

特种畜禽 无公害养殖

黑凤鸡·贵妃鸡·丝光鸡

HEI FENG JI GUI FEI JI SI GUANG JI

孙淑霞 薛会明 编著



 科学技术文献出版社

◻ 特种畜禽无公害养殖 ◻

黑凤鸡 贵妃鸡 丝光鸡

编 著 孙淑霞 薛会明
主 审 王 峰

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

黑凤鸡 贵妃鸡 丝光鸡/孙淑霞等编著.-北京:科学技术文献出版社,2004.2

(特种畜禽无公害养殖)

ISBN 7-5023-4476-4

I. 黑… II. 孙… III. 鸡-饲养管理-无污染技术 IV.S 831.8

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 102967 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 陈 红

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 172

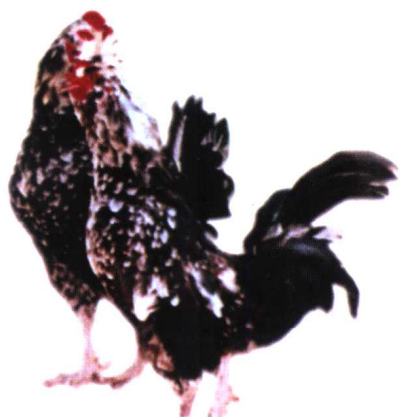
印 张 8.75

印 数 1~6000 册

定 价 12.00 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。



贵妃鸡



黑凤鸡



丝光鸡



滚筒式孵化器

跷板蛋架车式
孵化器



雏鸡的立体育
雏笼

(京)新登字 130 号

内 容 简 介

本书是特种畜禽无公害养殖丛书中的一个分册,内容共分十个部分,将先进、实用的饲料配制、饲养管理技术全面介绍给读者,对无公害黑凤鸡、贵妃鸡、丝光鸡的品种特征、生物学特性、环境条件、常见疾病防治、粗加工及贮藏等作了系统讲述。本书实用性、知识性强,且具有可操作性,文字通俗易懂,是广大养殖专业户致富的指导用书。

科学技术文献出版社是国家科学技术部系统惟一——
家中央级综合性科技出版机构,我们所有的努力都是为了
使您增长知识和才干。

序

特种畜禽养殖是常规畜禽养殖的有益补充。特种畜禽包括乳鸽、乌骨鸡、野鸭、野鹅、香猪、野猪等几十种动物。其中大多数是由野生动物驯养而成,也有一些是近几年从国外引进的稀有品种。特种养殖动物由于饲养量少、肉的风味独特,并具有一些特殊的经济用途,如观赏、娱乐、药用等,所以相对常规养殖品种经济价值较高,这也是刺激特种畜禽养殖近几年快速发展的原因之一。

无公害养殖是人们针对养殖产品中抗生素残留、激素残留、一些重金属元素含量超标以及畜禽粪便对水、土、空气造成污染引起环保问题而提出的。过去人们一直片面追求畜产品数量,而忽视畜产品质量以及对环境的污染问题,致使近几年我国出口到欧盟等国家的农副产品因有害物残留超标而屡屡被拒之门外或是被退回,许多企业因此蒙受巨大的损失。同时随着人们对生活质量要求、对健康关注程度的日益提高,

对食品的安全性也就提出了更高的要求,因此从2000年开始,国家有关部门就组织各方面的专家制定农产品种植、养殖的无公害生产标准,并在全国五大地区重点试推广。从发展的趋势来看,无公害养殖势在必行。

特种畜禽养殖是近几年我国养殖业新兴的热点,也是农村产业结构调整、农民增收致富的主要方向之一。大力发展和推广特种畜禽无公害养殖技术,既符合食品安全生产形势的需要,也可以改变农村传统产业结构,给养殖户创造更大的经济效益,尽早脱贫致富。但特种畜禽养殖对饲养环境、饲料配方、饲养管理等方面有其特殊要求,虽然也可以参照常规养殖的方法,但针对性不足,为此北京畜牧兽医学会小动物分会组织国内有关专家,精选了10多种养殖效益好、发展前景广阔的特种畜禽,编写出此套无公害养殖技术丛书,以满足广大特种畜禽养殖户的需要,为他们提供技术支持。

该丛书编者大都具有扎实的理论知识和丰富的实践经验。其中北京市农林科学院畜牧兽医研究所和中国农业科学院特产研究所的一些作者,为北京郊区如何进行特种畜禽养殖做了大量富有成效的工作,这对国内其他地区开展无公害养殖 also 具有很好的指导作用。

北京畜牧兽医学会小动物分会秘书长 宋维平
北京市农林科学院畜牧兽医研究所所长

前 言

随着国民经济的发展和人民生活水平的提高,普通的禽类产品已不能满足人们的生活需要,逐渐被特禽产品所取代。尤其是黑凤鸡、贵妃鸡、丝光鸡的养殖更被人们看好。它虽然是新兴的养殖业,但具有投资少、饲养周期短、经济效益高等特点,而且其肉具有高蛋白、低脂肪、低胆固醇等特点,其羽毛和皮张又可作为轻工产品和一些工艺品的原料;活禽还可以供观赏、狩猎等。因此黑凤鸡、贵妃鸡及丝光鸡的养殖场(户)越来越多,且方兴未艾,已经成为城乡居民的一项新兴致富项目。然而,在加入 WTO 的新形势下,特种畜禽的产品质量越来越受到社会的关注,人们对此也提出了更高的要求。目前,特禽养殖业所面临的主要问题是肉难吃、蛋无味、药物残留、餐桌污染及环境污染等问题。这些问题已严重抑制了我国特种畜禽养殖业及相关行业的健康发展,严重挫伤了广大养殖户的积极性,因此提高特种畜禽产品的质量,尽量多生产一些无公害食品已迫在眉睫。

据此,本书介绍了黑凤鸡、贵妃鸡及丝光鸡的无公害生产技术,主要包括品种特征及生物学特性、无公害养殖对环境条件的要求、无公害饲料的配制;繁殖技术及无公害饲养管理技术;无公害饲料添加剂及兽药的使用规范及无公害产品的粗加工;常见疾病的防治等。

本书主题新颖,以无公害生产为轴心,将先进、实用的饲料配制及饲养管理技术全面给予介绍。在本书的编写过程中,参考了许多书刊,谨在此向编著者表示感谢。

由于本书撰写时间仓促,加之编者的知识、能力及水平有限,错误和疏忽之处在所难免,敬请专家、同行和读者批评指正。

目 录

一、黑凤鸡、贵妃鸡及丝光鸡的品种特征及生物学特性	(1)
(一)黑凤鸡的品种特征及生物学特性	(1)
(二)贵妃鸡的品种特征及生物学特性	(7)
(三)丝光鸡的品种特征及生物学特性	(10)
二、黑凤鸡、贵妃鸡及丝光鸡无公害养殖对环境条件的要求	(13)
(一)鸡场场址的选择	(13)
(二)鸡场的分区与布局	(16)
(三)鸡舍的建筑	(17)
(四)鸡场的常用设备	(20)
(五)其他要求	(27)
三、无公害养殖鸡饲料的配制	(35)
(一)无公害优质鸡饲料的选择	(35)

(二)黑凤鸡、贵妃鸡及丝光鸡的推荐营养标准·····	(41)
(三)黑凤鸡、贵妃鸡及丝光鸡的推荐饲料配方·····	(45)
四、黑凤鸡、贵妃鸡及丝光鸡的繁殖技术·····	(53)
(一)种鸡的繁殖技术·····	(53)
(二)种蛋的孵化·····	(57)
五、黑凤鸡、贵妃鸡及丝光鸡的饲养管理技术·····	(70)
(一)育雏期的饲养管理·····	(70)
(二)育成期的饲养管理·····	(84)
(三)种鸡的饲养管理·····	(95)
(四)商品鸡的饲养管理·····	(107)
六、无公害饲料添加剂的作用及使用规范·····	(113)
(一)营养性添加剂·····	(113)
(二)非营养性添加剂(绿色食品添加剂)·····	(124)
七、无公害兽药的使用规范·····	(130)
八、黑凤鸡、贵妃鸡及丝光鸡的常见疾病及其防治·····	(174)
(一)传染病及其防治·····	(174)
(二)寄生虫病及其防治·····	(214)
(三)营养代谢病·····	(225)
(四)中毒病·····	(238)
九、黑凤鸡、贵妃鸡及丝光鸡无公害产品的粗加工·····	(245)
(一)黑凤鸡、贵妃鸡及丝光鸡蛋的粗加工·····	(245)
(二)黑凤鸡、贵妃鸡及丝光鸡肉的粗加工及贮藏·····	(259)
参考文献·····	(267)

一、黑凤鸡、贵妃鸡及丝光鸡的品种特征及生物学特性

(一) 黑凤鸡的品种特征及生物学特性

1. 品种特征

黑凤鸡又称黑丝羽乌骨鸡,属鸟纲、鸡形目、雉科、原鸡属的禽类。黑凤鸡原产于我国南方亚热带的丘陵山地。其实名为中国黑凤鸡,是丝毛乌骨鸡(又称泰和鸡)的变种,其特点有大量黑色素,具有独特的药补价值,又称为黑羽药鸡,简称为“药鸡”,有“黑凤凰”、“中国黑宝”之称,是著名的明代“十全”乌鸡。在距今 2000 年历史、被视为中国最早出版的汉代药学专著《神农本草经》中,对乌鸡全身不同部位的药用价值作了详细的说明。

肉:具有调节内脏功能,治疗烫伤、耳鸣以及止血功能。

肝:有助于恢复视力,增强体力,促进胎儿的发育。

胆:对治疗结膜炎、痔瘡疾患、皮肤干燥有较好的疗效。

胃:可用于治疗胃溃疡、腹泻,并具有解热、利尿之功效。

蛋:可治疗中风、烫伤、癫痫等症。

唐朝陈藏器所著的《本草拾遗》有“乌鸡子三枚，醋半斤和搅煮。取一升，分四服，治产后心痛”的记载。

我国早在唐朝唐高宗年间(公元 650 年)，就有乌骨鸡的饲养历史，至今已有 1 300 多年的历史。而黑凤鸡乃是乌骨鸡的一个变种，在明代医学家李时珍的名著《本草纲目》中有记载“泰和老鸡甘辛热无毒……产于江西泰和……乌骨鸡有白毛乌骨者、黑毛乌骨者、斑毛乌骨者，有骨肉具乌者、肉白骨乌者，但观鸡舌黑者，则肉骨具乌，入药更良。”

清朝进士姚颐曾在诗中描述“雪毛如柳丝氍毹，乌骨鸡绿耳朱冠簪，……”已把乌骨鸡最基本特征描绘出来。但自那以后，黑凤鸡逐渐消失，仅流散于东南亚国家偏远山区零星散养。

近年来，随着国际上黑色天然食品热的兴起，我国的生物学家又从东南亚国家引回原产于我国的黑凤鸡，进行杂交育种，扩群繁殖、精心选育。它是我国独有的珍稀物种，是中国乌鸡中的珍品，具有极高的药用、保健和实用价值，被人们称为“动物人参”。并以其投资少、见效快、市场大、效益高而成为很受欢迎的特禽新品种。

正宗中国黑凤鸡体形轻小，身体结构细致紧凑，头小颈短，脚矮。外貌十分奇特漂亮，通体乌黑发亮，头戴绒毛凤冠，身披黑丝毛“锦衣”，脚穿黑毛裙，犹如举止雍雅的少妇，步态轻盈，风韵多姿，其外貌具有以下特征。

黑丝毛：全身羽毛呈丝状，乌黑发亮，主翼羽和尾羽羽片分裂，只有翅端和尾端长有几根扁毛。

丛冠(紫冠)：黑凤鸡的冠绝大多数为玫瑰冠，呈紫色，形

状如桑葚状,公鸡的冠大,冠齿丛生如火焰,双冠和单冠较多。

凤头:头顶上着生一丛细毛,形成一个毛冠,形如黑色绣球。母鸡的凤头尤为明显,直径大约为5厘米,有大凤头和小凤头两种,大的凤头可长及遮住眼睛;公鸡的凤头较小,大多向头的后部倾斜。成年黑凤鸡很容易从头的形态区分公母。

胡须:在下颌及两颊长有较长的细毛,像长了一撮胡须。母鸡的胡须发达,且少长而密。

绿耳:两耳呈孔雀绿或湖蓝色,在性成熟初期的绿耳,形如翠玉装饰,华丽美观,鲜艳夺目。性成熟中期以后逐渐变为紫红色,公鸡褪色较快。

毛腿(毛脚):在胫部长有黑色羽毛或绒毛,由跖部长至脚基部,形如穿上黑毛裙。

五爪(五趾):每只脚上有五爪,第五爪多由后趾基部发叉生出来的,比普通的家鸡多生出一趾。

乌皮:全身皮肤都呈黑色或乌黑色,脸颊、喙、胫、爪全为乌黑色,脚鳞呈黑色大理石光泽。

乌骨:骨膜、骨髓漆黑,骨质暗乌。

乌肉:全身肌肉、内脏呈黑色,眼睛、胸部、腿部肌肉呈浅乌色,腹内脂肪、血液与系膜均为乌色,舌头也多为乌色。

黑凤鸡以其黑丝羽、乌骨、乌肉为纯正良种的重要特征,其肉质鲜嫩细滑,清香甘润,烧熟后像甲鱼一样略苦,味道鲜美。而与目前市场可见的乌骨鸡、黑扁毛乌骨鸡、斑毛乌骨鸡等有本质的区别,从外观上易于识别。

2. 生物学特性

(1) 生活习性

黑凤鸡外形十分漂亮,既可以观赏,又可以作为肉用禽生产养殖;既适合城郊的集约化、工厂化养殖,又适合农村山坡园林农户的散养,都有较好的生态效益和经济效益。

①性情温顺喜群居:黑凤鸡脚短、翅短,主翼羽的羽片分裂,因此不善于飞翔,活动量相对较小,喜欢群居生活,很少啄斗,无啄蛋癖,有认窝、栖高的特点,因此饲养过程中应保持环境安静。

②喜温暖干燥,怕寒冷潮湿:黑凤鸡原产亚热带及温带区域,全身羽毛又呈丝状,保暖性较差,育雏期需要生活在较温暖干燥的环境,若受到寒冷潮湿会明显影响黑凤鸡的生长发育,容易感染各种疾病。

③胆小怕惊:黑凤鸡反应灵敏,胆小易惊,尤其是雏鸡,对各种应激因素刺激特别敏感,如捕捉转群、意外的惊扰、异常的颜色、突然停电、陌生人参观等各种应激因素的刺激,都容易引起黑凤鸡骚动惊恐、拥挤打堆,严重者容易造成伤亡,影响生长发育和产蛋。

④抗病力及就巢性较强:黑凤鸡虽然体小,但抗病力较强,只要进行正常的免疫,很少得病大批死亡;黑凤鸡的就巢性强,每产 15~20 枚蛋就会出现就巢行为,停产 15~20 天,严重影响产蛋量。

⑤食性广杂、生长快:黑凤鸡食性广杂,可以采食各种植物的籽实和小昆虫等,特别喜欢吃青草和树叶,可喂玉米、稻

谷、大小麦、糠麸、青绿饲料等。胃容积小,对粗纤维消化能力较弱,日粮配合中,应以易消化、高营养、粗纤维含量低的饲料为宜,其生长速度较快。

⑥防御能力差:黑凤鸡防御能力差,尤其是雏鸡,对鼠、猫、狗、老鹰及野兽的侵袭缺乏自卫能力。

(2)生产性能及繁殖特点

黑凤鸡成年公鸡体重为 1.25~1.5 千克,母鸡为 0.9~1.2 千克;母鸡 24~26 周龄开产,产蛋高峰期为 31~33 周;高峰期的产蛋率为 60%~70%,且高峰期的持续时间短,一般为 4~5 周。每窝产蛋 15~20 枚,每只年平均产蛋量为 75~140 枚。蛋壳多为淡棕红色,平均蛋重为 40~45 克,种蛋受精率、孵化率均在 90% 以上,育雏成活率可达 96%。繁殖季节的公母比例,大群配种为 1:(9~10);小群配种为 1:(12~13);种用年限 1~2 年,第二年产蛋量下降 15% 左右。黑凤鸡生长发育快,初生雏平均重 28 克,1 月龄平均体重 168 克,2 月龄 485 克,3 月龄 750 克。商品黑凤鸡饲养 90~100 天体重达 0.8~1.2 千克即可上市,料肉比为 (3.2~3.5):1。

(3)经济学特征

黑凤鸡除了具有十全特征外,其眼睛、血液及内脏都接近黑色,烧熟后像甲鱼一样略苦,味道鲜美。

黑凤鸡含有 17 种氨基酸,其中有人体不可缺少的赖氨酸等多种氨基酸、维生素、硒、铁等矿物质,还含有大量的极高滋补价值的黑色素,而且其胆固醇含量极低,肉质鲜美细滑,清香甘润,是高蛋白、低脂肪的高级补品。黑凤鸡的营养价值极