



新农村建设实用技术丛书

鸭快速育肥

科学技术部中国农村技术开发中心
组织编写



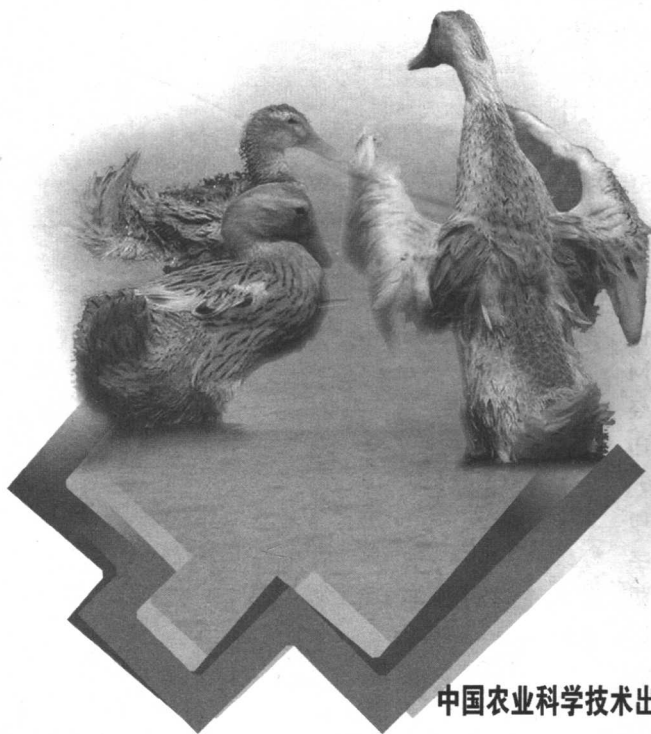
中国农业科学技术出版社



新农村建设实用技术丛书

鸭快速育肥

科学技术部中国农村技术开发中心
组织编写



中国农业科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

鸭快速育肥/董瑞璠编著. —北京: 中国农业科学技术出版社, 2006

(新农村建设实用技术丛书)

ISBN 7-80233-038-6

I. 鸭… II. 董… III. 鸭—饲养管理 IV. S834.4

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 089074 号

责任编辑 杜 洪

责任校对 贾晓红 康苗苗

整体设计 孙宝林 马 钢

出版发行 中国农业科学技术出版社

北京市中关村南大街 12 号 邮编: 100081

电 话 (010) 68919704 (发行部) (010) 62189012 (编辑室)
(010) 68919703 (读者服务部)

传 真 (010) 68975144

网 址 <http://www.castp.cn>

经 销 者 新华书店北京发行所

印 刷 者 北京雅艺彩印有限公司

开 本 850 mm × 1168 mm 1/32

印 张 4 插页 1

字 数 100 千字

版 次 2006 年 8 月第 1 版 2006 年 8 月第 1 次印刷

印 数 1 ~ 5 000 册

定 价 9.80 元

序

丹心终不改，白发为谁生。科技工作者历来具有忧国忧民的情愫。党的十六届五中全会提出建设社会主义新农村的重大历史任务，广大科技工作者更加感到前程似锦、责任重大，纷纷以实际行动担当起这项使命。中国农村技术开发中心和中国农业科学技术出版社经过努力，在很短的时间里就筹划编撰了《社会主义新农村建设系列科技丛书》，这是落实胡锦涛总书记提出的“尊重农民意愿，维护农民利益，增进农民福祉”指示精神又一重要体现，是建设新农村开局之年的一份厚礼。贺为序。

新农村建设重大历史任务的提出，指明了当前和今后一个时期“三农”工作的方向。全国科学技术大会的召开和《国家中长期科学技术发展规划纲要》的发布实施，树立了我国科技发展史上新的里程碑。党中央国务院做出的重大战略决策和部署，既对农村科技工作提出了新要求，又给农村科技事业提供了空前发展的新机遇。科技部积极响应中央号召，把科技促进社会主义新农村建设作为农村科技工作的中心任务，从高新技术研究、关键技术攻关、技术集成配套、科技成果转化和综合科技示范等方面进行了全面部署，并启动实施了新农村建设科技促进行动。编辑出版《新农村建设系列科技丛书》正是落实农村科技工作部署，把先进、实用技术推广到农村，为新农村建设提供有力科技支撑的一项重要举措。

这套丛书从三个层次多侧面、多角度、全方位为新农村建设

提供科技支撑。一是以广大农民为读者群，从现代农业、农村社区、城镇化等方面入手，着眼于能够满足当前新农村建设中发展生产、乡村建设、生态环境、医疗卫生实际需求，编辑出版《新农村建设实用技术丛书》；二是以县、乡村干部和企业为读者群，着眼于新农村建设中迫切需要解决的重大问题，在新农村社区规划、农村住宅设计及新材料和节材节能技术、能源和资源高效利用、节水和给排水、农村生态修复、农产品加工保鲜、种养殖等方面，集成配套现有技术，编辑出版《新农村建设集成技术丛书》；三是以从事农村科技学习、研究、管理的学生、学者和管理干部等为读者群，着眼于农村科技的前沿领域，深入浅出地介绍相关科技领域的国内外研究现状和发展前景，编辑出版《新农村建设重大科技前沿丛书》。

该套丛书通俗易懂、图文并茂、深入浅出，凝结了一批权威专家、科技骨干和具有丰富实践经验的专业技术人员的心血和智慧，体现了科技界倾注“三农”，依靠科技推动新农村建设的信心和决心，必将为新农村建设做出新的贡献。

科学技术是第一生产力。《新农村建设系列科技丛书》的出版发行是顺应历史潮流，惠泽广大农民，落实新农村建设的部署的重要措施之一。今后我们将进一步研究探索科技推进新农村建设的途径和措施，为广大科技人员投身于新农村建设提供更为广阔的空间和平台。“天下顺治在民富，天下和静在民乐，天下兴行在民趋于正。”让我们肩负起历史的使命，落实科学发展观，以科技创新和机制创新为动力，与时俱进、开拓进取，为社会主义新农村建设提供强大的支撑和不竭的动力。

中华人民共和国科学技术部副部长

刘燕华

2006年7月10日于北京

目 录

一、鸭的品种	(1)
(一) 国内地方优良肉鸭	(1)
(二) 国外引进的肉鸭品种	(7)
二、鸭的繁殖	(12)
(一) 种鸭的选择	(12)
(二) 繁育方法	(13)
(三) 鸭的配种	(15)
三、鸭蛋的孵化	(17)
(一) 种蛋的选择、保存、消毒和运输	(17)
(二) 孵化条件	(20)
(三) 雏鸭雌雄鉴别	(25)
四、营养需要与饲料	(28)
(一) 常用饲料	(29)
(二) 饲养标准及日粮配合	(34)
五、鸭舍的建筑设计 with 养鸭设备	(41)
(一) 鸭场址的选择	(41)
(二) 鸭场布局	(43)
(三) 鸭舍的建筑	(45)
(四) 养鸭设备与用具	(52)
六、肉用鸭的饲养管理	(60)
(一) 肉用仔鸭的饲养管理	(60)

(二) 肉用仔鸭中雏期的饲养管理·····	(71)
(三) 肉用商品大鸭的饲养管理·····	(76)
(四) 育肥方法·····	(78)
七、肉用种鸭的饲养管理 ·····	(84)
(一) 育成期的饲养管理·····	(84)
(二) 种母鸭的饲养管理·····	(85)
(三) 种公鸭的饲养管理·····	(89)
八、鸭肥肝生产技术 ·····	(89)
(一) 鸭肥肝的营养价值和品种选择·····	(89)
(二) 肥肝鸭的饲养管理·····	(91)
(三) 肥肝鸭的屠宰与取肝·····	(94)
九、绿头野鸭的饲养 ·····	(96)
(一) 绿头野鸭的生活习性和经济价值·····	(97)
(二) 鸭舍的选择与饲料·····	(97)
(三) 雏野鸭的饲养管理 ·····	(100)
(四) 育成野鸭的饲养管理 ·····	(102)
(五) 肉野鸭的饲养管理 ·····	(103)
十、鸭肉制品的加工·····	(105)
(一) 腌腊制品 ·····	(105)
(二) 酱卤制品 ·····	(112)
(三) 熏烧烤制品 ·····	(114)

一、鸭的品种

(一) 国内地方优良肉鸭

1. 北京鸭

北京鸭原产于北京西郊玉泉山一带，有悠久历史。北京鸭体型大，成熟早，易育肥，肉质细嫩，味道鲜美，适应性强。现在很多国家均有饲养，成为驰名全球的标准肉用鸭品种。用其加工的烤鸭和培育成的肥肝鸭，在国外享有盛誉。

北京鸭为头大颈粗，眼大而明亮，呈深灰蓝色，喙中等长，较宽而厚；胸部丰满突出，体躯长而宽，双翅紧贴；腿短粗有力。全身羽毛洁白，喙、脚、蹼均为橘黄色，体姿优美，外貌匀称，肌肉丰满，性情文静，且由于体躯笨重而不爱活动。初生雏全身均为金黄色绒毛，又称“鸭黄”。随着年龄的增长，其体色逐渐变浅，至4周龄时，基本上呈白色，8周龄羽毛全部长出。公鸭一般体躯较母鸭长，颈短而粗，步态雄健有力，尾部有4根卷起的性指羽；母鸭背较公鸭短而宽，颈较细，胸部深广、下垂但不擦地。

北京鸭经长期选育，体重等生产性能指标变化较大。近年来选育的配套体系，其成年公鸭体重4~4.5公斤，母鸭3.5~4公斤。母鸭约150~180日龄开产，年产蛋200~220枚，高产的可达240枚以上，蛋重达90~100克，蛋壳为白色。公母鸭配种比例为1:4~6，种蛋受精率在90%以上。受精蛋孵化率为80%左右。一般生产场一只母鸭可年产约80只肉鸭雏。

北京鸭在幼鸭阶段生长发育迅速，雏鸭体重58~62克。肉

用仔鸭 7 周龄体重在 3.6 公斤左右，料肉比 3:1；8 周龄体重可达 4 公斤，料肉比 2.75:1。公鸭全净膛率 77% ~ 78%，母鸭 76% ~ 78%。经填饲育肥的公鸭全净膛率为 73.8%，母鸭为 74.1%。此外，北京鸭与番鸭杂交生产的半番鸭，生长快、肉质好、饲料利用率高，而且肥肝性能良好，经填饲 2~3 周每只鸭可产肥肝 300~400 克。

2. 天府肉鸭

天府肉鸭是四川农业大学近期采用建昌鸭与四川麻鸭经 9 个世代而培育出的配套大型肉鸭新品系。天府肉鸭具有生长速度快、饲料报酬高、饲养周期短、适于集约化饲养、经济效益高等优点，也是制作烤鸭、板鸭的上等原料。

天府肉鸭体形硕大丰满，挺拔美观。头较大，颈粗，中等长，体躯似长方形，胸部发达、突出，背宽平。公鸭尾部有 2~4 根向背部卷曲的性指羽。母鸭腹部丰满，腿粗短，蹼宽厚。喙胫、蹼呈橘黄色。羽色较杂，以褐麻雀色居多，在颈下 2/3 外有一白色颈圈。

父母代种鸭 26 周龄开产（产蛋率已达 5%），年产合格种蛋 240~250 枚，蛋重 85~90 克，种蛋受精率在 90% 以上。每只母鸭可年产雏鸭 170~180 只。

天府肉鸭生长整齐度好，5 周龄和 7 周龄体重分别达到 2.31 公斤和 2.84 公斤，料肉比分别为 2.31:1 和 2.84:1。

3. 高邮鸭（肉蛋兼用型）

高邮鸭为我国大型的麻鸭品种，属肉蛋兼用型。原产于江苏省高邮、宝应、兴化一带，分布于江苏北部京杭运河沿岸下游地区。高邮鸭以产双黄蛋著称，觅食力强，善潜水，适于放牧饲养，肉质好，产蛋大。

高邮鸭发育匀称，具有典型的兼用型鸭的浑圆体形。公鸭体形较大、背阔肩宽、胸深、体长，头颈上半部羽毛为深孔雀绿色，背、腰、胸褐色芦花羽，尾羽黑色，腹部白色，喙青绿色，

喙豆黑色，眼的虹彩深褐色，胫、蹼橘红色，爪黑色；有“乌头白档，青嘴雄”之称。母鸭的颈细长，羽毛紧密，胸宽深，后躯发达；全身为麻雀羽，淡褐色，花纹细小，镜羽鲜艳；喙青色、喙豆黑色，眼的虹彩深褐色，爪黑色。雏鸭的羽色为黑头星，黑绒背脊，黑尾巴，青喙，胫、蹼黑色，爪黑色。

成年公鸭体重 2.3~2.4 公斤，母鸭 2.6~2.7 公斤。70 日龄体重，放牧条件下进行饲养为 1.5 公斤，较好的饲养条件下可达 1.8~2 公斤，以 40~70 日龄期生长最快。采用配合饲料饲喂，50 日龄平均体重可达 1.78 公斤。半净膛率为 80% 左右，全净膛率为 70% 左右。料肉比 1.5:1。

母鸭开产日龄为 110~140 天，年产蛋量 140~160 枚，平均蛋重 75.9 克，蛋壳白色居多，约占 83% 左右，其余为青壳蛋。公鸭配种比例 1:25~30。种蛋受精率 90% 以上，受精蛋孵化率在 85% 以上。

4. 建昌鸭（肉蛋兼用型）

建昌鸭是肉用性能优良，以生产肥肝著称的肉蛋兼用型麻鸭，素有“大肝鸭”的美称。原产于四川省西昌一带，西昌古称建昌，因而得名。产区位于青藏高原和云贵高原之间的安宁河河谷地带，属亚热带气候。当地素有腌制板鸭、填肥取肝、食用鸭油的习俗，经过长期的选育，育成了以肉为主、肉蛋兼用的品种。

建昌鸭体型中等大小，体躯宽阔，头大颈粗。公鸭的头和颈上部羽色为墨绿色、具有光泽，颈下部有一白色羽环，胸背部红褐色，尾羽黑色，有 2~4 根黑色性指羽，腹部羽毛为银灰色，喙墨绿色，故称“绿头、红胸、银肚、青嘴公”。母鸭为浅麻雀色，喙橘黄色，胫、蹼为橘红色。

成年公鸭体重为 2.2~2.5 公斤，母鸭 2~2.3 公斤。初生体重 37 克，1 月龄体重 302 克，2 月龄体重 960 克，4 月龄公鸭体重 1 844 克、母鸭 1 695 克。其相对增重高峰期出现在 8 周龄前，

13 周龄后增重下降，28 周龄时接近成率年体重。肉用仔鸭 8 周龄活重 1.3~1.6 公斤。6 月龄半净膛率公母鸭分别为 78.9% 和 81.8%；全净膛率公母别为 72.3% 和 74.1%。8 周龄肉料比为 1:3.07。

7 月龄建昌鸭填肥 14 天平均肝重 229.24 克，最重达 455 克，肝料比为 1:23.81；填肥 21 天平均肝重 324.36 克，最重达 545 克。

母鸭 150~180 天开产，年产蛋量为 150 枚左右，蛋重 72~73 克，蛋壳有青、白两种，青壳蛋约占 60%~70%。公、母鸭配种比例 1:7~8；种蛋受精率在 90% 左右，受精蛋孵化率 85% 左右。

5. 大余鸭（肉蛋兼用型）

大余鸭原产于江西省南部的大余县。分布于赣西南的崇义等县和广东的南雄县。大余古称南安，以大余鸭腌制的南安板鸭，具有皮薄肉嫩、骨脆可嚼、腊味香浓等特点。

大余鸭体型中等大小，不具白色颈圈。翼部有墨绿色镜羽。喙青色，胫、蹼青黄色。公鸭头、颈、背部羽毛红褐色，少数个体头部有墨绿色羽。母鸭体羽褐色，有较大的黑色雀斑，故有“大粒麻”之称。

成年公母鸭体重在 2~2.2 公斤。在放牧饲养条件下，90 日龄仔鸭体重 1.4~1.5 公斤，再经 1 个月的育肥饲养，体重达 1.9~2 公斤，即可屠宰加工板鸭。半净膛率公、母鸭分别为 84.1% 和 84.5%；全净膛率公、母鸭分别为 74.9% 和 75.3%。

母鸭开产日龄为 180~200 天，年产蛋量 180~220 枚。平均蛋重 70 克左右，蛋壳白色。公母鸭配种比例 1:10，种蛋受精率 81%~91%，受精蛋孵化率 90% 以上。

6. 巢湖鸭（肉蛋兼用型）

巢湖鸭原产于安徽省中部的巢湖附近，分布于巢湖周围的庐江、巢县、肥西、肥东、舒城、无为、和县、含山等县。巢湖鸭

具有体质健壮、行动敏捷、抗逆性和觅食性都强等特点，是制作无为熏鸭和南京板鸭的良好材料。

巢湖鸭体型中等大小，体躯呈长方形，匀称紧凑。公鸭头和颈上部羽色墨绿，有光泽，前胸和腰背部羽毛呈褐色，缀有黑色条斑，腹部白色，尾部黑色。喙黄绿色，虹彩褐色，胫、蹼橘红色，爪黑色。母鸭全身羽毛浅褐色，缀黑色细花纹，翼部有蓝绿色镜羽，眼上方有白色或浅黄色的眉纹。

成年公鸭体重 2.1~2.7 公斤，母鸭 1.9~2.4 公斤。肉用仔鸭 70 日龄体重 1.5 公斤，90 日龄体重 2 公斤。半净膛率公、母鸭为 83%~84.5%，全净膛率为 72.6%~73.4%。

母鸭 140~160 天开产，年产蛋量 160~180 枚，平均蛋重 70 克，蛋壳以白色居多、占 87%，青壳蛋占 13%。公母鸭配种比例早春为 1:25，清明后 1:33。种蛋受精率在 90% 以上，受精蛋孵化率为 89%~94%。公鸭利用年限为 1 年，母鸭为 3~4 年。

7. 四川麻鸭（肉蛋兼用型）

四川麻鸭广泛分布于四川省的水稻产区，以绵阳、温江、乐山、宜宾、内江、万县、达县等地区最为集中。四川麻鸭属体型较小的兼用型品种，具有早熟的特点，适应放牧饲养，胸腿肌比例高。

四川麻鸭体型坚实紧凑，羽毛紧密，颈长头秀，喙橘黄色，喙豆多为黑色，胸部发达、突出，胫、蹼橘红色。公鸭体型狭长，尾部有 2~4 根性指羽，向背侧弯曲。母鸭羽色较杂，以麻褐色居多。公鸭羽色较为一致，可分为两种：一种称“青头公鸭”，此公鸭的头和颈的上 1/3 或 1/2 处的羽毛为翠绿色，腹部羽毛为白色，前胸为赤褐色斑；另一种称“沙头公鸭”，此公鸭的头和颈的上 1/3 或 1/2 处的羽毛为黑白相间的青色，不带翠绿色光泽，肩、背为浅黄色细芦花斑纹，前胸赤褐色，腹部绒羽为白色，性指羽为灰色。

成年公鸭体重 1.7 公斤，母鸭 1.6 公斤。初生雏鸭体重 40

克左右，1月龄体重0.44公斤，2月龄体重1.21公斤，3月龄体重1.57公斤。3月龄仔鸭全净膛率63.21%。

母鸭120天左右开产，在放牧条件下平均年产蛋量在150枚左右，平均蛋重70克左右。蛋壳以白色居多，少数为青壳蛋。公母鸭配种比例为1:10，种蛋受精率在90%左右，受精蛋孵化率采用桶孵法一般为85%左右。种鸭利用年限：公鸭为1年，母鸭2~3年。

8. 野鸭（瘦肉型）

野鸭的种类很多，主要包括绿头鸭、针尾鸭、花脸鸭、斑嘴鸭、赤麻鸭和秋沙鸭等，其中绿头鸭为常见的较大型野鸭。狭义的野鸭仅指绿头鸭（又称对鸭、绿头野鸭）。现在的家鸭，除番鸭外，都起源于绿头野鸭。其繁殖在我国东北、内蒙古、青海和新疆。越冬在长江以南地区。

野鸭肉质为野味中之上品，不仅属于瘦肉型鸭，而且营养丰富，鲜嫩味美。蛋白质和矿物质含量均较家鸭为高。而肌肉中蛋白质的氨基酸及矿物质组成优于其他鸭类。

成年公鸭体型较大，头和颈部羽毛呈暗绿色并带有金属光泽，颈下有一非常显著的白色羽环。体羽棕灰色，并带灰色斑纹，胸腹灰白色，翼羽紫蓝色具有白缘；尾羽大部分白色，仅中央有4根向上卷曲如钩状的黑色性指羽。母鸭体型较小，全身羽毛呈棕褐色，并缀有暗黑色斑点；胸腹部有黑色条纹；尾羽与家鸭相似，羽毛亮而紧凑，有大小不等的圆形白麻花纹，颈下无白羽环，尾羽不上卷。喙为灰黄色、趾、爪和蹼一般为橘黄色，也有灰黑色。

成年公鸭体重1.2~1.4公斤，母鸭约1公斤。母鸭一年有两季产蛋，春季3~5月为主要产蛋期，秋季10~11月再产一批蛋，一般每窝产蛋10枚左右，蛋重50克左右。公母鸭配种比例为1:1。孵化由雌鸭担任，孵化期27~28天。绿头野鸭常筑巢于湖泊、河流沿岸的杂草垛、或芦苇滩的旱地上、或堤岸附近的穴

洞里、或大树的树杈间及倒木下的凹陷处。

经驯养的母鸭 150 ~ 160 天即可开始产蛋，开产期 108 ~ 166 天，平均 138 天。母鸭每年产蛋 92 ~ 103 枚，个别高达 180 枚，比野生鸭产蛋提高 125%，平均蛋重 60 克。公鸭性成熟期 150 天左右，公母鸭配种比例为 1:10，种蛋受精率 80%。在良好的饲养管理条件下，60 日龄体重可达 1.2 ~ 1.4 公斤，肉料比为 1:2.5 ~ 3.1。

(二) 国外引进的肉鸭品种

1. 樱桃谷鸭

樱桃谷鸭原产英国，是樱桃谷鸭场引入我国北京鸭与埃里斯伯里鸭为亲本，杂交选育而成的配套系鸭种，是世界著名的肉用型品种。

樱桃谷鸭由于含北京鸭血统，故酷似北京鸭外貌。雏鸭绒毛呈淡黄色，成年鸭羽毛为白色。喙橙黄色，少数呈肉红色；胫、蹼为橘红色。该鸭体型硕大，体躯呈长方形；颈粗短，翅膀强健，紧贴躯干；背部宽而长，从肩到尾部稍倾斜，胸部较宽深，肌肉发达，腿粗短。公鸭有 2 ~ 4 根性指羽。

成年公鸭体重 4 ~ 4.5 公斤，母鸭 3.5 ~ 4 公斤。商品鸭 47 日龄活重 3 公斤左右。父母代鸭配种比例 1:5 ~ 6，母鸭年产蛋 210 ~ 220 枚，蛋重 85 ~ 90 克，年均产雏 168 只。开产周龄为 26 周，开产体重 3.1 公斤；种蛋受精率 88.7%，孵化率 81.5%。商品代饲养 7 周龄平均体重 3.3 公斤，肉料比 1:2.6 ~ 2.8，半净膛率 85.55%，全净膛率 72.55%，瘦肉率 26.2% ~ 29.5%，是制做烤鸭的上等原料。

2. 狄高鸭

狄高鸭是由澳大利亚狄高公司采用配套系方法，利用北京鸭经选育而成的优良大型肉用鸭品种。狄高鸭适应性强、早熟、易

肥、瘦肉多、肉嫩皮脆、质优味美。在自然环境和饲养条件发生较大变化的情况下，仍能保持较高的生产性能。特别是其抗寒耐热性较强，喜干燥，多栖息于山坡树阴下，能在陆地上进行自然交配，故又称旱地鸭。因此，在广大农村、丘陵地带、缺少水面地区均可饲养。

狄高鸭的外形与北京鸭相似。雏鸭绒羽呈黄色，成年鸭羽毛为白色。体大，头大而扁平，颈粗且长；背长阔，胸宽挺，尾稍翘，体躯前昂，后躯靠近地面；胫粗而短；喙、胫、蹼橙黄色。公鸭有性指羽2~4根。

成年公母鸭体重一般在3.5公斤左右。初生雏重达55克左右；50日龄达2.5公斤。在良好的饲养管理条件下，56天活重3.5公斤，料肉比3:1。半净膛率92.8%~94%，全净膛率79.7%~82.3%；胸肌重273克，腿肌重352.3克，腹脂重44.65克。

母鸭160~180天开产，公母鸭配种比例1:5，33周龄进入产蛋高峰期，产蛋率达90%，年产蛋量180~230枚，蛋重85~100克，一般连产蛋10枚，多者可达60枚才休产1天，蛋壳乳白色。初生雏重55克左右，雏鸭21天可长出大毛，45天齐羽。

狄高鸭具有早熟易肥、肉嫩皮脆、质优味美等特点，是加工烤鸭、板鸭和卤鸭的上等原料。

3. 丽佳鸭

丽佳鸭是由丹麦丽佳公司育种中心育成的新型肉用鸭，有3种配套系，即： L_1 、 L_2 、 L_B 。耐热、抗寒、适应性强，适于舍饲与半放牧进行饲养。

丽佳鸭体型大，体长而宽，外貌近似北京鸭，体羽白色。因品系不同，体型大小而有区别。生长速度为肉鸭之冠。

丽佳鸭的生产性能见表1-1。

一、鸭的品种

表 1-1 丽佳鸭生产性能指标

丽佳鸭	生 产 指 标	L ₁ 系	L ₂ 系	L ₃ 系
父母代	母鸭开产时体重 (公斤)	2.90	2.70	2.15
	公鸭与母鸭交配时体重 (公斤)	3.80	3.20	3.20
	40 周龄入舍母鸭产蛋量 (枚)	200	220	220
	40 周龄入舍母鸭可孵蛋数 (枚)	190	210	200
	每只入舍母鸭可供 1 日龄雏鸭 (只)	142	170	168
	平均孵化率 (%)	80	85	84
	0~20 周龄饲养期死亡率 (%)	3.5	3.5	3.5
商品代 49 日龄	活重 (公斤)	3.70	3.30	2.90
	全净膛重 (公斤)	2.63	2.35	2.60
	料肉比	2.75:1	2.60:1	2.41:1
	死亡率 (%)	2.5	2.5	2.5
商品代 52 日龄	活重 (公斤)	3.75	3.35	3.0
	全净膛重 (公斤)	2.67	2.38	2.18
	料肉比	2.80:1	2.70:1	2.74:1
	死亡率 (%)	2.6	2.6	2.6
商品代 56 日龄	活重 (公斤)	3.80	3.40	3.10
	全净膛重 (公斤)	2.70	2.32	2.35
	料肉比	2.85:1	2.75:1	2.85:1
	死亡率 (%)	2.7	2.7	2.7

4. 枫叶鸭

枫叶鸭又名美宝鸭，是美国美宝公司培育出的优良肉鸭品种。父母代种鸭开产时间为 25~26 周龄，产蛋高峰期的产蛋率可达 91%，平均每只种母鸭 40 周龄产蛋 210 枚，平均蛋重 88 克。商品代 7 周龄平均体重 2.95 公斤，料肉比 2.96:1。枫叶鸭最大的特点是瘦肉多，长羽快，产绒多。近年来广东一些种鸭场引进饲养。

5. 瘤头鸭（番鸭）

瘤头鸭又称疣鼻栖鸭、麝香鸭，原产于南美洲和中美洲的热带地区，属善飞翔的森林禽种。我国俗称番鸭、洋鸭或火鸭。瘤头鸭与普通家鸭不同属，为鸭科栖鸭属，也是驯养鸭中惟一保留就巢性的鸭种。在我国福建至少有 250 年以上的饲养历史。近年来，在全国大部分地区均有饲养。在北方饲养，冬季需舍饲保温。由于番鸭肉质细嫩，味道鲜美，蛋白质含量高达 33% ~ 34%，其产品被视为滋补佳品。

瘤头鸭外貌与家鸭明显不同，在喙的基部和眼圈周围有红色或黑色的肉瘤，故而得名。公鸭的肉瘤展延较宽。鸭体型呈纺锤形，体躯与地面呈水平状态。头顶有一排纵向长羽，受刺激时竖起呈刷状。头大、颈粗短，胸部宽而平，胸腿肌发达；翅膀长达尾部，有一定的飞翔能力；腿短而粗壮，步态平稳，行走时体躯不摇摆。公鸭叫声低哑，呈“啞啞”声。公鸭在繁殖季节可散发出麝香味，故称为麝香鸭。瘤头鸭的羽毛分黑白两种基本色调，还有黑白花和少数银灰色羽色。

黑色瘤头鸭的羽毛具有墨绿色光泽，喙肉红色有黑斑，皮瘤黑红色，眼的虹彩浅黄色，胫、蹼多为黑色。白羽瘤头鸭的喙呈粉红色，皮瘤鲜红色，眼的虹彩浅灰色，胫、蹼黄色。黑白花瘤头鸭的喙为肉红色带有黑斑，皮瘤红色，胫、蹼黄色。

成年公鸭体重 3 ~ 3.5 公斤，母鸭 1.8 ~ 2.1 公斤。母鸭开产日龄 180 ~ 210 天，一般年产蛋量 80 ~ 120 枚。高产者可达 150 ~ 160 枚。蛋重 80 克，蛋壳玉白色。公母鸭配种比例 1:7，种公鸭利用年限 1 ~ 1.5 年，每季产蛋后即自行孵化，孵化期 35 ~ 40 天。种蛋受精率 85% ~ 94%，受精蛋孵化率 80% ~ 85%，初生雏重 40 ~ 42 克。瘤头鸭早期生长速度较快，3 ~ 10 周龄时增重最快，10 周龄后增重开始减缓。公母鸭增重差异较大，10 周龄时公母鸭体重分别为 2.78 公斤和 1.84 公斤。全净膛率公鸭为 76.3%，母鸭为 77%，公母鸭胸腿肌占全净膛率的比率分别为