么产生的？怎么处理？ 95
2. 什么是创伤？怎么处理？ 96

疫病防控技术五：营养代谢病 97

1. 维生素 A 缺乏症要如何处理？ 97
2. 缺镁会引起青草搐搦 98
3. 牛儿长得好，硒和维生素 E 不能少 99

第六章 牛场废弃物的处理 100

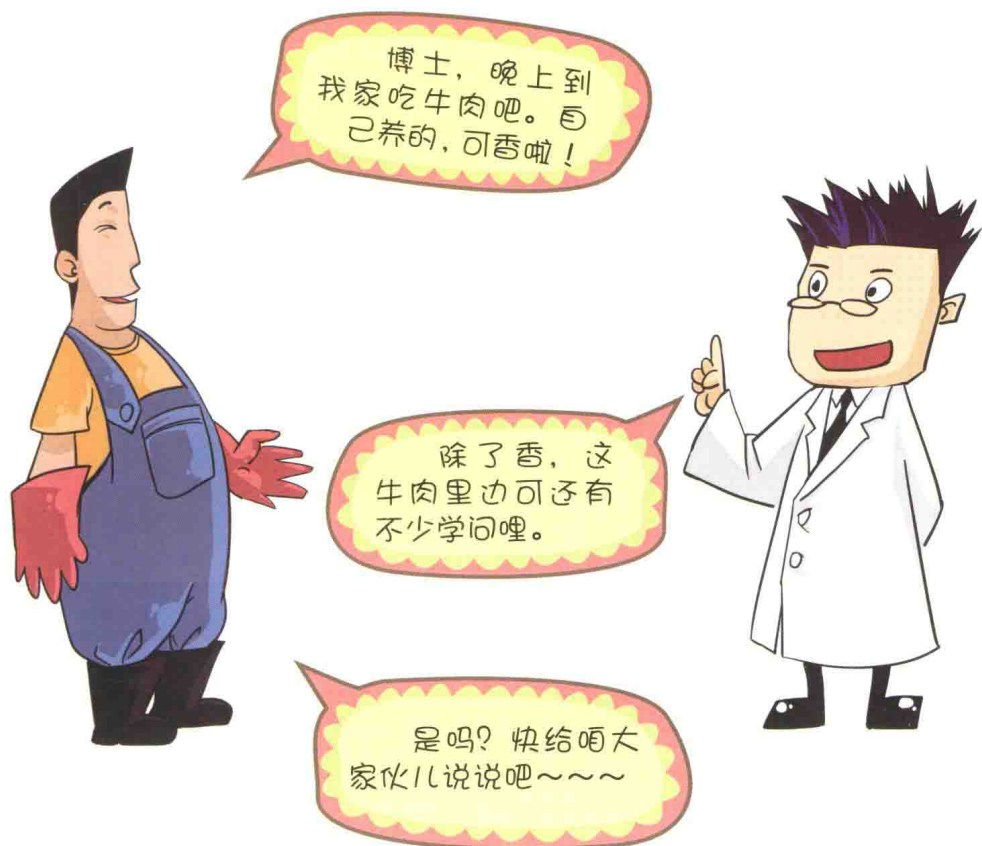
1. 牛场废弃物有哪些？ 101
2. 牛场废弃物的危害在哪里？ 102
3. 牛场废弃物如何加工再利用？ 103
4. 死牛怎样处理？ 104
5. 粪污的无害化处理有哪些高招？ 105
6. 怎样规划场舍的整体消毒？ 106



第一章

牛肉飘香说“肉牛”

随着我国经济水平和居民生活水平的提高，牛肉的营养价值逐渐得到了人们的认可。肉牛的专业化养殖生产成为畜牧业的主导产业之一。





牛肉飘香说“肉牛”

牛肉的化学组成和营养价值

牛肉分级与高档牛肉

牛肉分割

肉牛标准化养殖

肉牛品种



我不但可口而且还有很多营养哦！



1. 牛肉的营养价值有多高?

牛肉的化学组成

牛的胴体

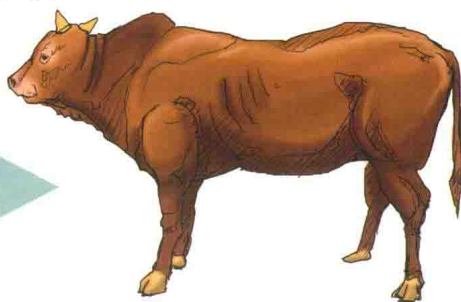
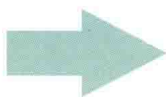
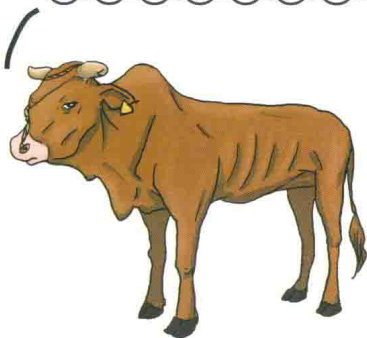
肌肉组织 (占胴体重的 50% ~ 60%)

脂肪组织 (占胴体重的 10% ~ 30%)

结缔组织 (占胴体重的 9% ~ 14%)

骨骼组织 (占胴体重的 13% ~ 20%)

主人说我太瘦了呢，努力长胖中~你知道吗？随着我的肥度增加，肉中的成分也会有所变化哦~



牛肉的营养价值

唉~虽然不希望被吃掉,但人家的肉可是非常有营养的哦。



蛋白质

全价蛋白,富含人体必需的各种氨基酸,食后消化利用率也较高。

脂肪

提供热量,提供不可替代的人体必需的脂肪酸。

矿物质

含有人体所需的诸种元素,如铁、钾、钠、钙、磷等。

其他

含有多多种维生素和叶酸。

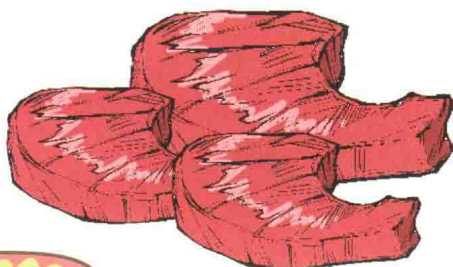
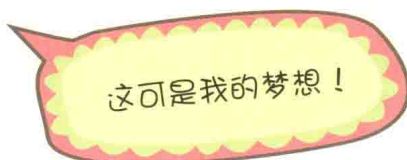


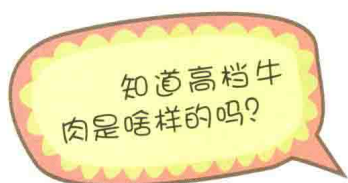
2. 高档牛肉是什么样子的？



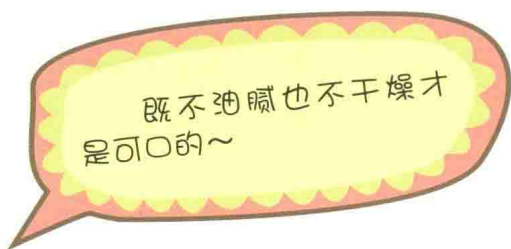
高档牛肉

肉牛养殖的最终目标 ➡ 经济、高效地生产高档牛肉。





高档牛肉是指按照特定的饲养程序，在规定的时间内完成肥育，并经过严格屠宰程序分割到特定部位，肌肉纤维细嫩且肌肉含有一定量脂肪的牛肉。



油腻



可口

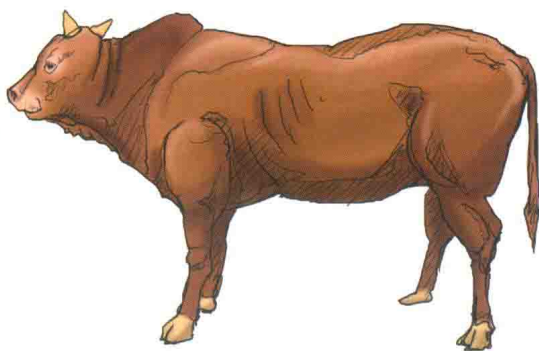


干燥



高档牛肉所带来的经济效益

终于找到生命的真谛了，我要努力长成一头这样的牛牛，为主人增收。



高档牛肉占牛胴体的比例最高可达 12%，高档和优质牛肉合计占牛胴体的比例可达到 45% ~ 50%。高档优质牛肉售价高，提高高档优质牛肉的产出率可大大提高饲养肉牛的生产效益。

高档牛肉的生产

小纹牛肉生产

高档优质分割肉生产

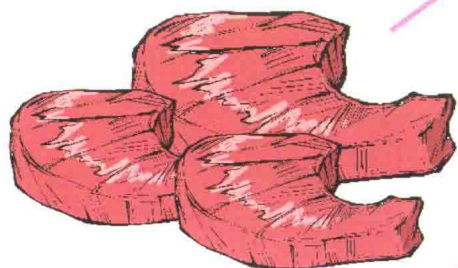
小白牛肉生产



3. 牛肉分级标准是什么?



快来看看人家的肉是怎样分级的吧。记得要以4个项目中最低的一个作为综合评定等级哦。



肌间脂肪的分布
(大理石花纹)

肉的颜色

肌肉纹理

脂肪的颜色及品质