

农村副业生产常备丛书

ZEN
YANG



YANG YA

怎样养鸭

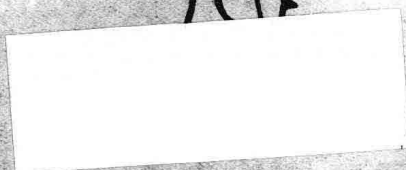
霍贤保 编

湖北科学技术出版社

怎样养鸭

黄家驹 叶其福 编

霍贤保 编



湖北科学技术出版社

封面设计 贺德超

农村副业生产常备丛书

怎样养鸭

霍贤保 编写

*

湖北科学技术出版社出版 湖北省新华书店发行

孝感地区印刷厂印刷

787×1092毫米 32开本 5.75印张 120,000字

1984年6月第1版 1984年6月第1次印刷

印数: 1--35,600

统一书号: 16304·45 定价: 0.69元

编 者 的 话

我国养鸭历史悠久，劳动人民在长期的养鸭实践中积累了丰富的经验。为了传播养鸭科学技术，总结和推广养鸭经验，以适应养鸭业发展的需要，特编写《怎样养鸭》一书。

鸭是经济价值很高的家禽。它具有生长快、成熟早、生活力强、繁殖率高、性情驯良、食性广泛、生长周期短、饲料报酬高等优良的生物学特性，能在短期内生产出大量的肉、蛋产品。养鸭投资少，成本低，见效快，收益大，是一项经济效益很高的饲养业。

本书结合我国传统的养鸭经验，介绍了鸭的特性、品种、饲料、繁育、孵化、饲养管理、疾病防治和食品加工等技术知识。在编写上，力求深入浅出，通俗易懂，注重科学性和实用性。但由于我国幅员辽阔，各地自然条件和饲养管理条件有所差异，养鸭的技术也不尽相同，本书不可能总结各地所有的养鸭经验，难免存在一定的局限性，因此，希望读者结合当地的自然条件参考应用。

本书承李祥同志绘制插图，特此致谢。由于编者水平所限，时间仓促，书中不当和错误之处在所难免，恳请读者批评指正。

一九八四年二月

目 录

一、鸭的特性与品种	1
(一) 鸭的生物学特性	1
(二) 鸭的品种	3
二、鸭的营养与饲料	7
(一) 鸭的消化生理	7
(二) 鸭的营养需要	11
(三) 饲料的种类	22
(四) 饲料的营养成分和营养价值	25
(五) 饲料的加工调制	33
(六) 饲养标准和日粮配合	35
(七) 鸭的饲喂方法	39
三、鸭的繁育	43
(一) 鸭的生殖生理	43
(二) 种鸭的选择	46
(三) 配种技术	47
(四) 繁育方法	50
四、鸭的孵化	55
(一) 鸭蛋的构造和成分	55
(二) 种蛋的管理	57
(三) 胚胎发育	61
(四) 孵化条件	63

(五) 孵化方法·····	65
(六) 孵化的操作技术·····	71
(七) 孵化效果的检查和分析·····	82
(八) 初生雏的管理·····	85
五、鸭的饲养管理·····	89
(一) 鸭的生长发育特点·····	89
(二) 养鸭的准备·····	90
(三) 雏鸭的饲养管理·····	94
(四) 青年鸭的饲养管理·····	103
(五) 成年鸭的饲养管理·····	106
(六) 肉鸭的育肥·····	117
六、鸭病防治·····	121
(一) 防疫卫生·····	121
(二) 传染病·····	122
1. 鸭瘟(123) 2. 鸭病毒性肝炎(124) 3. 禽霍乱(126)	
4. 禽伤寒(128) 5. 禽副伤寒(129) 6. 副大肠杆菌病	
(130) 7. 禽链球菌病(131) 8. 禽葡萄球菌病(132) 9.	
鸟疫(132) 10. 曲霉菌病(133) 11. 肉毒中毒症(135)	
12. 丹毒(136)	
(三) 寄生虫病·····	137
1. 前殖吸虫病(137) 2. 棘口吸虫病(138) 3. 后睾吸	
虫病(139) 4. 剑带绦虫病(140) 5. 异刺线虫病(142)	
6. 家禽螺旋体病(143)	
(四) 普通病·····	144
1. 感冒(144) 2. 肝火病(144) 3. 肠炎(145) 4. 中暑	
(146) 5. 脱肛(146) 6. 软脚病(147) 7. 雏鸭咬鲜病	

- (148) 8. 维生素 A 缺乏症(148) 9. 维生素 B₁₂ 缺乏症
(149) 10. 维生素 E 缺乏症(149) 11. 有机氯农药中毒
(150) 12. 有机磷农药中毒(150) 13. 五氯酚钠中毒
(151) 14. 食盐中毒(152) 15. 亚硝酸盐中毒(153) 16.
黄曲霉毒素中毒(153)

七、产品加工与利用156

(一) 鸭肉制品加工156

1. 板鸭(156) 2. 广式腊鸭(159) 3. 卤鸭(160) 4. 酱
鸭(161) 5. 烧鸭(161) 6. 盐水鸭(162) 7. 烤鸭(162)
8. 红皮鸭(163)

(二) 鸭蛋制品加工164

1. 皮蛋(164) 2. 咸蛋(171) 3. 糟蛋(175) 4. 卤蛋
(176) 5. 蛋松(177)

(三) 副产品的利用177

1. 羽毛(177) 2. 血(177) 3. 骨(178) 4. 内脏(178)

一、鸭的特性与品种

养鸭是我国农村的一项传统副业。鸭具有生长快、成熟早、生产周期短、饲料报酬高等优良特性，能在短期内生产出大量的肉、蛋产品。鸭肉、鸭蛋营养丰富，含有大量的蛋白质和适量的脂肪，还含有钾、钠、磷、钙、镁等多种矿物质及维生素A、B₁、B₂、B₆、D等多种维生素，味道鲜美，营养价值高，是人们喜爱的优质全价食品，也是我国重要的出口物资。鸭绒御寒性能好，可以制做衣被，是重要的工业原料。在稻田放鸭钻青，能起到除虫、耘苗、施肥的作用。因此，发展养鸭，对于提高人民生活，促进农业增产，支援国家建设，增加家庭收入，都有着重要的意义。

养鸭投资少，成本低，见效快，收益大。我国幅员辽阔，鸭的品种和饲料资源极为丰富，发展养鸭大有可为。

（一）鸭的生物学特性

在长期的自然选择和人工驯养下，鸭形成了一系列独特的生物学特性。

（1）新陈代谢旺盛：鸭与其它家禽一样，新陈代谢十分旺盛。鸭的体温高（正常体温达41~43℃），心搏率快（每分钟达210次左右），有发达的肌胃，消化能力很强，因而需要大量的食物。但鸭的消化道短，消化道内不分泌消化粗纤维的酶，对粗纤维的消化率很低。所以，应当让鸭充分吃饱，

饲料中的粗纤维含量不宜过高。

(2) 食性广泛：鸭是杂食家禽，利用饲料的范围比其它家禽广，各种精、粗饲料和青绿饲料，以及昆虫、蚯蚓、鱼、虾、螺、蟹等都可作饲料。鸭的觅食能力很强，善于觅食水生动植物及浮游生物。

(3) 生活力强：鸭性好水，鸭身绒羽浓密，保温性能好；蹼、趾、蹼组织致密坚厚，既能在陆上捷走，又能在水中久游，且具有极强的抗寒能力；鸭的尾脂腺发达，用于涂擦全身羽毛，构成御寒防水的屏障。

(4) 性情驯良：俗话说：“鸡对头，鸭朋友”。鸭的性情温和驯良，合群性强，能守秩序，不喜毆斗，有利于大群饲养和放牧管理。

(5) 生长快，成熟早：北京鸭2月龄体重即可达到3公斤，相当于初生重的60倍，其它大型兼用麻鸭也可达到2~2.5公斤，为初生重的40~50倍，其生长速度不亚于肉用仔鸡。蛋用鸭一般在100~140日龄开产，早春的绍鸭、荆江鸭等90日龄就能产蛋。因此，鸭的生产周期短，在较短的时间内就能获得经济效益。

(6) 繁殖力强，饲料报酬高：鸭的繁殖能力很强。蛋用鸭一般年产蛋可达200个以上，特别是绍鸭，其繁殖能力可与来航鸡媲美，群平均年产蛋280~300个并不罕见。公鸭的配种能力也为鸡所不及，一只公鸭可配母鸭20~25只，这就能大大节省饲养公鸭的费用。由于鸭适于放牧饲养，能觅食大量天然饲料，因而饲养成本低。鸭的饲料报酬比鸡还要高。

(二) 鸭的品种

我国养鸭历史悠久，劳动人民在长期的生产实践中，通过有意识的人工选择，创造了不少鸭的优良品种。按照鸭的经济性状和用途，可将鸭分为蛋用型、肉用型和蛋肉兼用型三大类。现将各类鸭的主要品种简介如下：

1. 蛋用品种

(1) 绍鸭：又称梢子鸭，原产于浙江省绍兴、萧山、诸暨一带，具有体型小、开产早、产蛋多、耗料少等特点，是我国著名的蛋用型麻鸭。根据羽色可分为“红毛绿翼梢”和“带圈白翼梢”两个类型：红毛绿翼梢以棕红的麻色羽为主，副翼羽和主翼羽内侧带有墨绿色的光泽，公鸭头、颈呈墨绿色；带圈白翼梢的全身羽毛以棕黄色的麻色羽为主，颈部有宽约4厘米的白色颈圈，主翼羽和腹部下方羽毛均为白色，公鸭颈部除白颈圈外，其余均呈墨绿色。喙狭长，呈黄色，暴眼，颈细长而高举，中躯较长而略窄，整个身躯呈茄子形。成年公鸭平均体重1.5公斤，母鸭1.25公斤。100~120日龄开产，年产蛋达250~300个，开产群可达320个以上，蛋重60~65克，蛋壳多为玉白色。

(2) 荆江鸭：原产湖北省江陵、监利、沔阳、荆门一带。体型较小，体质强健，适应性好，觅食力强，适于放牧。羽毛多为麻黄色。成年公鸭1.5~1.75公斤，母鸭1.25~1.5公斤。100日龄左右开产，年产蛋200个左右。

(3) 中山麻鸭：原产广东省中山县一带。体型小，体质强，善觅食，较耐咸水，是海滩和稻田放养的好品种。成年公鸭1.5~1.75公斤，母鸭1.25~1.5公斤。120~140日龄开

产，年产蛋170~200个。

(4) 金定鸭：原产福建省龙海、海澄等县。羽毛紧凑，颈细长，背平直，胸部挺突，后躯较发达。公鸭头颈蓝绿色，前胸赤棕色，腹羽灰白色，尾羽黑色；母鸭黄麻或黑色。喙有黄、棕及黑褐等色，蹼、蹼为桔红色，爪深黑色。成年公鸭1.5~2公斤，母鸭1.5~1.7公斤。120~140日龄开产，年产蛋240~280个，蛋重65~75克。

(5) 卡叽——康贝尔鸭：原产英国。公鸭的头、颈、翼肩和尾部羽毛呈古铜色，其余为暗褐色；母鸭头颈深黄褐色。喙绿色，有黑色嘴豆，蹼和蹼为橙红色。成年公鸭2.3~2.5公斤，母鸭2~2.3公斤。年产蛋200~250个，蛋重77克，蛋壳白色。

2. 肉用品种

(1) 北京鸭：原产北京西郊玉泉山一带，历史悠久，早在1847年就输入美国，现很多国家均有饲养，是世界著名的肉用型鸭种。用北京填鸭做成的北京烤鸭和培育成的肥肝鸭，在国内外素享盛誉。

北京鸭具有体型大、成熟早、增重快、易肥育、肉质细嫩、肉味鲜美、适应性强等特点。全身羽毛洁白，体姿优美，外貌匀称，肌肉丰满；头大颈粗，背宽身长，胸深腹圆，双翅贴体；喙、蹼、蹼均为桔黄色。成年公鸭3~4公斤，母鸭2.5~3.5公斤。5~6个月龄开产，年产蛋120~180个，高产的可达200个以上，蛋重85~95克，蛋壳白色。仔鸭50日龄重1.75~2公斤，再填肥半个月可达3公斤。肥肝鸭的肥肝重400克左右。用北京鸭改良地方品种，或与当地母鸭杂交生产肉用鸭，均有良好效果。

(2) 番鸭：又称洋鸭、瘤头鸭、麝香鸭，原产南美洲。体型大，生长快，肉质好，在国外被认为是最有前途的肉禽之一。

番鸭与家鸭同属不同种。头大而长，眼至喙的周围无羽毛，头部两侧和脸部长有粗糙的红色皮瘤，喙鲜红或暗红色，胸部丰满，身躯呈橄榄形，蹠、蹼颜色不一，羽毛有白、黑及杂色。体质健壮，能低飞，善觅食，耐粗饲，可早养。成年公鸭3.5~4.5公斤，母鸭2.5~3.5公斤。年产蛋40~80个，蛋重65~80克。就巢性强。用番鸭与家鸭杂交产生的骡鸭，是优良的商品肉用鸭和肥肝鸭。

3. 兼用品种

(1) 高邮鸭：原产江苏省高邮、宝应、兴化一带，是我国优良的大型麻鸭。体型大，耐粗饲，觅食力强，宜于放牧，善产双黄蛋。公鸭体呈长方形，头颈上半段为墨绿色，有翠金色光泽，背腰和胸部为褐色芦花毛，臀部黑色，腹部白色，喙青绿带微黄色，群众称为“乌头白裆青嘴雄”，母鸭羽毛紧密，全身为麻雀毛，群众称为“紧毛细花，细颈长身”。公母的蹠和蹼均为桔红色，爪黑色。成年公鸭3~4公斤，母鸭2.5~3公斤。6~7月龄开产，年产蛋160个左右，蛋重70~85克，壳色有白、绿两种，以白壳为主。蛋质优良，其盐蛋具有“鲜、细、嫩、松、沙、油”六大特点，驰名中外。肉用仔鸭60日龄可达2公斤左右。

(2) 娄门鸭：原产江苏省苏州地区，为大型麻鸭。肉质优良，含脂量中等，经加工成的盐水卤鸭味美可口。成年公鸭重约3.5公斤，母鸭3公斤左右。6~7月龄开产，年产蛋160~180个，蛋重75~80克。60日龄仔鸭可达2.2~2.5公

斤。

(3) 固始鸭：原产河南省固始县一带。体型较大，颈细长，体躯呈狭长方形，羽毛有棕黄色、桔黄色和黑麻色，颜面呈粉白色，俗称“白脸鸭”。成年公鸭1.75~2.5公斤，母鸭1.5~2公斤。6~7月龄开产，年产蛋100~140个，蛋重63~72克。

(4) 微山麻鸭：原产山东省微山、济宁、鱼台县一带。体质结实，抗病，觅食力强，适于放养，但体型较小。成年公鸭1.5~2公斤，母鸭1.25~1.75公斤。年产蛋140~150个。

二、鸭的营养与饲料

(一) 鸭的消化生理

鸭的消化系统包括喙、口腔、舌、咽、食道、腺胃、肌胃、小肠、大肠、泄殖腔以及附属器官肝脏、胆囊和胰腺(图1)。

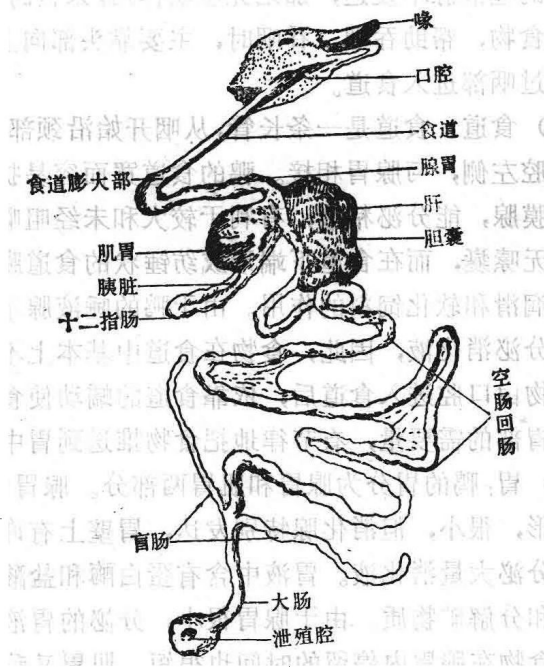


图1 鸭的消化系统

(1) 喙：是鸭的采食器官，分上喙和下喙两部分，扁平而长，末端钝圆，边缘粗糙呈锯齿状，便于在水中觅食并起“过滤”作用。喙在骨质外边是皮肤，为一层较柔软的蜡膜，有触觉作用。

(2) 口咽：口腔和咽并无明显的界限，口腔直接延续即为咽。鸭无唇、齿、颊和软颚。舌厚而大，边缘有许多尖刺，可使捕获的活食不易逃脱。舌粘膜的味觉乳头不发达，因此味觉不灵敏。采食方式为吞食，食物进入口腔后即行咽下。由于鸭的唾液腺不发达，加之无咀嚼作用，采食时常需饮水，以湿润食物，帮助吞咽。吞咽时，主要靠头部向上抬举，使食物通过咽部进入食道。

(3) 食道：食道是一条长管，从咽开始沿颈部进入胸腔，到达腹腔左侧，与腺胃相接。鸭的食道宽而容易扩大，粘膜内有粘膜腺，能分泌粘液，有利于较大和未经咀嚼的食物通过。鸭无嗦囊，而在食道下端形成纺锤状的食道膨大部，起贮存、润滑和软化饲料的作用。由于鸭的唾液腺不发达，食道又不分泌消化液，因此，食物在食道中基本上不起消化作用。食物由口腔进入食道后，依靠食道的蠕动使食物下移，并根据胃部的需要量，有节律地把食物推送到胃中。

(4) 胃：鸭的胃分为腺胃和肌胃两部分。腺胃也称前胃，呈纺锤形，很小，但消化腺特别发达，胃壁上有许多乳头突起，能分泌大量消化液。胃液中含有蛋白酶和盐酸，能消化蛋白质和分解矿物质。由于腺胃很小，分泌的胃液很快流入肌胃，食物在腺胃内停留的时间也很短。肌胃又称砂囊，是禽类特有的消化器官。鸭的肌胃俗称鸭肫。肌胃的胃壁特别发达，由坚厚的肌肉构成，呈暗红色，内面覆有坚实的角质

膜。肌胃不分泌胃液，内容物相当干燥。它的主要功能是磨碎食物，因此，鸭需要采食砂砾，以在肌胃中起磨碎饲料的作用。肌胃内呈酸性，适于来自腺胃的蛋白酶进行消化。肌胃的收缩力极强，具有周期性运动，每20~30秒钟收缩一次。随着肌胃的收缩，磨碎的食物被推入小肠。

(5) 小肠：在肠道中占很大比例，管径粗细均匀，包括十二指肠、空肠和回肠。十二指肠位于腹腔右侧，来回盘曲，中间夹着粉红色的胰腺。胰管和胆管开口于十二指肠终部，通常以开口处作为十二指肠与空肠的分界。空肠较长，形成许多半环形的肠圈。回肠较短而直，与空肠无明显分界。空肠与回肠悬挂于肠系膜下，也称小肠的系膜部，大部分占据腹腔右侧，位于十二指肠和肌胃的上方。小肠是鸭消化吸收的主要器官。在十二指肠的始段有永久性的环行皱壁，小肠壁的粘膜形成大量绒毛，有很强的吸收能力。胃液流入十二指肠后，使这部分的肠内容物呈弱酸性，并进行胃液的消化作用，分解蛋白质，使内容物变成食糜。食糜进入空肠和回肠后，混入胰液、胆汁和肠液。胰液和肠液中有分解淀粉、蛋白质和脂肪的酶；胆汁中胆汁盐酸对脂肪的消化和吸收具有重要作用。在各种酶和胆汁盐酸的作用下，饲料中的营养物质被消化，进而被肠壁吸收。小肠依靠蠕动和分节运动，将残余的食糜送入大肠。

(6) 大肠：包括一对发达的盲肠和一段短而直的直肠，没有结肠。盲肠从回肠和直肠的交界处发出，沿小肠向前沿伸。直肠位于腹腔背侧，前接回肠，后通泄殖腔。来自小肠的内容物只有一部分进入盲肠，在盲肠内继续进行蛋白质、脂肪、糖类的消化和吸收，并由微生物对纤维素进行分解。

但因经过盲肠的内容物不多、盲肠内微生物的分解能力有限，所以鸭对纤维素的消化利用率不高。小肠的内容物另一部分直接进入直肠。进入盲肠的内容物进一步消化吸收后被压出，也进入直肠。直肠能吸收水分，并将粪便送入泄殖腔排出体外。

(7) 泄殖腔：是鸭的消化和泌尿生殖系统的共同通道，被两片环形的粘膜褶分为三室：前室叫粪道，直接与直肠相连；中室叫泄殖道，输尿管和生殖管开口于此；后室叫肛道，以肛门开口于体外。鸭的粪便、尿液和鸭蛋均经泄殖腔由肛门排出。

(8) 附属器官：消化系统的附属器官有肝脏、胆囊和胰腺。鸭的肝脏很大，占据腹腔前下部，分左右两叶，有两条导管：左叶的导管直接开口于十二指肠，叫肝管；右叶的导管有一个胆囊，通过胆管开口于十二指肠。肝脏分泌胆汁，贮存于胆囊中，在消化过程中由胆管排入十二指肠。胆汁中有胆汁盐酸、胆色素和淀粉酶。胆汁盐酸能促进脂肪乳化，并具有致活胰脂酶的能力，还能防止肠内容物的腐败和加强肠的运动；胆色素是血红蛋白的分解产物，在分泌胆汁时进入肠道，再随粪尿排出；淀粉酶可以帮助碳水化合物的消化。胰腺呈长条形，粉红或灰白色，位于十二指肠肠袢（即来回盘曲处）内，分背、腹两叶，有2条导管，和胆管一起开口于十二指肠末端。胰腺分泌的胰液含有丰富和重要的消化酶，包括脂肪酶、蛋白酶和淀粉酶，在食物的消化中具有重要作用。

饲料中的蛋白质、脂肪和碳水化合物，必须在消化酶的作用下分解成简单的营养物质，才能被鸭体吸收利用。蛋白