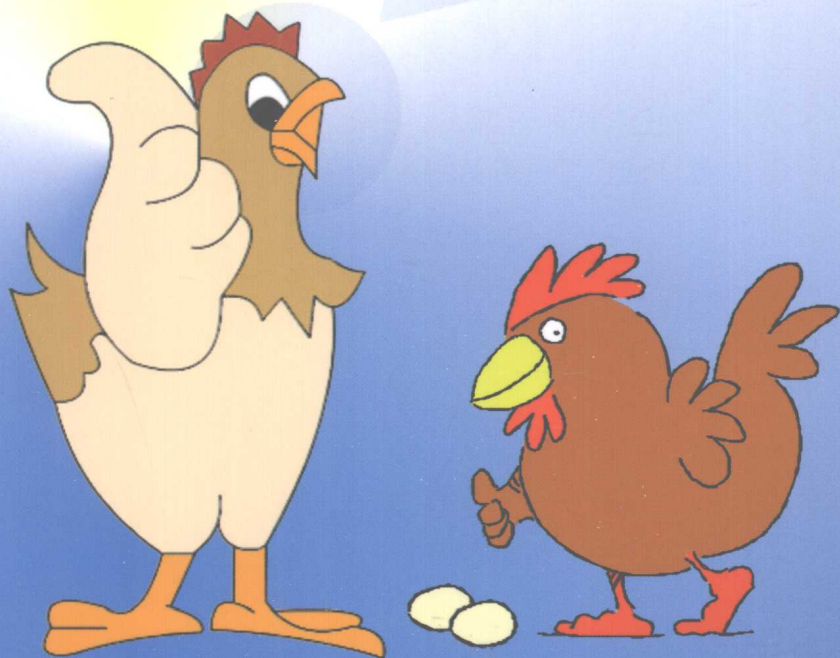


现代农业产业技术 一万个为什么

中华人民共和国农业部 组编

蛋鸡 技术

11000 问



 中国农业出版社



现代农业产业技术一万个为什么

蛋鸡技术

100 问

中华人民共和国农业部 组编

中 国 农 业 出 版 社

图书在版编目 (CIP) 数据

蛋鸡技术 100 问/中华人民共和国农业部组编. —北京:
中国农业出版社, 2009. 2

ISBN 978 - 7 - 109 - 13260 - 3

I. 蛋… II. 中… III. 卵用鸡—饲养管理—问答 IV.
S831.4 - 44

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 209554 号

责任设计 张 宇

责任校对 蔚 梅

责任印制 郭建茹

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 黄向阳 张玲玲

北京通州皇家印刷厂印刷 新华书店北京发行所发行

2009 年 3 月第 1 版 2009 年 3 月北京第 1 次印刷

开本: 850mm×1168mm 1/32 印张: 2.5

字数: 40 千字 印数: 1~10 000 册

定价: 6.00 元

(凡本版图书出现印刷、装订错误, 请向出版社发行部调换)

前言

党的十七届三中全会指出，农业发展的根本出路在于科技进步。为促进现代农业产业的发展，强化科研与生产实践的结合，促进农业技术推广、农村实用人才和新型农民培训工作，我们组织专家，创作编写了《现代农业产业技术一万个为什么》丛书。

这套丛书根据广大农民群众生产、生活需求，就主要农产品的现代产业技术以及农民需要了解的管理经营、转移就业和农村日常生活等方面的知识，以简单明了的提问、开门见山的回答、通俗易懂的文字、生动形象的配图，讲解了一万个问题，具有很强的针对性、实用性和可操作性。

希望这 100 本凝聚着众多专家智慧的图书，能够适应广大基层农技人员和农民的所想、所需，起到有益的指导与帮助作用。

许多专家参加了该套图书的编写、审定和绘图工作，在此一并表示感谢。

编委会

二〇〇九年三月

[illegible]

一、认识鸡蛋 1

1. 鸡蛋有什么营养价值? 1
2. 鸡蛋由哪几部分构成? 2
3. 市面上鸡蛋的种类有哪些? 3
4. 不同保存条件下鸡蛋的保存时间如何? 3
5. 如何判断鸡蛋的新鲜程度? 3
6. 蛋黄颜色的深浅与鸡蛋的营养成分有关吗? 4
7. 蛋壳颜色和鸡蛋的营养成分有关吗? 5
8. 鸡蛋的胆固醇含量与心血管疾病有联系吗? 5

二、蛋鸡科学饲养 6

9. 养好蛋鸡应该注意哪几方面的因素?	6
10. 养一只蛋鸡的总支出是多少?	7
11. 蛋鸡的养殖方式主要有哪些?	7
12. 怎样选择蛋鸡的安全养殖方式?	8
13. 蛋鸡养殖场址选择的科学依据是什么?	9
14. 环境良好的蛋鸡舍有什么建筑要求?	10
15. 怎样科学划分蛋鸡的饲养阶段?	11



16. 蛋鸡育雏方式有几种?	11
17. 育雏如何供暖?	12
18. 什么是地面育雏?	13
19. 什么是网上育雏?	14
20. 什么是立体育雏?	14
21. 如何做好育雏舍的准备工作?	15
22. 鸡种选择和引进中应注意的关键问题是 什么?	16
23. 健康雏鸡有哪些形态特征?	17
24. 进雏前要做好哪些准备工作?	17
25. 雏鸡的运输应注意什么问题?	18
26. 雏鸡饲养的适宜温度是多少?	18
27. 如何通过雏鸡的表现判断舍温是否合适?	19
28. 育雏阶段的光照制度要遵循什么原则?	19
29. 如何做好雏鸡的开饮和开食?	19
30. 雏鸡抽样称重的比例以多少为宜?	20
31. 怎样有效控制育雏舍相对湿度?	21
32. 怎样适时调整雏鸡的饲养密度?	21
33. 如何做好雏鸡舍的通风换气?	22
34. 怎样进行雏鸡断喙?	22
35. 育成鸡的培育目标是什么?	23
36. 如何设计育成鸡舍?	24
37. 育成鸡的饲养方式有几种?	24
38. 育成鸡营养需要有何特点?	25
39. 如何做好雏鸡至育成鸡的日粮过渡?	25



40. 怎样实施育成鸡体重的监测?	26
41. 如何提高鸡群均匀度?	27
42. 育成鸡合理的饲养密度是多少?	27
43. 怎样控制育成鸡的性成熟?	28
44. 如何合理布置饲喂设备?	28
45. 育成鸡舍通风换气的原则是什么?	28
46. 设计产蛋鸡舍要考虑哪些因素?	29
47. 产蛋鸡饲养设备有哪些?	29
48. 育成鸡转入产蛋鸡舍注意哪些问题?	30
49. 开产前后饲养管理要点是什么?	31
50. 产蛋鸡合理的饲养密度如何确定?	31
51. 蛋鸡的饮水标准是什么?	31
52. 哪些措施可防止产蛋后期蛋鸡过肥?	32
53. 产蛋期日常管理的主要内容是什么?	32
54. 科学评价蛋鸡产蛋性能的指标是什么?	33
55. 如何收集鸡蛋?	34
56. 养鸡场如何临时保存鸡蛋?	35
57. 如何做好蛋鸡饲养废弃物的无害化处理?	35
58. 蛋鸡饲养档案包括哪些内容?	36
59. 蛋鸡舍通风方式有几种?	37
60. 制定合理蛋鸡光照制度的基本依据是 什么?	38
61. 密闭鸡舍采用怎样的光照制度?	38
62. 开放式鸡舍采用怎样的光照制度?	39
63. 如何进行蛋鸡舍光源的布置和管理?	39



64. 如何根据鸡蛋和饲料的价格判断是否盈利? 40

三、蛋鸡的营养需求 41

65. 如何配制蛋雏鸡、育成鸡及产蛋鸡日粮? 41
66. 如何预防饲料霉变? 42
67. 配制全价饲料时应注意的问题有哪些? 43
68. 蛋鸡饲料原料主要有哪些? 43
69. 使用营养性饲料添加剂的注意事项有哪些? 44
70. 如何科学使用非营养性饲料添加剂? 44

四、蛋鸡疾病防治 45

71. 蛋鸡的常见病毒性疾病有哪些? 45
72. 蛋鸡的常见细菌性疾病有哪些? 45
73. 蛋鸡的常见营养性疾病有哪些? 45
74. 散养蛋鸡的常见寄生虫疾病有哪些? 46
75. 如何做好蛋鸡舍的消毒工作? 46
76. 如何进行甲醛熏蒸消毒? 47
77. 应对哪些蛋鸡设备用具清洗消毒? 47
78. 如何做好场区的环境消毒? 48
79. 如何进行带鸡消毒? 48
80. 人员和进出车辆消毒的具体内容是什么? 49
81. 如何选用消毒药品? 49
82. 抓好鸡场疾病预防工作的基本要点有



哪些?	50
83. 如何有效减缓高温季节产蛋鸡的热应激?	50
- 84. 如何做好雏鸡的疾病预防?	52
85. 用药时有哪些注意事项?	53
86. 如何进行科学免疫操作?	54
87. 免疫接种的注意事项有哪些?	55
88. 蛋鸡的基本免疫程序是什么?	56
89. 如何防治啄癖?	57
90. 减少脱肛鸡的技术措施有哪些?	57
五、鸡蛋的安全生产	58
91. 如何选择安全的饲料原料?	58
92. 如何正确使用蛋鸡饲料添加剂?	58
93. 如何正确使用兽药?	59
94. 如何生产安全的散养鸡鸡蛋?	60
95. “黑心蛋”及“橡皮蛋”是如何产生的?	61
96. “红心蛋”是如何产生的?	61
六、蛋鸡的养殖状况	63
97. 我国蛋鸡养殖的主要品种类型及品种构成如何?	63
98. 我国蛋鸡的主要特点有哪些?	64
99. 蛋鸡规模养殖的优点有哪些?	64



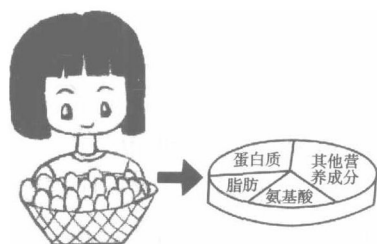
100. 目前我国农村蛋鸡规模养殖的主要问题是 什么?	65
主要参考文献	66

一、认识鸡蛋

1. 鸡蛋有什么营养价值？

鸡蛋是大众喜爱的食品，鲜鸡蛋所含营养丰富而全面，营养学家称之为“完全蛋白质模式”，被人们誉为“理想的营养库”。不同类型的鸡蛋其营养成分略有差别，主要营养成分有：

(1) 蛋白质 鸡蛋含丰富的优质蛋白，每100克鸡蛋含约13克蛋白质，两只鸡蛋所含的蛋白质大致相当于150



克鱼或瘦肉的蛋白质。鸡蛋蛋白质的消化率与牛奶、猪肉、牛肉和大米相比也是最高的。鲜鸡蛋含的蛋白质中，主要为卵蛋白（在蛋清中）和卵黄蛋白（主要在蛋黄中）。其蛋白质的氨基酸组成与人体组织蛋白质最为接近，因此吸收率相当高，可达99.7%。

(2) 脂肪 每100克鸡蛋中含脂类10克左右，大



多集中在蛋黄中，以不饱和脂肪酸为多，脂肪呈乳融状，易被人体吸收。

(3) 氨基酸 鸡蛋中蛋氨酸含量特别丰富，而谷类和豆类都缺乏这种人体必需的氨基酸，所以，将鸡蛋与谷类或豆类食品混合食用，能提高后两者的生物利用率。

(4) 其他营养成分 鸡蛋含有丰富的微量元素，如钾、钠、镁、磷等，但钙相对不足。所以，将奶类与鸡蛋共同食用可营养互补。鸡蛋中维生素 A、B 族维生素也很丰富。

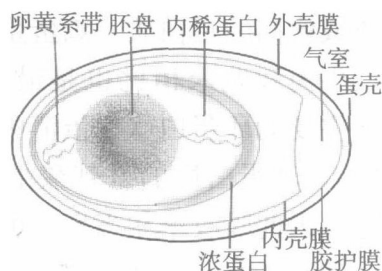
2. 鸡蛋由哪几部分构成？

(1) 壳上膜（胶护膜） 在蛋壳外面的一层透明的保护膜。

(2) 蛋壳 蛋壳上有无数个气孔，用照蛋器可以清楚地看到气孔的分布。

(3) 蛋壳膜 分为两层，紧贴蛋壳的叫做外壳膜，包围蛋的内容物的叫蛋白膜，也叫内壳膜，外壳膜和内壳膜在蛋的钝端分离开而形成气室。

(4) 蛋白 由外稀蛋白（约占 23%）、浓蛋白（约占 57%）、内





稀蛋白（约占 17.3%）、系带浓蛋白（约占 2.7%）组成。

（5）系带 在蛋黄的纵向两侧有两条相互反向扭转的白带叫做系带。

（6）蛋黄 蛋黄膜→浅蛋黄→深蛋黄→蛋黄心→胚盘（或胚珠）。胚盘或胚珠位于蛋黄的表层。胚盘在蛋黄中央有一直径 3~4 毫米的里亮外暗的圆点，而胚珠的圆点不透明且无明暗之分。

3. 市面上鸡蛋的种类有哪些？

根据蛋壳颜色可以分为：白壳蛋、粉壳蛋、褐壳蛋及绿壳蛋四个类型。

根据鸡蛋的生产特点，可以将鸡蛋分为：土鸡蛋、柴鸡蛋及普通鸡蛋等几个类型。

4. 不同保存条件下鸡蛋的保存时间如何？

不同于肉类食品，鸡蛋不能冷冻保存，只能冷藏或常温保存，因此保存时间明显较肉类短。在 4℃ 时，一般保存 1 个半月左右，常温条件下保存 10~15 天。

5. 如何判断鸡蛋的新鲜程度？

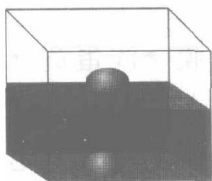
买鸡蛋时，我们可以通过以下几种方式来判断鸡蛋



是否新鲜：

(1) 新鲜鸡蛋的蛋壳上附着一层白霜，蛋壳颜色鲜明，气孔明显，反之则为陈鸡蛋。

(2) 用手轻轻摇动，没有声音的是鲜蛋，有水声的一般是陈蛋。



(3) 新鲜鸡蛋的气室较小，反之则为陈鸡蛋。

(4) 将鸡蛋放入冷水中，下沉的是鲜蛋，上浮的是陈蛋。

此外，在打鸡蛋的时候，也可以判定鸡蛋是否新鲜：新鲜鸡蛋打开后，蛋黄、浓蛋白及卵黄系带清晰可见，浓蛋白边界明显；反之则为陈鸡蛋。

6. 蛋黄颜色的深浅与鸡蛋的营养成分有关吗？

很多人认为蛋黄颜色越深，鸡蛋越有营养，这种观念不正确。蛋黄颜色是由色素含量不同引起的，蛋鸡养殖户往往通过向饲料中添加一些对人体无害的色素来加深蛋黄颜色，如添加类胡萝卜素或红辣椒粉，这种情况下蛋黄颜色和营养无关。此外，不同蛋鸡品种及饲养方式也会影响到鸡蛋的蛋黄颜色。放养鸡、地方鸡种所产的蛋，蛋黄颜色往往较深，这种情况下，蛋黄中的营养成分可能会与蛋黄颜色有关。



7. 蛋壳颜色和鸡蛋的营养成分有关吗？

- 蛋壳颜色与鸡蛋的营养成分是没有关系的，主要与蛋鸡的品种有关，也受疾病的影响。

8. 鸡蛋的胆固醇含量与心血管疾病有联系吗？

众所周知，胆固醇的摄入量与人类健康有一定的联系。但关于鸡蛋中胆固醇含量是否会引起心血管疾病，则一直有争论。从目前绝大多数的国内外研究结果来看，鸡蛋的胆固醇含量与心血管疾病的发生率是没有联系的。

