



刘昌荣 魏子明编

火鸡 养殖

四川科学技术出版社



火 鸡 养 殖

刘昌荣 魏子明 编

四川科学技术出版社

一九八六年·成都

责任编辑：何光

封面设计：李勤

技术设计：李蓉君

火鸡养殖

刘昌荣 魏子明 编

四川科学技术出版社出版

（成都盐道街三号）

四川省新华书店发行

温江人民印刷厂印刷

统一书号：16298·220

1986年11月第一版 开本787×1092毫米 1/32

1986年11月第一次印刷 字数90千

印数 1—5,300册 印张 4.375

定价：0.80元

内 容 提 要

火鸡是世界上一种主要肉用家禽，体型大，生长快，产肉多，肉质肥嫩。饲养火鸡具有投资少、见效快、收益大的特点，很适于中、小型养殖场、农民家庭经营。

《火鸡养殖》一书介绍了火鸡饲养、繁殖的有关内容。包括火鸡的生理特点，营养需要，选种配种，孵化，饲养前的准备，雏火鸡、种火鸡、肉用火鸡的饲养管理，火鸡的放牧以及病疫防治。其内容浅显实用，具有高小、初中文化水平的读者都能看懂、学会。本书是火鸡养殖者的较好的技术读物。

前 言

为适应我省火鸡养殖业发展的需要，编者在参考了国内外部分火鸡饲养研究单位、火鸡种鸡场、饲养场、养殖专业户养殖火鸡的过程中积累的技术资料和经验后，编写了这本小册子。在本书编写过程中，承蒙多方面提供资料，谨表示诚挚的谢意。

火鸡养殖在我国还是一门新兴的养殖业。因此，养殖火鸡的技术尚待进一步总结提高。限于编者的业务知识水平，书中难免有疏漏，恳切希望读者提出意见，以便进一步修改。

编 者

目 录

一、概述	1
(一) 国内外火鸡业发展现状与展望	1
(二) 发展火鸡养殖有前途	3
(三) 火鸡的外貌和品种	5
二、火鸡的生理特性及营养需要	10
(一) 火鸡的消化特点	10
(二) 火鸡的营养需要和饲养标准	12
(三) 火鸡的常用饲料	19
(四) 火鸡的日粮配方	26
三、饲养火鸡前的准备	35
(一) 火鸡舍的选建	35
(二) 舍内设备	37
(三) 火鸡舍的消毒	39
四、火鸡的选种和配种	40
(一) 火鸡的选种	40
(二) 火鸡的自然交配	43
(三) 火鸡的人工授精	43
五、火鸡的孵化	52
(一) 火鸡的自然孵化	52
(二) 火鸡的人工孵化	61
六、雏火鸡的饲养管理	74

(一) 育雏季节	75
(二) 育雏方式	75
(三) 育雏前的准备	78
(四) 雏火鸡的接运	79
(五) 雏火鸡的饲养	80
(六) 雏火鸡的管理	83
七、种火鸡和肉用火鸡的饲养管理	88
(一) 种火鸡的饲养管理	88
(二) 肉用火鸡的饲养管理	99
八、火鸡的放牧	102
(一) 牧放火鸡的好处	102
(二) 火鸡的放牧	103
(三) 火鸡的放牧管理	106
九、火鸡的病疫防治	108
(一) 防疫卫生	108
(二) 火鸡常见疾病的防治	114

一、概 述

(一) 国内外火鸡业发展现状与展望

火鸡又名吐绶鸡 (TURKEY)，是一种大型肉用禽。原产美洲，野生。十五世纪末，墨西哥的印第安人开始驯化饲养，后渐普及于美洲。约于十六世纪中叶传入欧洲，现已遍布全世界。

早年饲养的火鸡虽生长快，但产蛋少，出肉率低。近四十年经美国、英国、法国、加拿大等国的选种育种，现已培育出许多优良肉用火鸡品种。这些国家建立了许多专业化火鸡育种公司，设有火鸡育种中心、育种场、繁殖场，还建立了许多商品火鸡生产工厂和火鸡屠宰加工厂，采用工厂化方式生产火鸡，生产规模日趋扩大。

目前，全世界火鸡存栏数已超过8亿只，年产火鸡肉近300万吨，约占全世界禽肉总产量的10%。美国的火鸡饲养量最多，占世界火鸡饲养量的一半左右。其次是加拿大、法国、英国、意大利和以色列。巴西、波兰、南斯拉夫、苏联、南朝鲜等的火鸡饲养业，近年来都发展得较快。一些先进国家已将火鸡生产提到重要地位，投入大量资金，已由季节性放牧的家庭小生产，过渡到不受季节限制的工厂化大生产，并正朝着企业规模大型化、饲喂机械自动化、配合饲料全价化、鸡舍环境自控化、保健措施完善化的方向发展，年产25~50万只火鸡的大工厂正大量兴建投产。

随着国际市场对火鸡肉需求的增长，世界火鸡饲养业必将进一步发展，将出现更多、更优的火鸡品种，提高火鸡的肉用性能。

火鸡传入中国，约在1840年鸦片战争之后。那时，欧美国家的传教士纷纷涉足中国，他们历来把火鸡肉视为佳肴，于是伴随着他们的活动，火鸡也被带到中国，并在中国的土地上落户。

我国过去虽有饲养火鸡的传统，但饲养的品种、数量都很少，而且也不普遍，仅在沿海一些省区如广西、广东、福建、台湾、浙江、舟山群岛、京津郊区及邻近省份有少量饲养，但因品种退化，生产水平低，经济效益不高，饲养数量逐年减少。

党的十一届三中全会以来，随着对外开放、对内搞活经济政策的落实，我国火鸡饲养业又开始了新的起步。1979年，江苏省首先开始从美国引进“尼古拉”大型白羽宽胸肉用火鸡；1980年，广东省从法国引进“贝蒂布”中型白羽火鸡和“贝蒂纳”小型黑色火鸡；1981年，北京市建起我国第一座大型种火鸡场；1982年由美国引进“尼古拉”父母代火鸡种雏和种蛋，并开始向全国推广；黑龙江省农垦科学院哈尔滨特产研究所于1982年修建火鸡试养场，引入“尼古拉”火鸡，开展了饲养、繁殖、防病、治病等方面的研究；近年来，辽宁、吉林、河南、浙江等省都建起了不同规模的火鸡饲养场，并出现了火鸡饲养专业户。可以预料，在党的富民和发展农村经济政策的指引下，借助农业连年丰收有充足饲料的条件，在城乡人民生活不断提高和食品结构日趋改善的情况下，我国火鸡饲养业必将蓬勃发展起来。

(二) 发展火鸡养殖有前途

饲养火鸡，是一项很有前途的事业，因为火鸡具有以下几个的特点：

1. 饲料转化率高

肉用火鸡饲养16~18周则可屠宰，饲料报酬较高，在保证喂给全价饲料的情况下，料肉比可达2.4 : 1。在粗放饲养的条件下，料肉比也能达3 : 1。火鸡饲料转化率比一般家禽、家畜都高，按百分比计算，火鸡饲料转化率为25%，家鸡^①为15~20%，猪为10%。

2. 生长速度快

以尼古拉火鸡为例，雏火鸡4周龄体重为0.75公斤，8周龄体重为2.8公斤，16周龄体重为7.5公斤，到7个月，成年公火鸡体重则为20~22.5公斤，母火鸡9~11公斤。这种长势是任何禽类所达不到的。

3. 屠宰率高

火鸡的屠宰率在各种畜禽中最高。火鸡毛血带臃白条屠宰率在90%以上，胴体屠宰率达80~82%。而家鸡胴体屠宰率为66~70%，生猪为65~72%，肉牛为50~55%。

4. 营养价值高

火鸡在国际上属高档肉食家禽。火鸡瘦肉率高，蛋白质含量丰富，脂肪含量相对较少，是世界公认的理想食品之

^①实际上，火鸡现已成为家鸡之一种。为便于表述，编者将目前国内除火鸡以外的其他品种的肉鸡、蛋鸡统称为“家鸡”，以便与火鸡相区别。下同。

一。火鸡蛋白质含量可达33%，比猪肉、牛肉、羊肉高10%以上。火鸡除皮下脂肪较高外，其他各部位都在10%左右，而其他肉类如猪肉、牛肉、羊肉则在30%以上。火鸡肉中的核黄素和烟酸的含量也比较丰富，而胆固醇含量则是所有家禽中最低的（见表1）。

表1 几种肉品营养成分比较

营养成分	火鸡肉		家鸡肉		肉牛肉		猪肉		羊肉	
	胸部	腿部	胸部	腿部	腿部	臂部	腰部	后腿	腰部	腿部
蛋白质(%)	34.2	32.4	31.5	25.4	27.0	21.0	23.0	24.0	24.0	24.0
核黄素 (毫克/100克)	0.40	0.89	0.66	0.67	0.22	0.15	0.24	0.24	0.26	0.25
烟酸 (毫克/100克)	10.5	4.1	10.5	5.0	5.5	3.1	5.0	4.7	5.6	5.1
脂肪(%)	7.2		7.2	7.3	13.0	32.0	26.0	33.0	28.0	19.0

资料来源：黑龙江省农垦科学院哈尔滨特产研究所、黑龙江省农业科学技术顾问联合服务处，1984年12月《火鸡养殖技术》第3页。

火鸡肉质细嫩，食味清淡，颇具野味，很适合人们的口味，是美洲、欧洲国家感恩节、圣诞节和元旦餐桌上必备的珍贵食品，并为日常生活用禽肉品种之一。在国内，北京市已有专营火鸡的餐馆，有的大饭店用火鸡肉能做出几十种中西大菜。可以预料，火鸡肉必将成为受国内欢迎的食品。

5. 全身都是宝

火鸡肉不仅味美、富含营养，而且是良好的食补佳品，其性温有微热，对气虚、脾冷有一定的温补功效，常食火鸡肉或火鸡蛋，可治疗慢性胃病。火鸡毛为轻工业中羽绒制品的原料。火鸡皮是皮革原料，用它制成的靴子，价格比驼鸟

皮靴、鳄鱼皮靴都便宜得多，而其品质却可与之媲美。屠宰下脚料可作饲料。羽毛渣、骨、粪是上等的有机肥料。火鸡真可谓全身是宝。

(三) 火鸡的外貌和品种

1. 火鸡的外貌

火鸡虽名为鸡，但外貌与家鸡有较大差别。火鸡体躯高大，有的品种身高可达1米；颈部短直；背略隆起，且长而阔；胸宽而突出，胸骨长直，特别是宽胸火鸡，胸部肌肉异常发达，身体重心有些前倾。胸与腿部的肌肉丰满，胸肉白而嫩，一般称白肉，腿部为运动肌肉，称暗肉。火鸡的头和颈部无羽毛而秃裸，头上长有珊瑚状皮瘤和肉锥，皮瘤经常变化，在安静时为赤色，激动时变为浅蓝、粉红、紫红等多种颜色，故称“火鸡”，在日本称为“七面鸟”。

火鸡羽毛颜色随品种而异。青铜火鸡羽毛在黑底上有红、绿、古铜的光泽，并且背羽有黑色边，尾羽末端有整齐的白边，翅膀末端有狭窄的黑斑。白羽火鸡羽毛呈白色。有的品种羽毛呈浅黄色、深褐红色、银灰色、暗灰色等。

成年公火鸡个体较母火鸡大得多。喙上有肉锥垂下或覆盖喙上，肉锥经常有伸缩变化。颈上和喙下的珊瑚状皮瘤特别发达。喙和皮瘤属于第二性征，与家鸡冠类似。羽毛颜色闪闪有光，胸前长有比较硬的黑色胸须一束，尾羽发达。公火鸡有似孔雀开屏姿式，尾羽展开呈扇形，体躯羽毛直立，发出“腾、腾”的鼓气声。颈上有距。

母火鸡个体较公火鸡小。头较小，前额有一小肉锥，皮

瘤不发达。颈上无距。尾羽不开展，无开屏动作。

2. 火鸡的品种

美国家禽协会将火鸡品种划分为六个标准型的变种：

(1) 青铜色火鸡：原产于美洲，个体较大。羽毛黑色，带红、绿、古铜等光泽，颈部羽毛青铜色，翅膀末端有狭窄的黑斑，背羽有黑色边，尾羽末端有整齐的白边。成年公火鸡体重为16公斤，母火鸡为9公斤。

(2) 荷兰白色火鸡：原产于荷兰，在美国称为荷兰白火鸡，在英国则称为英国白火鸡。体躯比青铜色火鸡小。喙、颈、趾皆为红色，全身羽毛为白色。成年公火鸡体重为15公斤，母火鸡为8公斤。

(3) 波朋火鸡：系美国用青铜色、浅黄色火鸡与荷兰白火鸡杂交育成。躯体为深褐色，主翼羽、副翼羽及尾羽为白色，胫和脚在雏鸡时为深褐色，成年时为粉红色。成年公火鸡体重为15公斤，母火鸡为8公斤。

(4) 那拉根塞火鸡：系美国用诺福克黑火鸡、新英格兰及墨西哥野火鸡杂交育成。外貌与青铜火鸡相似，但毛色较浅，亦无青铜色斑纹，羽毛似金属黑色，有银灰色和白斑纹，尾羽末端有深黑色和白色的边缘。成年公火鸡体重为15公斤，母火鸡为8公斤。

(5) 黑火鸡：原产于英国诺福克，又名诺福克黑火鸡。羽毛为黑色，有绿色的光泽，胫和脚在雏火鸡时为黑色，成年时为粉红色。成年公火鸡体重为15公斤，母火鸡为7公斤。

(6) 石板青火鸡：系美国用诺福克黑火鸡与荷兰白火鸡杂交育成。羽毛为暗灰色，胫和脚为粉红色。成年公火鸡

体重为14公斤，母火鸡为7公斤。

另外，还有七个非标准型的变种：

(1) 野火鸡：有美洲野火鸡和墨西哥野火鸡。羽毛为青铜色，有白色斑纹。成年公火鸡体重为8公斤，母火鸡为4公斤。

(2) 里他尼火鸡：为已驯化的野火鸡，但体型仍似野火鸡。羽毛呈闪光的青铜色。成年公火鸡体重为9公斤，母火鸡为5公斤。

(3) 贝滋维尔小型白色火鸡：由美国农业中心育成，体型较小。成年公火鸡体重为10公斤，母火鸡为5公斤。

(4) 罗友泡姆火鸡：用青铜色火鸡、那拉根塞火鸡与野火鸡等杂交育成。背部羽毛为青铜色，胸部为白色，尾羽银灰色、末端有黑边。成年公火鸡体重为14公斤，母火鸡为7公斤。

(5) 巴夫火鸡：由黑色火鸡与波朋红火鸡杂交育成。羽毛呈米黄色。成年公火鸡体重为14公斤，母火鸡为7公斤。

(6) 克里姆逊当火鸡：羽毛黑色，尾羽有白边。成年公火鸡体重为16公斤，母火鸡为9公斤。

(7) 青铜宽胸火鸡：其祖先可能是英国青铜火鸡，体型较大，胸较宽深。成年公火鸡体重为18公斤，母火鸡为10公斤。

近年来，经过杂交选育，火鸡的羽毛以白色、青铜色和黑色较多。火鸡按体型分为大、中、小三种类型，成年公母火鸡体重分别为16、12、9和9、7、5公斤左右。

(1) 大型火鸡：有大型白色火鸡和大型宽胸青铜火

鸡。如美国大型白色尼古拉火鸡，英国白色宽胸巴特火鸡等。

(2) 中型火鸡：有中型白色火鸡。如荷兰白火鸡。

(3) 小型火鸡：有小型白色火鸡和黑色火鸡。如美国贝滋维尔小型白色火鸡和法国贝蒂纳白色和黑色火鸡。

在国际市场上，火鸡为2~4个品系间的杂交种，以商品名称命名，品种很多。如美国尼古拉火鸡、英国巴特火鸡、法国贝蒂纳火鸡等。

我国目前饲养的火鸡主要有：

(1) 青铜色火鸡：在我国已有一百四十余年的饲养历史。全身浅褐，略带铜缘。成年公火鸡体重为16公斤，母火鸡为9公斤。

青铜色火鸡体质强健，性情活泼，生长迅速，肉质丰满。身体灵活，能够自然交配，受精率为60~70%，年产蛋70枚左右。母火鸡有就巢性。青铜色火鸡适应性强，适合广大农村散养。但由于它带有黑色针羽，不受加工者的欢迎。

(2) 尼古拉大型白羽宽胸火鸡：由美国尼古拉斯火鸡公司采用青铜色火鸡与荷兰白色火鸡杂交选育而成。1979年我国开始引进，目前正在推广饲养。这种火鸡性情温顺，喜静，容易受惊，有特殊的声响时，会抬头惊叫不止。合群性强，极少单独行动。生长快，肌肉丰满。成年公火鸡体重为20~22.5公斤，母火鸡为12公斤。全年产蛋75~90枚，平均蛋重85克。

尼古拉火鸡适宜舍养，基本上不能自然交配，必须采取人工授精，人工受精率可达85~90%。

(3) 贝蒂纳火鸡：1980年我国开始从法国贝蒂纳育种公司引进饲养。这种火鸡耐粗饲、增重快、饲料报酬高、抗

病力强。贝蒂纳火鸡有黑羽、白羽两个品系。黑羽火鸡为父系，生长快，体质健壮；白羽火鸡为母系，产蛋多，全年可产蛋90~100枚。成年公火鸡体重为10公斤，母火鸡为5公斤。生产商品肉用火鸡，一定要用黑羽公火鸡与白羽母火鸡杂交，才能收到好的效果。

贝蒂纳火鸡身体矫健、灵活、喜群居，自然交配受精率可达80%以上，而且本身的孵抱能力也很强。所以，这种火鸡既适宜大型火鸡饲养场进行工厂化生产，又适宜中、小型火鸡饲养场和专业户舍养、放牧，尤适宜广大农户散养，是饲养火鸡中一个比较理想的新品种，目前正在推广。

二、火鸡的生理特性及营养需要

(一) 火鸡的消化特点

火鸡消化道的构造和消化过程与家鸡基本相同，但也有它的一些特点。

火鸡的嘴为角质的喙，呈圆锥形，质地坚硬，啄食粒粮和草都很方便。火鸡口腔内没有牙齿，依靠喙将某些饲料撕碎。火鸡的唾液腺不发达，唾液内含少量的淀粉酶，在消化食物上起的作用不大，只是在口腔内将饲料稍微浸湿即进入食道。

火鸡的食道位于气管的右侧，胸腔外面的膨大部为嗉囊。嗉囊较大，呈球形，弹性很强。囊内分泌的消化液，用于软化饲料，使饲料变为可溶状态。

火鸡的胃分为腺胃和肌胃两个部分。腺胃小，饲料在此停留时间较短，但消化腺较发达，能分泌大量含有蛋白酶和盐酸的消化液，用以消化蛋白质和分解矿物质。

肌胃胃壁特别坚韧，胃内覆有坚实的角质膜，肌胃能借助食入的砂砾将一些坚硬的食物磨碎，起到牙齿的咀嚼作用。因此，舍饲火鸡要经常喂给砂砾，否则，火鸡的消化能力要降低25~30%。

火鸡的肠道很短，与肌胃的连接部分为十二指肠，曲折中间夹有胰腺，胰管和输胆管均开口于十二指肠。空肠和回