

特种畜禽 无公害养殖

优质地方鸡

YOU ZHI DI FANG JI

—宫廷黄鸡·固始鸡·麻鸡等

刘华贵 编著



田 科学技术文献出版社

□ 特种畜禽无公害养殖 □

优质地方鸡

——宫廷黄鸡 固始鸡 麻鸡等

刘华贵 编 著

科学技术文献出版社

Scientific and Technical Documents Publishing House

北京

图书在版编目(CIP)数据

优质地方鸡——宫廷黄鸡等/刘华贵编著. -北京:科学技术文献出版社, 2004.2

(特种畜禽无公害养殖)

ISBN 7-5023-4479-9

I . 优… II . 刘… III . 鸡-饲养管理-无污染技术

IV . S831.8

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 102940 号

出 版 者 科学技术文献出版社

地 址 北京市复兴路 15 号(中央电视台西侧)/100038

图书编务部电话 (010)68514027,(010)68537104(传真)

图书发行部电话 (010)68514035(传真),(010)68514009

邮 购 部 电 话 (010)68515381,(010)58882952

网 址 <http://www.stdph.com>

E-mail: stdph@istic.ac.cn

策 划 编 辑 袁其兴

责 任 编 辑 袁其兴

责 任 校 对 唐 炜

责 任 出 版 王芳妮

发 行 者 科学技术文献出版社发行 全国各地新华书店经销

印 刷 者 北京金鼎彩色印刷有限公司

版 (印) 次 2004 年 2 月第 1 版第 1 次印刷

开 本 787 × 1092 32 开

字 数 260 千

印 张 12.875

印 数 1~6000 册

定 价 17.00 元

© 版权所有 违法必究

购买本社图书, 凡字迹不清、缺页、倒页、脱页者, 本社发行部负责调换。

目 录

一、概述	(1)
(一)我国优质地方鸡的发展特点、现状及前景.....	(1)
(二)安全食品与食品安全管理	(7)
(三)目前我国肉鸡生产中存在的公害	(11)
(四)无公害优质地方鸡生产的关键技术要求	(18)
二、优质地方鸡品种	(25)
(一)北京油鸡	(25)
(二)仙居鸡	(27)
(三)白耳黄鸡	(29)
(四)固始鸡	(30)
(五)萧山鸡	(31)
(六)惠阳胡须鸡	(33)
(七)鹿苑鸡	(34)
(八)浦东鸡	(35)
(九)桃源鸡	(37)

(十)清远麻鸡	(38)
(十一)寿光鸡	(39)
(十二)河田鸡	(41)
(十三)大骨鸡	(42)
(十四)霞烟鸡	(43)
三、优质地方鸡的繁育技术	(45)
(一)优质地方鸡的品种保护	(45)
(二)优质地方鸡的生产性能测定	(47)
(三)优质地方鸡的育种	(53)
(四)优质地方鸡的选配	(61)
(五)优质地方鸡的杂交利用	(64)
(六)优质地方鸡的人工授精	(66)
四、优质地方鸡的人工孵化	(75)
(一)蛋的构造与形成	(76)
(二)蛋的选择与贮存	(78)
(三)种蛋的包装、运输与消毒	(84)
(四)人工孵化的条件	(87)
(五)胚胎发育的主要特征	(94)
(六)孵化方法	(100)
(七)雏鸡的雌雄鉴别、分级和运输	(112)
五、优质地方鸡的营养与无公害饲料	(117)
(一)鸡的消化特点	(117)
(二)优质地方鸡的营养需要	(120)
(三)优质地方鸡的常用饲料	(136)
(四)优质地方鸡的饲养标准	(153)

(五)优质地方鸡的饲料配合.....	(155)
(六)饲料的无公害生产.....	(164)
六、优质地方鸡的无公害饲养管理	(179)
(一)无公害饲养管理准则.....	(179)
(二)饲养方式与全进全出制.....	(184)
(三)雏鸡的培育.....	(186)
(四)生长期的饲养管理.....	(206)
(五)育肥期的饲养管理.....	(210)
(六)优质地方鸡季节性管理要点.....	(215)
(七)种鸡的饲养管理.....	(219)
七、环境与优质地方鸡无公害养殖	(236)
(一)环境条件对养鸡生产的影响.....	(236)
(二)鸡场环境监测和卫生控制.....	(252)
八、鸡舍建筑与饲养设备	(269)
(一)鸡场场址选择和鸡舍建筑.....	(269)
(二)饲养设备.....	(284)
九、兽药使用规范	(303)
(一)药物的剂型和给药方式.....	(303)
(二)家禽合理用药.....	(309)
(三)家禽不合理用药所引起的公害问题.....	(314)
(四)优质地方鸡无害化用药.....	(324)
十、鸡常见疾病及其防治	(333)
(一)地方品种鸡疾病发生特点.....	(333)
(二)地方品种鸡疾病综合防治技术.....	(336)
(三)地方品种鸡常见病防治.....	(348)

十一、优质地方鸡的品质鉴定和屠宰加工	(383)
(一)优质地方鸡的品质鉴定.....	(383)
(二)无公害鸡肉加工标准.....	(391)
(三)优质地方鸡的屠宰加工.....	(396)

一、概述

(一) 我国优质地方鸡的发展特点、现状及前景

我国生产的肉鸡分为进口快大型肉仔鸡和优质黄羽肉鸡两个系统。

快大型肉仔鸡是指以美国为代表的欧美发达国家育种公司培育的专门化品系，通常用白考尼什型父系和白洛克型母系杂交，生产的白羽商品肉鸡，其显著的特点是增重快、饲料报酬高、产肉率高。我国从1967年起先后引进商品用肉鸡配套系约16个，对我国内地肉鸡生产的发展起到了决定性的促进作用。所引进的肉鸡品系主要有：爱拔益加(AA)、艾维茵、罗曼、海佩科、哈巴德、星布罗、海布罗、红布罗、伊沙明星肉鸡等，生产性能均很高。

优质黄羽肉鸡(又称优质鸡、三黄鸡、黄鸡)是以我国地方品种为代表的优质肉鸡，增重较慢，饲料报酬低，但肉质优异、味道鲜美，适合传统的民族消费习惯。外观以黄羽、麻羽为主。主要的代表品种有北京油鸡(宫廷黄鸡)、清远麻鸡、岭南黄鸡、康达尔黄鸡、江村黄鸡、苏禽黄鸡等。随着人民生活水平的提高，消费者对肉鸡的需求已由传统的数量型向质量型

方向发展，因此，近 10 年来，优质黄鸡的发展速度很快，已由南向北形成一个新的饲养高潮。在南方某些省市，优质鸡已占到肉鸡上市的 90% 以上。这两个系统互相补充，各具特点，共同构成我国肉鸡生产的主体。

优质地方鸡是我国现代肉鸡业中独具特色的一个新兴产业，也是优质黄羽肉鸡中的一个重要类型，又称优质土鸡、草鸡、柴鸡、本地鸡，特指优质地方品种鸡的直接利用和生产，其血统较为纯正，以肉用为目的。其羽毛多为黄色或带麻点，黄喙、黄肤、黄脚，皮薄骨软，肉质鲜美，鸡味浓郁，抗病力强。当前，优质地方鸡正以其独特的饲养模式、广阔的市场前景和诱人的经济效益，成为广大农村养殖致富的重要渠道。

1. 优质地方鸡种的生产特点

与快大型肉用仔鸡相比，优质地方鸡种的生产特点概括起来主要有以下 7 个方面：

(1) 品种来源为我国的优良地方良种鸡。快大型商品肉用仔鸡是通过专门化品系配套杂交产生的，主要来自于进口。优质地方鸡种则来源于我国优良的地方品种鸡，其血统较为纯正。除符合一般“三黄鸡”的特征外，还具有体型较为紧凑、脚细、羽色鲜艳、尾羽高翘等独特的体貌特征。

(2) 生长发育较为缓慢，生产周期长。大多数优质地方鸡种需饲养至 3~4 月龄，体重达 1.2~1.6 千克方可上市。在正常的饲养管理条件下，每年饲养 3 批左右。

(3) 采取放养的饲养方式。与现代肉鸡工厂化关闭饲养相区别，优质地方鸡种除雏鸡（0~6 周龄，也称小鸡）阶段舍

内保温育雏外,生长期(7~10周龄,也称中鸡)和育肥期(11周龄以上,也称大鸡)采取舍外放养为主的饲养方式。地方鸡种依靠野外长时间的采光和运动,体质强健,防病用药成本明显减少,有利于肉质的改善和食品安全。

(4)优质地方鸡种食性较广,且有其独特的饲喂制度和方法。肉用仔鸡一般采取全程饲喂全价配合饲料,自由采食,以促进其快速生长发育。优质地方鸡种除育雏期给予较多的配合饲料外,放养阶段(2~4月龄)则主要以虫、草、谷等为主,配合饲料为辅的饲喂方法。在配合饲料的投放方面,也大多采取清晨少喂、中午不喂、晚间多喂的饲喂制度,以充分发挥地方鸡种的觅食能力,节省饲料。

(5)优质地方鸡种性情活泼,具有追啄性、好斗性的特点,易发生啄癖症。现代肉用仔鸡性情温顺,不善跳跃,适宜于大规模高密度饲养。优质地方鸡种则性情活泼,追啄好斗,跳跃能力强。特别是在光线强烈、饲养密度大的集约化条件下更为明显,发生啄癖症的机会较多,给生产带来损失,这是优质地方鸡种生产中极为常见的一个问题。

(6)优质地方鸡种有其独特的发病机制和特点。如鸡马立克病,通常以2~4月龄发病率最高,多发于40~60日龄,快大型肉用仔鸡此时已达上市屠宰日龄,死亡率不高。而优质地方鸡种由于生产周期较长,马立克氏病的发生较为多见。1日龄雏鸡应选用CVI 988液氮苗,如果选用HVT冻干苗则不能起到很好的保护作用。优质地方鸡种由于长期户外活动,且采食较多的虫、草,因而其呼吸道疾病发生较少,而寄生虫病较多。此外,由于优质地方鸡种多采用厚垫料育雏方式,

球虫病多发,防治费用较高。

(7)优质地方鸡种肉质优良,风味浓郁,产品安全无污染。相对于生长快速的肉用仔鸡和普通杂交三黄鸡而言,优质地方鸡种以肌肉嫩滑,肌纤维细小,肌间脂肪分布均匀,水分含量低,鸡味浓郁,风味独特,产品安全无污染而独具特色,深受市场的欢迎,价格是普通肉鸡的2~3倍。

2. 我国优质地方鸡种的生产现状及发展前途

近年来,随着国内经济发展和人们生活水平的提高,人们的营养意识和自我保护意识不断加强,优质、安全的鸡肉产品备受关注,需求量加大。消费者不仅要求肉鸡产品营养丰富,而且要有良好的感官性状和口味,更重要的是要求产品安全无污染。

目前以国外引进的白羽为主体的快大型肉鸡产品色泽差且风味严重不足,远远不能满足消费者的需求,其生产急剧萎缩。2002年,全国黄羽肉鸡的饲养比重已超过整个肉鸡的50%。国内最大的肉鸡饲养省份广东省,其白羽肉鸡所占比例已由20世纪90年代初的85%下降至2000年的7%。

黄羽肉鸡按体型大小及增重速度,分为快大、中速、优质三类型。其中,快大及中速型黄鸡含有部分外来鸡血缘,生长速度较快;优质型主要为纯种土鸡或仿土鸡,生长速度较慢。按活鸡体重达1250~1500克的日龄来说,快大型为50~60天,中速型为70~80天,优质型为90~120天。在1995年以前,活鸡市场主要以中速型和快大型黄鸡为主,优质型只占有很小的市场份额。但近几年来,随着人民的饮食消费观念的

进一步转变,吃营养,吃风味,追求健康,追求天然,返璞归真成为时尚,三个类型各自占据生产和市场份额的比例发生了很大变化。中速、快大型黄羽肉鸡多采用品系配套杂交和全程饲料喂养方式,片面追求生长速度,鸡肉品质仍满足不了消费者的要求。为此,优质型黄鸡(以优质本地鸡种血缘为主或本地纯种)这几年在全国各地得到了迅速发展,比重逐渐加大。

优质地方鸡在市场上不仅极为畅销,而且价格较高,售价是一般肉鸡的2~3倍,每只盈利可达3~5元。地方鸡种饲养正成为广大农村尤其是贫困山区农民养殖致富的热门项目,成为当前农村新的极具活力的经济增长点。究其原因,不仅在于其饲养成本低,而且肉质鲜美,无污染,是名副其实的“绿色”鸡肉产品,显示出广阔的市场前景和诱人的经济效益,展现了我国肉鸡生产的重要趋势和方向。

20世纪90年代中期以来,优质地方鸡种养殖开始稳步发展,生产规模不断扩大,技术水平进一步提高。目前我国南方数省(区)是优质地方鸡种的主产区。广东省是我国黄鸡育种及生产的主要省份,年出栏黄鸡10亿只以上。近几年来,清远麻鸡、信宜走地鸡、广西三黄鸡、江西土鸡和湖南土鸡等,纷纷进入广东活鸡市场,由以往占市场销量的5%~8%,逐渐增加到25%~30%以上。而在土鸡逐渐增加的同时,快大白鸡则急剧萎缩,由原来占市场销量的20%以上,减少到1999年的5%以下。

广西的优质地方鸡种生产仅次于广东,目前年出栏量达8 000多万只。广西东南地区的容县、博白、玉林、平南、桂

平、北流、岑溪等县(市),建立优质地方鸡种生产繁殖基地,年存栏量3400万只,出栏量4300万只,每年销往广东、海南等地2000多万只。南宁市养鸡场饲养优质地方鸡种——良凤花鸡6万套,年产鸡苗800万只,是广西发展优质地方鸡生产的重要基地。海南省1990年生产优质地方鸡(文昌鸡)288万只,1999年为1600万只,为1990年的5.6倍。浙江省近年来充分利用其优越的地域环境和资源优势,大力发展优质地方鸡的产业化生产。2001年全省生产以仙居鸡为主体的优质地方鸡5000多万只,其中仅仙居一县就有年饲养仙居鸡种鸡5万套以上的种禽场三家,年供优质地方鸡种苗1900多万只。河南省固始三高集团公司2000年全县饲养固始鸡祖代5万套、父母代50万套,年孵化供种能力5000万只以上。北京市农林科学院畜牧兽医研究所成立北京德盛园珍禽养殖有限公司,专门从事北京油鸡(宫廷黄鸡)的开发,产品上市后受到普遍欢迎。江苏、上海和福建的优质地方鸡种也有一定的产量。

近年来我国优质地方鸡生产中存在的问题主要有:地方鸡种品种杂乱,饲养零星分散,管理粗放,市场开拓意识淡薄,技术严重缺乏,离产业化要求甚远。全国范围内大型优质地方鸡生产龙头企业和知名品牌尚少,从而制约着这一新型特色养殖业的持续健康发展,影响着菜篮子工程建设和当前农村经济发展及农民收入的提高。

目前,优质地方鸡种主要是在南方数省(区)生产和销售。随着人们生活水平的提高,全国范围内优质地方鸡种的需求量将进一步增大。可以预测,今后优质地方鸡种的生产和销

售市场将有向北方大力扩展的趋势。

我国加入WTO后，肉禽业面临着欧、美等养禽业发达国家的冲击。这些国家因养禽数量大、生产成本低及技术先进，同时具有优良的肉鸡深加工设备，在市场中具有很强的竞争力，对我国的养禽业将产生举足轻重的影响。但是，与我国地方品种鸡相比，外来品种的鸡肉有其致命的缺点，即鸡肉色泽差且鲜味和风味严重不足。由此可见，开拓和发展我国的优质地方鸡种饲养，树立有中国特色并具有国际影响的知名企业和品牌，就能有力地提高我国内鸡产品在国际市场中的竞争力，促进我国肉鸡业的健康发展。

综上所述，我国有发展优质地方鸡生产的基础和有利条件，有十分可观的国际国内市场，随着我国经济的迅速发展和人们生活水平的不断提高，我国的优质地方鸡种及其配套系生产将成为现代肉鸡业的主体，发展前景广阔。

(二) 安全食品与食品安全管理

1. 安全食品的基本概念

随着农业和整个国民经济的发展，居民生活水平的提高，食品消费已由温饱型向质量型转变。绿色无公害食品生产已经成为人们关注的焦点，世界各国都在推出具有各自特色的生态食品、自然食品、健康食品、有机食品等所谓安全食品，我国也相继推出绿色食品、有机食品和无公害食品等既兼顾中国国情又与世界经济相接轨的国家认证食品。同时我国政府

也把发展绿色无公害食品列为“十五”期间的重点工程，并于2001年在北京、上海等城市启动了“无公害食品行动计划”。那么无公害食品、绿色食品、有机食品是什么关系呢？它们之间既有共同点，又有区别。

安全食品主要包括无公害农产品、绿色食品、有机食品。这三类食品像一个金字塔，塔基是无公害农产品，中间是绿色食品，塔尖是有机食品，越往上要求越严格。

(1) 无公害食品 无公害食品是指产地生态环境清洁，按照特定的技术操作规程生产，将有害物含量控制在规定标准内，并经省一级农业行政部门认证，允许使用无公害标志的农产品及其加工产品的总称。无公害食品注重产品的安全质量，其标准要求不是很高，涉及的内容也不是很多，适合我国当前的农业生产发展水平和国内消费者的需求，对于多数生产者来说，达到这一要求不是很难。当代农产品生产需要由普通农产品发展到无公害农产品，再发展至绿色食品或有机食品，绿色食品跨接在无公害食品和有机食品之间，无公害食品是绿色食品发展的初级阶段，有机食品是质量更高的绿色食品。

(2) 绿色食品 绿色食品概念是我们国家提出的，指遵循可持续发展原则，按照特定生产方式生产，经专门机构认证，许可使用绿色食品标志的、无污染的、安全、优质、营养类食品。由于与环境保护有关的事物国际上通常都冠之以“绿色”(green)，为了更加突出这类食品出自良好的生态环境，因此定名为绿色食品。

无污染、安全、优质、营养是绿色食品的特征。无污染是

◎

优质地方鸡

宫廷黄鸡 固始鸡 麻鸡等

◎

指在绿色食品生产、加工过程中,通过严密监测、控制,防范农药残留、放射性物质、重金属、有害细菌等对食品生产各个环节的污染,以确保绿色食品产品的洁净。

为适应我国国内消费者的需求及当前我国农业生产发展水平与国际市场竞争,从1996年开始,在申报审批过程中将绿色食品区分为AA级和A级。

A级绿色食品系指在生态环境质量符合规定标准的产地,生产过程中允许限量使用限定的化学合成物质,按特定的操作规程生产、加工,产品质量及包装经检测、检验符合特定标准、并经专门机构认定,许可使用A级绿色食品标志的产品。

AA级绿色食品系指在环境质量符合规定标准的产地,生产过程中不使用任何有害化学合成物质,按特定的操作规程生产、加工,产品质量及包装经检测、检验符合特定标准,并经专门机构认定,许可使用AA级有绿色食品标志的产品。AA级绿色食品标准已经达到甚至超过国际有机农业运动联盟的有机食品的基本要求。

(3)有机食品 有机食品是指按照有机农业生产标准,在生产中不采用基因工程获得的生物及其产物,不使用化学合成的农药、化肥、生长调节剂、饲料添加剂等物质,采用一系列可持续发展的农业技术,生产加工并经专门机构(国家有机食品发展中心)严格认证的一切农副产品。

有机食品是国际上普遍认同的叫法,这里所说的“有机”不是化学上的概念。国际有机农业运动联合会(IFOAM)给有机食品下的定义是:根据有机食品种植标准和生产加工技

术规范而生产的、经过有机食品颁证组织认证并颁发证书的一切食品和农产品。国家环保局有机食品发展中心(OFDC)认证标准中有机食品的定义是:来自于有机农业生产体系,根据有机认证标准生产、加工并经独立的有机食品认证机构认证的农产品及其加工产品,包括粮食、蔬菜、水果、奶制品、禽畜产品、蜂蜜、水产品和调料等。

有机食品与无公害食品和绿色食品的最显著差别是,前者在其生产和加工过程中绝对禁止使用农药、化肥、除草剂、合成色素、激素等人工合成物质,后者则允许有限制地使用这些物质。因此,有机食品的生产要比其他食品难得多,需要建立全新的生产体系,采用相应的替代技术。

对上述三类食品可以同时抓,因地制宜,整体推进,以适应不同的农业生态环境的状况,适应不同的农业生产水平现状,适应不同消费层次的需求。

2. 我国对动物性食品安全的管理

为推动中国绿色食品的发展,1992年11月5日“中国绿色食品发展中心”正式成立,隶属于农业部。此后,先后委托29个省、市、自治区及部分地区成立了绿色食品管理机构,又分区域委托9个食品监测中心,负责绿色食品质量检测。在标准建设方面,中国绿色食品发展中心制定了《绿色食品产地环境监测及评价纲要》;通过农业部质量标准司对绿色食品25个品种的质量标准进行了行业鉴定;制定了一批具有国内先进水平的绿色食品产品标准和生产操作规程;出台了《生产绿色食品的肥料使用准则》和《生产绿色食品的农药使用准