

家庭饲养业技术丛书

YANGROUJI

养肉鸡新技术

韩俊彦主编



辽宁大学出版社

XINJISHU



养肉鸡新技术

韩俊彦 主编

辽宁大学出版社

责任编辑：徐 连
封面设计：程本正
插 图：程本正
责任校对：高 博

家庭饲养业技术丛书

养 肉 鸡 新 技 术

韩俊彦 主编

*

辽宁大学出版社出版

(沈阳市崇山西路三段四号)

辽宁省新华书店发行

七二二二工厂印刷

*

开本787×1092 1/32 字数：184千字 印张： $8\frac{5}{8}$

1985年8月第1版 1985年8月第1次印刷

印数：1—47,000

书号. 13429·001 定价：1.50元

前 言

目前，我国农村家庭饲养业的“专业户”日益兴旺，家庭饲养业正朝向专业化、社会化、商品化发展，迫切要求家庭饲养业新技术。为了满足广大读者这一要求，我们编写了家庭饲养业技术丛书。

《养肉鸡新技术》是本丛书中的一种。

本书就肉鸡品种与繁育、鸡的孵化、育雏、肉鸡营养需要与饲料、肉鸡的饲养管理、肉仔鸡产品利用、鸡病防治、专业户养肉鸡经验等方面，介绍了一些基本知识和行之有效的先进技术。本书可供养肉鸡专业户、广大农村群众、农村干部、畜牧兽医科技人员、职业中学师生和养鸡爱好者学习参考。

编 者

1985年4月于沈阳

目 录

第一章 肉鸡品种与繁育

- 一、我国地方良种肉鸡…………… (1)
 - 1. 北京油鸡 (1) 2. 浦东鸡 (1) 3. 惠阳胡须鸡 (2)
 - 4. 桃源鸡 (2) 5. 九斤王鸡 (3)
- 二、我国引进的肉鸡品种…………… (3)
- 三、纯种鸡的利用…………… (3)
- 四、杂种优势利用…………… (8)
- 五、鸡的人工授精…………… (11)
 - (一) 人工授精的益处…………… (11)
 - (二) 采精…………… (11)
 - (三) 精液检查…………… (12)
 - (四) 精液稀释与保存…………… (12)
 - (五) 输精…………… (14)

第二章 鸡的孵化

- 一、种蛋的选择、保存、消毒和运输…………… (15)
 - (一) 种蛋的选择…………… (15)
 - (二) 种蛋的保存…………… (16)
 - (三) 种蛋的消毒…………… (17)
 - (四) 种蛋的运输…………… (18)
- 二、胚胎在孵化过程中的发育…………… (18)

三、孵化条件.....	(24)
(一) 温度.....	(24)
(二) 相对湿度	(27)
(三) 通风.....	(28)
(四) 翻蛋.....	(28)
(五) 凉蛋.....	(28)
(六) 照蛋.....	(29)
四、孵化室和其它附属房间的要求.....	(30)
五、孵化方法.....	(30)
(一) 机器孵化法	(30)
(二) 煤油灯保温箱孵化法.....	(37)
(三) 火炕孵鸡	(43)
(四) 温室孵化.....	(45)
六、孵化结果的检查和分析.....	(48)
(一) 孵化的生物学检查	(48)
(二) 孵化效果的分析	(49)
(三) 孵化成绩计算方法.....	(54)

第三章 育 雏

一、育雏前的准备工作.....	(55)
二、育雏用具.....	(56)
三、健雏与弱雏的鉴别.....	(60)
四、雏鸡运输应注意的几个问题.....	(60)
五、育雏方式.....	(61)
(一) 平面育雏	(61)
(二) 立体育雏 (笼育)	(65)

六、平面育雏的饲养管理·····	(66)
七、笼式育雏的饲养管理·····	(73)
八、雏鸡死亡常见原因·····	(75)
九、做好记录工作·····	(78)

第四章 肉鸡营养需要与饲料

一、鸡的消化特点与饲料转归·····	(80)
二、肉鸡的营养需要·····	(83)
(一) 能量需要·····	(83)
(二) 蛋白质需要·····	(86)
(三) 矿物质需要·····	(89)
(四) 维生素需要·····	(95)
(五) 水的需要·····	(100)
三、肉鸡的常用饲料·····	(100)
(一) 能量饲料·····	(100)
(二) 植物性蛋白质饲料·····	(102)
(三) 动物性蛋白质饲料·····	(104)
(四) 矿物质饲料·····	(105)
(五) 维生素饲料·····	(107)
(六) 添加剂饲料·····	(107)
四、饲养标准与饲粮配合·····	(111)
(一) 肉鸡饲养标准·····	(111)
(二) 配合饲粮原则·····	(113)
(三) 配合饲粮方法与步骤·····	(115)
(四) 各地肉鸡饲料配方示例·····	(119)

第五章 肉鸡的饲养管理

- 一、肉用仔鸡的饲养管理·····(123)
 - (一) 肉用仔鸡的特点·····(123)
 - (二) 肉用仔鸡的饲养方式·····(124)
 - (三) 肉用仔鸡的饲养方法·····(126)
 - (四) 肉用仔鸡的管理方法·····(129)
 - (五) 提高肉用仔鸡的合格率·····(137)
- 二、肉用种鸡育成阶段的饲养管理·····(139)
 - (一) 限制饲养·····(139)
 - (二) 控制光照·····(144)
- 三、肉用种鸡产蛋阶段的饲养管理·····(145)
 - (一) 肉用种鸡的饲养·····(146)
 - (二) 肉用种鸡的管理·····(152)

第六章 肉仔鸡产品利用

- 一、屠宰技术·····(154)
- 二、等级评定·····(156)
 - (一) 冻肉用鸡·····(156)
 - (二) 冻分割肉用鸡·····(157)
 - (三) 肉用仔鸡的质量要求·····(157)
- 三、鸡肉制品的加工工艺·····(157)
 - (一) 烧鸡·····(158)
 - (二) 扒鸡·····(159)
 - (三) 熏鸡·····(162)
 - (四) 卤煮鸡·····(164)

(五) 风鸡	(165)
(六) 腊鸡	(167)
(七) 济南肴鸡	(168)
(八) 油淋鸡	(168)
四、羽毛的利用	(169)
(一) 羽毛加工处理	(170)
(二) 小羽毛制做被、褥及坐垫	(170)
(三) 羽毛粉加工工艺	(171)
五、肉仔鸡下杂利用	(172)
(一) 鸡血	(172)
(二) 肝脏	(173)
(三) 鸡胆	(173)
(四) 鸡肠	(173)
六、鸡粪利用	(173)
(一) 鸡粪的加工处理	(174)
(二) 鸡粪喂猪	(175)
(三) 鸡粪喂牛	(175)

(第七章 鸡病防治)

一、防疫灭病的基本措施	(177)
二、鸡病	(179)
1. 鸡新城疫(179)	
2. 禽霍乱(183)	
3. 鸡痘(185)	
4. 鸡白痢(187)	
5. 仔鸡副伤寒(189)	
6. 传染性支气管炎(190)	
7. 鸡传染性喉气管炎(191)	
8. 大肠杆菌病(192)	
9. 马立克氏病(194)	
10. 幼鸡霉菌性肺炎(196)	
11. 鸡结核病及结核性虹膜炎(198)	
12. 幼鸡传染性骨关节炎(200)	
13. 鸡传染性法	

- 氏囊炎(201) 14. 鸡丹毒(202) 15. 鸡枝原体病(203) 16. 鸡卡氏白细胞虫病(205) 17. 鸡球虫病(206) 18. 鸡蛔虫病(208) 19. 黑头病(209) 20. 肉用仔鸡的卵黄残留症(210) 21. 鸡鳞状上皮乳头状瘤(211) 22. 维生素A缺乏症(213) 23. 维生素B₁缺乏症(214) 24. 维生素B₂缺乏症(215) 25. 维生素D缺乏症(216) 26. 维生素E和硒缺乏症(216) 27. 雏鸡痛风病(218) 28. 硬喙症(219) 29. 嗦囊下垂(220) 30. 肌胃糜烂(溃疡)(220) 31. 黄曲霉素中毒(221) 32. 肉毒中毒症(222) 33. 一氧化碳中毒(223) 34. 磺胺二甲基嘧啶中毒(223) 35. 雏鸡碳酸氢钠中毒(224) 36. 食盐中毒(225) 37. 呋喃西林中毒(226) 38. 鸡脱肛(227) 39. 鸡啄癖症(228) 40. 弱雏复壮(弱雏变强雏)(231)

第八章 专业户养肉鸡经验

- 一、刘永耘育雏经验…………… (235)
 二、塑料薄膜保温棚在炕上育雏的应用…………… (238)
 三、锯末育雏炉…………… (240)
 四、介绍厚垫草养鸡法…………… (241)
 五、刘昌珍指导肉鸡生产经验…………… (243)
 六、一个靠科学发展肉鸡的鸡场…………… (245)
 七、申太直养肉鸡经验…………… (248)
 八、蜂乳对醒抱后母鸡的催蛋作用…………… (249)
 九、肉仔鸡简易鸡舍…………… (250)

附 录

- 一、罗曼肉鸡的饲养技术要点…………… (253)

二、爱拔益加 (A A) 肉鸡育雏经验	(255)
三、养鸡常用药物表	(258)
四、摄氏度、华氏度相互换算表	(260)
五、常用计量单位及换算	(260)

第一章 肉鸡品种与繁育

一、我国地方良种肉鸡

1. 北京油鸡 属肉用型，产于北京郊区。根据体形和毛色可分为两个类型。

(1) 黄色油鸡 羽毛浅黄色，主、副翼羽颜色较深，尾羽黑色。单冠，并多褶皱呈“S”形，头小，冠毛少或无，有胫毛。耳叶红色。体重较大，公鸡体重2.5~3.0公斤，母鸡2.0~2.5公斤。年产蛋量120个左右，蛋重60克。成熟期晚，就巢性强，生长慢，肉质好。

(2) 红褐色油鸡 羽毛红褐色，公鸡羽毛尤为美丽，灿烂发光；母鸡毛色较暗。单冠，冠毛特别发达，常将眼的视线遮住。胫毛亦很发达。公鸡体重2.0~2.5公斤，母鸡1.5~2.0公斤，蛋重59克，年产蛋量120~160个，蛋壳深褐色。成熟期较晚，平均约260多天，肉质优良。

中国农业科学院畜牧研究所、北京市农业科学院畜牧研究所，正在积极选育该地方良种鸡，正研究用作生产“优质肉用仔鸡”的配套杂交亲本之一。

2. 浦东鸡 原产上海市南汇、川沙、奉贤等县一带，属肉用型。体躯硕大宽阔，近似方形，骨粗腿高，羽毛蓬松，公鸡多为金黄色或红褐色，母鸡多为黄色或麻褐色，少数是红褐色。单冠：冠、肉垂、耳叶和脸均为红色，胫黄色，多数无胫毛。成年公鸡体重4公斤，母鸡3公斤左右。浦东鸡

以体大、肉肥、生长速度较快、肉嫩鲜美著称。7~8个月龄开产，年产蛋量为100~130个，蛋重平均约58克，蛋壳深褐色。就巢性强。3个月龄体重达1.25公斤。

上海市农业科学院畜牧研究所，经多年精心选育，已育成新浦东鸡，其生长速度等项肉用性能均有较大提高。

3. 惠阳胡须鸡 原产广东省东江中、下游地区，以惠阳、博罗、惠东等县分布较多，属肉用型。皮薄肉嫩、味鲜质佳，深受当地和港、澳市场的欢迎。产区群众概括有十大特点，即“黄嘴、黄脚、黄毛、胡须、矮脚、圆身、易肥、软骨、白皮、玉肉（又称玻璃肉）”。公鸡又分为有、无主尾羽两种。主尾羽颜色有黄、褐红和黑色，其中以黑色居多。主翼羽大多为黄色，少数内侧呈黑色。腹羽及胡须颜色均比背部羽色稍淡。单冠，肉垂较小或仅有残迹。胸深，胸肌发达。背短，后躯发达。成年公鸡体重2~2.5公斤，母鸡1.5~2公斤，6~7月龄开产，年产蛋量100~120个，蛋重45~55克，蛋壳有深、浅褐色两种，就巢性强。

惠阳鸡的肥育性能良好，沉积脂肪能力强。在放养条件下，6~7月龄，体重达1.0~1.1公斤时开始育肥，经半个月，可增重0.4~0.5公斤。在较好饲养管理条件下，85日龄公母鸡平均体重达1.1公斤。

4. 桃源鸡 原产湖南省桃源县，是优良肉用型鸡种。体躯硕大，近似正方形，羽毛颜色不一。公鸡黄红色、母鸡黄色为多。也有黑麻色或褐麻色的。单冠，喙、脚为米黄色或黑色，公鸡头颈直立，胸挺、背平、脚高、尾羽翘起。母鸡头小颈短，羽毛疏松，身躯肥大。成年公鸡体重4~4.5公斤，母鸡3~3.5公斤。6.5~7.5月龄开产。年产蛋量100~

130个，蛋重55克。蛋壳褐色，就巢性强。

5. 九斤王鸡 原产我国，是世界著名的肉用鸡品种之一。体躯大，肉质好。美英等国一些兼用鸡种，若追溯其历史，无不多少含有九斤王鸡血液，因此该品种对国外鸡的杂交改良育种曾作出重要贡献。其外形，头小，喙短，单冠；冠、肉垂、耳叶为鲜红色，脚、皮肤均为黄色。颈短粗，体躯宽深，背短向上隆起，胸部发达饱满，羽毛丰满，外形略呈方块形。毛色分浅黄色、鹌鹑色、黑色和白色四种，以浅黄色分布最广。性情温顺，就巢性强，成熟晚，成年公鸡体重4.5~4.7公斤，母鸡3.5公斤，8~9个月龄开产，年产蛋量80~100个，蛋重约55克，蛋壳黄褐色。

二、我国引进的肉鸡品种

我国在六十年代引进的肉鸡品种，主要有白科尼什鸡、白洛克鸡等品种。八十年代以来，主要引入下列优良肉鸡品种。

(表1)

三、纯种鸡的利用

纯种鸡，一般指基因较纯合，遗传力稳定，生产性能较高的种鸡。多具有生产力专门化特点。近年来，我国引进优良肉用鸡种较多，如星布罗、科布、海布罗、红布罗、罗斯1号、尼克、爱拔益加、洛曼等肉鸡品种。这些肉鸡都具有生长速度快、饲养周期短、饲料转化率高、肉质好等特点。如洛曼肉鸡，37天，体重可达1.45公斤，饲料转化率1.78；49天，体重可达2.1公斤，饲料转化率2.04；63天，体重2.8公斤，饲料转化率2.34。

表1 国内引进商品系鸡种简表

顺序	原鸡种名称	原产国家及其公司名称	类型	主要引进单位	引进年份	备注
1	星布罗 (Starbro)	加拿大雪佛公司	肉鸡	上海新杨种畜场和东北农学院(曾祖代)	78年	辽宁小东种畜场出售祖代鸡
2	科布(高步) (Cobb)	美科布 (Cobb) 公司	肉鸡	北京等地外贸系统, 父母代。	78年左右	
3	海布罗 (Hybro)	荷兰优甲布甲德 (Euribrid) 公司	肉鸡	上海, 祖代。	75年	
4	皮尔 (Peel's)	加拿大皮尔 (Peel's) 公司	肉鸡	上海, 父母代。	67年	
5	哈巴德肉鸡 (Hubbard)	美国哈巴德 (Hubbard) 公司	肉鸡	上海, 广州, 均为父母代。	81年	
6	海佩科黄鸡 (Hypeco)	荷兰海佩科 (Hypeco) 公司	肉鸡	上海, 父母代。	81年, 82年均引进	
7	红布罗 (Redbro)	加拿大雪佛公司	肉鸡	广州, 从法国的子公司引进, 祖代。	81年	
8	爱拔益加肉鸡 (Abor Acres)	美国AA (Abor Acres) 公司	肉鸡	广州, 祖代。北京, 祖代 (82年)。	81年左右	

续表 1

顺序	母鸡种名称	原产国家及其公司名称	类型	主要引进单位	引进年份	备注
9	尼克肉鸡 (Nick Meat)	美国辉瑞公司	肉鸡	广州, 祖代。	81年	
10	罗曼肉鸡 (Lohmann)	西德罗曼 (Lohmann) 公司	肉鸡	北京, 祖代。	82年	小东种养殖场 出售父母代鸡
11	罗斯 I 号 (Ross I)	英国罗斯 (Ross) 公司	肉鸡	上海, 祖代。	83年10月	
12	安康纳40 / (Ancona40)	以色列亚发 (Yaffa) 公司	肉鸡	上海, 父母代。	83年	
13	石歧杂黄鸡	香港渔农处	肉鸡	广州, 商品代。	80年左右	
14	台湾黄鸡	台湾省	肉鸡	广州, 商品代。	81年	
15	狄高黄鸡	澳大利亚狄高 (Digitalis) 公司	肉鸡	广州和深圳的 光明农场。	82年	

表 2 世界著名肉鸡商品系的生产性能 (商品代)

鸡 种	日 龄		
	42天	49天	56天 63天
丹 麦 ASA314	体重(公斤)耗料比	1.61 1.95	2.20 2.45
		1.80 1.90	2.05 2.30
英 国 科 布	体重耗料比	1.66 2.07	2.42 2.73
		1.90 1.97	2.05 2.27
英 国 罗 斯 I	体重耗料比	1.67 2.09	2.50 2.92
		1.89 2.01	2.15 2.28
加 拿 大 星 布 罗	体重耗料比	1.49 1.84	2.17 2.54
		1.81 1.92	2.04 2.15
英国小型马歇尔	体重耗料比	1.69 2.05	2.49 2.95
		1.88 2.02	2.13 2.27
荷 兰 海 布 罗	体重耗料比	1.59 1.95	2.32 2.69
		1.84 1.96	2.08 2.20
美 国 哈 巴 德	体重耗料比	1.55 1.90	2.28 2.61
		1.87 2.04	2.22 2.40