

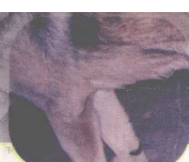
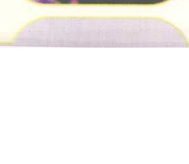


农产品安全生产技术丛书

肉犬 安全生产

· 技术指南 ·

李金龙 高 利 主编



中国农业出版社

农产品安全生产技术丛书



肉 犬

安全生产技术指南

李金龙 高 利 主编

中国农业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

肉犬安全生产技术指南 / 李金龙, 高利主编. —北京: 中国农业出版社, 2013.3
(农产品安全生产技术丛书)
ISBN 978-7-109-17521-1

I. ①肉… II. ①李…②高… III. ①肉用型—犬—饲养管理—指南 IV. ①S829.29-62

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 308900 号

中国农业出版社出版
(北京市朝阳区农展馆北路 2 号)
(邮政编码 100125)
责任编辑 周锦玉

北京中新伟业印刷有限公司印刷 新华书店北京发行所发行
2013 年 3 月第 1 版 2013 年 3 月北京第 1 次印刷

开本: 850mm×1168mm 1/32 印张: 9

字数: 222 千字

定价: 19.00 元

(凡本版图书出现印刷、装订错误, 请向出版社发行部调换)

编写人员

主 编 李金龙 高 利

副 主 编 朱海虹 李慧昕 王福军

编 者 王福军 付 晶 宋春林

张子威 李金龙 李慧昕

高 利

主 审 徐世文

NONGCHANPIN ANQUAN
SHENGCHAN JISHU CONGSHU

前言

.....
□□□□□□□□□□□□□□

犬肉味道鲜美、肉质细嫩、营养丰富，具有补肾、壮阳等功效，是膳食中的珍品、药膳的宝中之宝，深受消费者青睐。随着消费水平的日益提高，人们在饮食上要求讲营养、益健康，期望换口味、吃新鲜、饱口福，人们对犬肉的滋补、美容、健身（冬食可祛寒）等药用功效的认识越来越高，引发了人们食肉结构的变化。所以肉犬的规模化饲养、市场化运作在近几年发展迅速。

我国饲养肉犬起步较早，在驯化、喂养、育种等方面积累了丰富的丰富经验，但是，人们往往为了追求产量，而忽视了产品的质量和食品安全问题（如使用激素、违禁药品，过量使用添加剂等），导致产品品质下降，食品安全无保障，生态环境恶化，直接或间接地危害着人们的健康和生存环境。

本书以安全养犬、生产无公害犬肉产品为中心，以传授养肉犬技术、提高肉犬养殖效益为目标，全面介绍了肉犬的品种选择、繁殖技术、饲料配制、饲养管理、环境控制、场舍建筑、卫生防疫、疾病防治等基本知识和技术。全书内容翔实，重点突出，实用性

强。对肉犬养殖场专业技术人员和肉犬养殖者来说，本书是学习和掌握养肉犬知识、综合提高养肉犬技术的一本十分有益的参考书。

由于编者水平有限，我们借鉴参考了很多同行专家发表的图书、文献或成果，在此表示衷心感谢。书中疏漏和失误之处，诚恳希望专家和广大读者批评指正。

编 者

目 录



.....
□□□□□□□□□□□□□□

前言

第一章 肉犬安全生产概述 1

第一节 肉犬养殖发展史、综合利用价值及发展现状 1

一、肉犬养殖发展史 1

二、肉犬的综合利用价值 2

三、肉犬养殖现状 7

第二节 肉犬的特性 9

一、肉犬生物学特性 9

二、肉犬行为学特性 13

第二章 肉犬的品种与选择 19

第一节 优良的肉犬品种 19

一、猪肉犬 20

二、苏沛良种肉犬 20

三、太行犬 21

四、鞑子犬 22

五、下司犬 22

六、广东黄犬 22

七、日本狼青犬 23

八、苏联红犬 23

九、都伯文犬 24

十、圣伯纳犬 24

十一、大丹犬 25

《《《 肉犬安全生产技术指南

十二、罗特威勒犬	25
十三、纽波利斯顿犬	26
十四、马士提夫犬	26
十五、斗牛獒犬	26
十六、大麦町犬	27
十七、高加索牧羊犬	27
十八、纽芬兰犬	28
十九、松狮犬	28
二十、德国牧羊犬	29
二十一、藏獒	30
二十二、沙皮犬	30
第二节 肉犬的选择	31
一、选择的基本条件	31
二、选择方法	35
三、选择健康肉仔犬的要求	37
第三节 肉犬的品种改良与培育	39
一、种犬的选择	39
二、犬的杂交与本地犬的改良	40
三、肉犬新品种的培育	46

第三章 肉犬安全生产的繁殖技术..... 48

第一节 肉犬的生殖生理.....	48
一、肉犬的生殖系统	48
二、肉犬的生殖激素	51
三、肉犬的性成熟	53
四、肉犬的发情与发情周期	54
五、影响发情周期和发情的因素	55
六、异常发情	56
七、性行为	57

第二节 肉犬的自然交配	59
一、发情鉴定	59
二、诱导发情与超数排卵	60
三、肉犬的自然交配	61
第三节 肉犬的人工授精	64
一、公犬的射精特点	65
二、采精前的准备	65
三、采精技术	67
四、采精频率	68
五、精液品质的检查	69
六、精液的稀释	70
七、精液的保存	71
八、精液运输	73
九、输精	73
第四节 肉犬的妊娠与分娩	75
一、妊娠	75
二、分娩	77
三、哺乳	83
四、断奶	84
第四章 肉犬安全生产的建筑与环境卫生	86
第一节 肉犬舍的建筑	86
一、肉犬舍选址原则	86
二、肉犬舍建筑要求	88
三、肉犬舍类型	90
四、肉犬养殖设备	91
第二节 肉犬场的环境卫生	92
一、卫生	92
二、温度、湿度	93

《《 肉犬安全生产技术指南

三、通风	94
四、消毒	94
五、卫生设施	95
第三节 肉犬场的环境污染控制	95
一、肉犬场的环境美化	95
二、肉犬场周围环境中鼠虫害的消除	97
三、肉犬场废弃物的处理与利用	98
四、肉犬场有害气体的处理	98
五、肉犬场噪声污染的治理	99
第五章 肉犬安全生产的饲养管理	100
第一节 肉犬日粮的配制技术	100
一、设计日粮配方时的注意事项	100
二、饲料的加工和调制	101
第二节 肉犬的日常管理	102
一、肉犬的日常管理	102
二、肉犬饲养的一般要求	105
三、肉犬的驱虫与免疫接种	106
第三节 肉犬不同季节的饲养管理	108
一、春季管理	108
二、夏季管理	109
三、秋季管理	110
四、冬季管理	110
第四节 肉犬不同生理阶段的饲养管理	111
一、新生仔犬的饲养管理	111
二、幼犬的饲养管理	115
三、育肥犬的饲养管理	118
四、妊娠母犬的饲养管理	123
五、哺乳期母犬的饲养管理	125

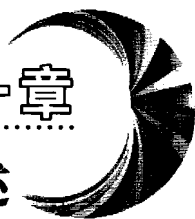
六、种公犬的饲养管理	126
七、老龄犬的饲养管理	128
八、病犬的饲养管理	129
九、运输过程中犬的管理	130
第五节 特殊饲养方法（催眠饲养技术）	131
一、催眠中草药的饲喂方法	131
二、管理措施	132
第六章 肉犬安全生产的疾病防治	133
第一节 传染病的防疫措施	133
一、平时预防措施	133
二、发生传染病后应采取的措施	135
第二节 肉犬病常用诊疗技术与保定	136
一、诊疗技术	136
二、保定法	143
第三节 肉犬病的常见症状及病因	145
一、全身症状	145
二、消化系统异常	149
三、呼吸系统异常	151
四、泌尿系统异常	153
五、生殖系统异常	153
六、神经系统异常	154
第四节 肉犬常见病的防治	155
一、病毒性疾病	155
二、细菌性疾病	165
三、寄生虫性疾病	182
四、内科疾病	195
五、外科疾病	219
六、中毒性疾病	230

《《 肉犬安全生产技术指南

七、产科疾病	240
第五节 肉犬常用外科保健手术	254
一、眼睑内翻整复术	254
二、眼睑外翻整复术	255
三、瞬膜腺增生物切除术	255
四、眼球摘除术	256
五、喉室声带切除术	257
六、拔牙术	258
七、气管切开术	259
八、气胸闭合术	260
九、常见腹腔手术	261
十、疝修补术	265
十一、肾脏摘除术	266
十二、乳腺切除术	267
十三、卵巢子宫切除术	268
十四、剖腹产术	268
附录	270
附录 1 健康肉犬的标准	270
附录 2 肉犬的正常生理指标	271
参考文献	274

第一章

肉犬安全生产概述



第一节 肉犬养殖发展史、综合利用价值及发展现状

一、肉犬养殖发展史

犬在动物学分类中属于脊椎动物门，哺乳纲，食肉目，犬科，犬属，家犬种。

犬的起源，最早可追溯到 5 000 万年前的始新世。关于犬的直系祖先，目前尚有争议：一种观点认为，犬是由狼进化而来的（一源说）；另一种观点则认为，犬是由狼、丛林狼、豺、黑背胡狼、侧纹胡狼、澳洲野犬等多种动物经驯化并杂交而来的（多源说）。

中国是世界上驯养犬最早的国家之一，养犬、食犬肉均有悠久的历史。据考古学家研究考证，我国至少已有 8 000 年的养犬历史。在殷商时期（距今约 3 600 年），我国最早的文字——甲骨文中即有犬字出现，如《殷契前编》中，有“五十犬、五十羊”的记载等。周代把犬分为 3 种：田犬、吠犬、食犬。春秋战国时期，养犬有所发展。到了汉代，养犬极其盛行，在皇宫中设有“犬监”等官职。宋代养犬业发展加快，养殖规模也加大。到了明清时期，养犬业发展到了新的水平，特别是在犬的育种方面较为突出，培训出了不少世界名犬品种，如北京狮子犬、中国狮子犬、西藏狮子犬等。

新中国成立后，广大劳动人民安居乐业，农村养犬量大大增加。但是，与其他家畜相比，肉犬的发展比较缓慢，整体饲养量和饲养水平偏低。长期以来，犬一直被用来护院、观赏、狩猎，未能像其他肉食动物一样得到重视。

20 世纪 80 年代以来，随着我国改革开放的不断深入和经济的飞速发展，肉犬业在全国得到了迅猛发展，许多省市都建有肉犬饲养场，使肉犬养殖作为一种产业在全国蓬勃兴起。

二、肉犬的综合利用价值

1. 犬肉的营养价值 犬肉营养丰富，属高蛋白、低脂肪肉类。犬肉中的氨基酸含量和利用率等是其他肉类无法比拟的。犬肉中甘氨酸和脯氨酸的含量高于猪肉 2.7 倍、牛肉 2.0 倍、羊肉 3.4 倍、兔肉 1.4 倍、鸡肉 3.0 倍。甘氨酸和脯氨酸是构成胶原蛋白的最重要的物质，而胶原蛋白是构成皮肤、软骨、肌腱、血管、机体各脏器内外被膜及机体各组织内部结缔组织的主要成分，是构成机体外观结构、保持肌体抵御各种外来侵蚀的生物基础。与其他畜禽肉相比，犬肉具有其特殊的营养价值。畜禽肉中含有各种维生素，但含量很低，且不稳定，而犬肉中含有较高水平的维生素 A 和维生素 B₁。

2. 肉犬的药用价值

(1) 犬肉 在我国民间早有“犬肉具有大补虚劳”之说。因此，许多地方每到冬季都要吃食犬肉。李时珍在《本草纲目》中写道，犬肉可以“安五脏，补绝伤，轻身益气。补胃气，壮阳道，暖腰膝，益气力。补五劳七伤，益阳气，补血脉，厚肠胃，实下焦，添精髓，和五味，煮空心食之”。《普济方》称，犬肉“大病大虚者，食之最宜”。民间流传“熟附煨姜烂犬肉”。犬肉有回阳救逆，温肾壮阳，祛寒止痛的功能。除可治阳痿、夜多小便、畏寒、四脚发凉等“肾阳虚”病症外，还可治疗老年人虚寒

性慢性哮喘及久治不愈的疟疾等。

(2) 犬的内脏 犬的各种脏器的药用价值,在《本草纲目》中有如下记载。

①犬血:咸、温无毒,治癫痫发作。热饮治虚癆吐血。

②犬脑:和蒲黄灰外敷可治头风痹,眉发火瘰。以犬脑外敷治鼻息肉、下部诸疮。

③犬心:主治忧惹气,除邪。治风痹鼻出血及下部诸疮。

④犬肝:可治脚气攻心。肝切碎后与米同煮成粥,加入五味子同食,可治下痢腹痛。煮熟后冷食亦有益于肝脾。

⑤犬胆:味苦、性平,有小毒。有明目之功,治眼赤涩痒(将胆汁点眼中)。主治鼻出血,止消渴,杀虫除积,能破血。血气痛及伤损者,热酒服半个,瘀血尽下。取汁滴入可治鼻出血、鼻痛、鼻息肉、恶疮、刀伤、痿出血。

⑥犬肾:性平,微毒。主治妇女产后肾劳如疟,妇女体冷者。

⑦犬鞭:味咸,性平,无毒。有补精益髓之功能。主治阳绝伤中,阳痿不起,女子带下十二疾。男子精冷精液稀薄者服之有效。

⑧犬睾丸:焙干服之可治妇女十二疾。

(3) 犬骨、皮、乳

①犬骨:味甘,性平,无毒。烧灰可治下痢、生肌,各种疮痿。犬骨浸泡酒,具有祛风除湿、活血止痛的功效,可治风湿性关节炎、风湿痛、腰腿无力和四肢麻木等症。

②犬头骨:烧灰服之可治久痢、癆痢、痢疽疮等症,可壮阳、止疟。

③犬乳:用白犬乳点眼(其出生仔犬目未开时),可治青盲及脱发症,用犬乳经常涂擦有显效,并有乌发之功。

④犬宝:是病犬胃中的结石,以色白、质细腻、指甲划之可留印痕、断面有层纹者为佳品。含碳酸钙、碳酸镁、磷酸镁等化

学成分。性味甘咸、平，能开郁降逆，主治噎膈、反胃、腕胀。使用时研成细末，掺入宝珍膏内摊在犬皮上制成，能消痞止痛，主治病痕痞块。

⑤犬皮：可制成犬皮膏药，原名“消痞犬皮膏”，是中医外用。用阿魏、肉桂、丁香等研成细末，掺入宝珍膏内摊在犬皮上制成，能消痞止痛，主治病痕痞块、筋骨病痛等症。

(4) 犬肉药膳 由于犬肉及其脏器具有很好的药用作用，所以我国一直将犬肉及其脏器与各种药物混合制成色香味美的膳食，叫做犬肉药膳，用来治疗各种疾病。尤其在冬季食用，效果更佳，适用于治疗脾胃虚寒、体弱气虚、腰酸膝软、阳痿不坚、肢冷寒症等病症。常用的犬肉药膳有以下几种。

①犬肉粥：

配方：犬肉 200 克，粳米（或糯米）、生姜适量。

制作方法：将犬肉切成片，用植物油炒，再加入生姜、粳米煮粥，早晚餐温服或当点心吃。

功效及适应证：老弱体衰、阳气不足、遗精、阳痿早泄、营养不良、小儿发育迟缓、畏寒肢冷等症。

②犬肾粥：

配方：犬肾 1 对，粳米 250 克，苹果 10 克，陈皮 10 克，砂仁 10 克，酒少许。

制作方法：将肾洗净，切去脂膜腰腺，其余装入纱布袋内扎紧；将犬肾、药包、粳米放入铝锅内，加入适量水煮熟。

功效及适应证：补肾益脾，主治肾虚癆损、脾虚食少症。

③天麻炖犬心：

配方：犬心 2 个，天麻 30 克，蝉蜕 15 克，朱砂 5 克，菖蒲 15 克，竹沥 20 克，大葱 12 厘米长，生姜 3 片，花椒 3 克，细盐 3 克，豆油 30 克。

制作方法：将犬心剖开洗净，切成长方条；天麻、蝉蜕、菖蒲均洗净备用。将锅烧热放豆油，下花椒、葱、姜略爆炒，加水

适量烧开；下犬心、天麻、蝉蜕、菖蒲、朱砂、竹沥，待犬心煮熟即可。

功效：镇静安神，祛风开窍。

适应证：可治头昏心悸、夜寐不实、狂犬咬伤。

④姜附犬肉：

配方：熟附片 30 克，生姜 130 克，犬肉 1 000 克，大蒜、葱、菜籽油适量。

制作方法：将犬肉洗净，切成小块，生姜煨熟备用。先以菜籽油滑锅，下葱略炒，再将附片放入锅内，加水适量，先熬煮 3 小时，然后将犬肉及熟附片、生姜放入，炖煮至犬肉烂，加葱略煮即可。

食法：可分数次食用，1 次不可过饱。

功效：温肾散寒，壮阳益精。

适应证：可治阳痿、夜多小便、畏寒、四肢冰冷等阳虚症。老年性慢性支气管炎、支气管哮喘和慢性肾炎等阳虚病，在冬季进食有一定防治效果。患感冒时禁食。

⑤淮杞炖犬肉：将犬肉去骨刮洗干净，切成 4 厘米大小方块，用开水氽透，撇去血，洗净。山药、枸杞子分别洗净。锅内放入食油，下葱、姜，煸香，将犬肉下锅炒，烹入白酒，倒入清水。水开后，撇去血沫，捞出，用温水洗净。将犬肉块放在汤盆里，放入山药、枸杞子、盐，加入鸡汤，盖好；再用纸封上，上笼屉用大火蒸熟，即可食用。

⑥黑豆炖犬肉：

配方：犬肉 250 克，黑豆 50 克，姜、盐、五香粉、白糖适量。

制作方法：先将犬肉洗净，切块。黑豆冷水泡发后，与犬肉同煮，再加入配料用文火炖至肉烂即可。

适应证：遗尿、小便过频等肾虚症。

⑦枸杞炖犬肉：