

养禽

品种·技术·设备·加工

李爱科 主编

指南



中国农业出版社

《畜牧产一四丁》丛书

养 禽

品种·技术·设备·加工指南

主编:李爱科

编委:叶志刚 李锋 刘连生

中国农业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

养禽品种技术设备加工指南/李爱科主编. —北京:
中国农业出版社, 2003.6
(畜牧产业指导丛书)
ISBN7-5048-2108-3

I. 养… II. 李… III. ①养禽学-指南②禽-饲养
管理-购销-指南 IV. S831

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第 000154

《畜牧产业指导》丛书
养禽品种技术设备加工指南

李爱科 主编

* * *

责任编辑 刘启兰

中国农业出版社出版 (北京朝阳区麦子店街 20 号 100026)

新华书店北京发行所发行 北京通州印刷制版厂印刷

开本: 850 × 1168 32 开本 11.875 印张 282 千字

2003 年 7 月第 1 版 2007 年 5 月北京第 2 次印刷

定价: 29.0 元

前 言

目前图书市场上各出版社出版的养殖图书很多,绝大部分属于技术类的,其编辑的角度和编辑的内容相差不多。在广大读者的反馈意见中,以及与第一线的养殖人员交流过程中,我们发现这些养殖图书并不能真正满足他们的需要,因为他们不仅关心技术,他们同时关心与养殖相关的信息,包括种源信息、饲料和兽药产品信息、饲养设备信息和畜产品加工信息等,这些信息对他们也至关重要。为此,我们编辑出版《畜牧产业指导丛书》,就是期望能满足养殖人员的需求,也是对养殖书籍编辑所作的一种崭新尝试。

中国畜牧兽医学会期刊编辑学会利用自身的优势,组织专家编写了《畜牧产业指导丛书》。这套丛书力图从养殖的品种、技术、设备、加工等方面,为生生产者提供更多有利于提高养殖效益的技术措施,为生生产者提供更多有价值的生产信息,以克服过去养殖书籍的局限。在实际编写过程中,其编写难度远远超出了我们的预期,特别是在收集信息、甄别信息方面,为了确保所收信息的完整和准确,我们投入了大量的精力,还请教了很多技术专家。以至于延迟了这套书的出版时间,在此特请大家谅解。

《畜牧产业指导丛书》尽管经过作者和编辑精心的编纂,在信息收集与甄别方面,我们也尽了全力。但是,不足之处是难免的,恳请读者批评指正,以便再版时修订和完善。书中提到的企业信息,虽说经过我们严格的筛选和把关,但因为受到千变万化的市场因素影响,养殖场户在实际应用过程中一定要用发展的眼光来对待和处理。

本套丛书包括《养牛品种·技术·设备·加工指南》、《养猪品种·技术·设备·加工指南》、《养羊品种·技术·设备·加工指南》、《养禽品种·技术·设备·加工指南》、《养兔品种·技术·设备·加工指南》。编写过程中得到《黑龙江畜牧兽医杂志》、《河南畜牧兽医杂志》等几十家畜牧兽医期刊的支持,在此表示感谢。

出版者 2003年6月

目 录

• 养鸡品种篇 •

第一章 蛋鸡品种	(3)
一、白壳蛋系	(3)
(一)星杂 288	(3)
(二)伊沙巴布考克 B300	(4)
(三)北京白鸡	(5)
(四)滨白蛋鸡	(6)
(五)仙居鸡	(7)
二、褐壳蛋系	(8)
(一)伊莎褐鸡	(8)
(二)迪卡·沃伦蛋鸡	(10)
(三)星杂 579(褐)	(12)
(四)海兰褐	(13)
(五)罗斯褐	(15)
(六)罗曼褐鸡	(16)
(七)海赛克斯褐鸡	(17)
(八)北京红鸡	(18)
(九)白耳黄鸡	(19)
第二章 肉鸡品种	(21)
一、白羽肉用鸡	(21)
(一)爱拔益加肉鸡(AA 鸡)	(21)

(二)艾维茵肉鸡	(24)
(三)伊沙·明星肉鸡	(25)
(四)白洛克(白)	(26)
(五)考尼希(白、红)	(26)
(六)罗曼肉鸡(白)	(27)
(七)谢弗宝星肉鸡(白)	(28)
(八)星布罗肉鸡(白)	(29)
(九)塔特姆肉鸡(白)	(29)
(十)彼得逊肉鸡(白)	(30)
(十一)罗斯 308 肉鸡	(31)
二、有色羽肉用鸡	(32)
(一)红宝肉鸡	(32)
(二)狄高黄羽肉鸡	(33)
(三)海新肉鸡	(34)
(四)安康红肉鸡(黄)	(36)
(五)海红黄鸡	(36)
(六)溧阳鸡	(37)
(七)崇仁麻鸡	(39)
(八)新狼山鸡	(40)
(九)长沙黄鸡	(41)
(十)石岐杂鸡	(42)
(十一)新浦东鸡	(43)
附:我国现有主要肉鸡品种	(44)
第三章 我国种鸡信息	(47)
1. 云南省祖代肉种鸡场	(47)
2. 北京市农林科学院畜牧兽医研究所 北京油鸡研究开发中心	(47)

3. 江苏武进市立华畜禽有限公司	(48)
4. 沈阳肉禽有限责任公司	(48)
5. 山东省诸城市外贸祖代鸡场	(49)
6. 黑龙江省青年农场新发种鸡场	(49)
7. 河南鹤壁柳江畜禽有限公司	(50)
8. 安徽华大集团家禽育种有限公司	(50)
9. 北京家禽育种有限公司	(51)
10. 北京哈伯德伊沙家禽育种集团	(51)
11. 北京华都集团良种基地	(51)
12. 北京爱拔益加育种公司(美国)中国办事处	(52)
13. 北京华都集团有限责任公司	(52)
14. 福建榕泉种鸡场	(53)
15. 河北石家庄华牧集团公司种禽场	(53)
16. 山东济南军区空军肥城种鸡场	(53)
17. 山东烟台益生种禽有限公司	(54)
18. 陕西省祖代蛋鸡场	(54)
19. 陕西西安杨凌太和家禽育种有限责任公司	(54)
20. 陕西海兰家禽发展有限公司	(55)
21. 上海市华青实业集团华青曾祖肉鸡场	(55)
22. 上海华申曾祖代蛋鸡场	(55)
23. 上海新杨家禽育种中心	(56)

· 养鸡技术篇 ·

第四章 鸡的营养与饲料	(59)
一、鸡的营养需要	(59)
(一)能量的需要	(59)

(二)蛋白质的需要	(59)
(三)维生素的需要	(61)
(四)矿物质的需要	(64)
二、鸡常用饲料的应用	(65)
(一)能量饲料	(65)
(二)青绿饲料与草粉	(66)
(三)蛋白质饲料	(66)
三、鸡预混剂的制备方法	(69)
(一)维生素、微量矿物元素建议用量	(69)
(二)预混剂配制方法	(69)
四、肉用鸡、蛋用鸡饲养标准及典型饲料配方	(71)
(一)肉用鸡、蛋用鸡饲养标准	(71)
(二)肉用鸡、蛋用鸡典型饲料配方	(79)
第五章 商品蛋鸡饲养管理技术	(94)
一、育雏期饲养管理	(94)
(一)育雏前的准备	(94)
(二)雏鸡管理	(95)
二、育成期的饲养管理	(101)
三、产蛋鸡的饲养管理	(102)
(一)转群装笼前的准备	(102)
(二)装笼	(103)
(三)喂料、饮水	(104)
(四)光照	(105)
(五)温度、湿度和通风	(106)
(六)观察鸡群	(107)
(七)捡蛋	(109)
(八)蛋鸡舍工作人员岗位责任制	(109)

第六章 肉鸡饲养管理技术	(112)
一、肉鸡生产特点	(112)
二、肉用仔鸡饲养管理	(113)
(一)进雏前的准备.....	(113)
(二)接雏.....	(113)
(三)供温.....	(114)
(四)通风.....	(115)
(五)供水.....	(115)
(六)饲喂.....	(116)
(七)光照.....	(117)
(八)断喙.....	(117)
(九)屠宰前抓鸡和装运.....	(117)
三、预防产品兽药残留措施	(118)
第七章 蛋用种鸡饲养管理技术	(121)
一、蛋用父母代种鸡的饲养管理技术	(121)
(一)育雏和育成期的饲养管理(0~20周)	(121)
(二)产蛋期的饲养管理(21~72周)	(124)
(三)种蛋的管理.....	(125)
二、种鸡的人工授精技术	(127)
(一)准备工作.....	(127)
(二)采精.....	(127)
(三)输精.....	(128)
(四)人工授精应达到的指标.....	(128)
(五)注意事项.....	(128)
三、孵化生产管理技术	(129)
(一)入孵前的准备.....	(129)
(二)孵化技术的操作.....	(129)

(三)孵化操作中应注意的事项·····	(131)
(四)孵化生产应达到的指标·····	(133)
第八章 肉用种鸡饲养管理技术 ·····	(134)
一、育雏期饲养管理·····	(134)
二、育成期饲养管理·····	(135)
三、产蛋期饲养管理·····	(136)
第九章 鸡场疫病防治技术 ·····	(138)
一、鸡场的防疫措施·····	(138)
(一)科学的饲养管理·····	(138)
(二)主要传染源的控制·····	(138)
二、鸡场卫生消毒·····	(140)
(一)场内环境和鸡舍的消毒·····	(140)
(二)种蛋及孵化消毒·····	(141)
(三)带鸡消毒·····	(141)
(四)饮用水处理·····	(141)
(五)供水管线的消毒·····	(142)
(六)选择消毒剂·····	(143)
三、鸡群免疫与疫苗接种程序·····	(145)
(一)免疫时间的确定·····	(147)
(二)鸡的综合免疫程序·····	(147)
(三)免疫作用·····	(149)
四、常见鸡病的防治·····	(149)
(一)禽流感·····	(149)
(二)禽霍乱·····	(151)
(三)禽伤寒·····	(152)
(四)禽副伤寒·····	(153)
(五)传染性鼻炎·····	(154)

(六)禽支原体病·····	(155)
(七)维生素 B ₂ 缺乏症 ·····	(157)
(八)维生素 D 缺乏症 ·····	(157)
(九)维生素 E—硒缺乏症 ·····	(158)
(十)痛风·····	(159)
(十一)中暑·····	(160)
(十二)啄癖·····	(161)
(十三)家禽脂肪肝综合征·····	(162)
(十四)肉鸡腹水综合征·····	(162)
附:鸡常见疫病防治表和常用药物表 ·····	(163)
第十章 鸡场废弃物的处理与利用 ·····	(169)
一、鸡粪的处理与利用 ·····	(169)
(一)新鲜鸡粪的利用·····	(169)
(二)干鸡粪的利用·····	(171)
(三)鸡粪氨化利用·····	(171)
(四)用充氧动态发酵机处理鸡粪的利用·····	(171)
(五)带水鸡粪的利用·····	(172)
(六)堆肥化处理(堆肥发酵)·····	(172)
二、污水的处理 ·····	(173)
(一)污水排放标准及管理·····	(174)
(二)污水处理的方法·····	(174)
三、死鸡的处理 ·····	(176)
(一)焚烧法(火化法)·····	(176)
(二)深埋法·····	(177)
(三)提炼动物油·····	(177)
(四)将死鸡制成高蛋白饲料·····	(178)
(五)喂养肉食兽·····	(178)

第十一章 养鸡饲料、兽药产品信息	(179)
一、养鸡兽药产品信息	(179)
二、养鸡饲料产品信息	(183)

• 养鸡设备篇 •

第十二章 鸡场的建设与布局	(189)
一、鸡场场址选择	(189)
(一)交通运输条件	(189)
(二)环境条件	(189)
(三)地质土壤条件	(189)
(四)水文气象条件	(190)
(五)水、电的供应能力	(190)
二、鸡场的建筑与布局	(190)
(一)饲养方式和鸡舍类型	(191)
(二)生产区、生活区、辅助生产区及销售区的设置	(195)
(三)鸡舍平面布置及运输道路	(195)
(四)开放式鸡舍按夏季主导风向布置鸡舍	(196)
(五)围墙、隔离林及植树	(196)
(六)鸡场的防疫与消毒设施	(197)
第十三章 鸡的饲养方式与设备布局	(198)
一、平养鸡舍的设备布局	(198)
二、笼养鸡舍的设备布局	(200)
第十四章 养鸡设备	(205)
一、光照设备	(205)
二、通风设备	(206)
三、育雏设备	(210)

(一)叠层电热育雏笼	(210)
(二)加热育雏笼组	(211)
(三)保温育雏笼组	(212)
(四)雏鸡活动笼组	(212)
(五)电热育雏伞	(212)
四、鸡笼设备	(213)
五、饮水设备	(220)
六、喂食设备	(225)
七、清粪设备	(228)
第十五章 养鸡设备企业信息	(230)

• 养鸡加工篇 •

第十六章 家禽的屠宰加工	(239)
一、原料禽的选择	(239)
二、屠宰前的准备	(239)
(一)适当休息	(239)
(二)断食	(239)
(三)水浴	(240)
三、屠宰方法	(240)
(一)电击晕	(240)
(二)手工屠宰	(240)
四、浸烫拔毛	(241)
五、修整、开膛、拉肠	(242)
(一)修整	(242)
(二)开膛	(242)
六、禽肉的分级	(243)

七、禽肉的速冻及冷藏	(243)
(一)工艺流程	(243)
(二)操作要点	(244)
第十七章 禽肉制品的常用配料及辅料	(245)
一、调味料	(245)
(一)咸味	(245)
(二)甜味	(245)
(三)酸味	(246)
(四)辣味	(246)
(五)香味	(246)
(六)鲜味	(246)
(七)苦味	(247)
二、填充料	(247)
三、发色料	(247)
四、着色料	(248)
五、保水料	(248)
第十八章 我国传统风味禽制品加工工艺	(249)
一、腌腊制品	(249)
(一)成都元宝鸡	(249)
(二)云南封鸡	(250)
(三)广东咸肫肝	(250)
(四)腊鸡片	(251)
二、酱卤制品	(252)
(一)道口烧鸡	(252)
(二)德州扒鸡	(253)
(三)符离集烧鸡	(254)
(四)上海油鸡	(255)

(五)马豫兴桶子鸡.....	(255)
三、熏烤制品	(256)
(一)辽宁锦州熏鸡.....	(256)
(二)常熟煨鸡(叫化鸡).....	(257)
(三)东江盐焗鸡	(258)
四、肉松及其他制品	(259)
(一)涪陵鸡肉松.....	(259)
(二)炸珍肝.....	(260)
(三)浙江醉鸡.....	(260)
五、罐头制品	(260)
(一)工艺流程.....	(260)
(二)操作要点.....	(261)
第十九章 羽毛与禽骨加工.....	(262)
一、羽毛加工	(262)
(一)工艺流程.....	(262)
(二)操作要求.....	(262)
二、骨粉加工	(263)
(一)粗制骨粉.....	(263)
(二)蒸制骨粉.....	(263)
第二十章 蛋品加工	(264)
一、鲜蛋的质量鉴别与分级	(264)
(一)感官鉴别法.....	(264)
(二)照光鉴别法.....	(264)
(三)荧光鉴别法.....	(265)
(四)比重鉴别法.....	(265)
二、鲜蛋的贮藏方法	(266)
(一)简易贮藏法.....	(266)

(二)冷库贮藏法·····	(267)
(三)石灰水贮藏法·····	(267)
(四)水玻璃贮藏法·····	(268)
(五)巴氏杀菌贮藏法·····	(268)
(六)鲜蛋贮藏新法——蔗糖脂肪酸酯浸泡法·····	(269)
三、皮蛋加工·····	(269)
(一)原料、辅料及加工季节的选择·····	(269)
(二)皮蛋的种类·····	(271)
(三)各种皮蛋的加工方法·····	(271)
(四)皮蛋的质量检验与分级·····	(276)
四、咸蛋、糟蛋加工·····	(277)
(一)各种咸蛋的加工方法·····	(278)
(二)糟蛋加工·····	(280)
五、其他再制蛋加工·····	(283)
(一)山东虎皮蛋·····	(283)
(二)湖北五香茶蛋·····	(283)
(三)上海醉蛋·····	(284)
六、冰蛋和蛋粉加工·····	(284)
(一)冰蛋加工·····	(284)
(二)蛋粉加工·····	(285)

· 养鸭品种篇 ·

第二十一章 肉用型鸭品种·····	(289)
(一)北京鸭·····	(289)
(二)番鸭·····	(289)
(三)樱桃谷鸭·····	(290)