

新型农民培训丛书



肉 鸭

养 殖 技 术

农业部农民科技教育培训中心

中央农业广播电视台学校

组 编



CAUP 中国农业大学出版社

责任编辑：王艳欣

封面设计：郑 川



ISBN 7-81117-127-9

A standard linear barcode representing the ISBN number 7-81117-127-9.

9 787811 171273 >

定价：5.60 元

新型农民培训丛书

肉鸭养殖技术

农业部农民科技教育培训中心 组编
中央农业广播电视台学校

中国农业大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

肉鸭养殖技术/农业部农民科技教育培训中心,中央农业广播学校组编. —北京:中国农业大学出版社,2007. 1
(新型农民培训丛书)
ISBN 7-81117-127-9

I. 肉… II. ①农… ②中… III. 肉用鸭-饲养管理-技术培训教材 IV. S834

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 142950 号

书 名 肉鸭养殖技术

作 者 农业部农民科技教育培训中心
中央农业广播学校 组编

责任编辑 王艳欣 责任校对 王晓凤 陈 莹
封面设计 郑 川
出版发行 中国农业大学出版社
社 址 北京市海淀区圆明园西路 2 号 邮政编码 100094
电 话 发行部 010-62731190,2620 读者服务部 010-62732336
编辑部 010-62732617,2618 出 版 部 010-62733440
网 址 <http://www.cau.edu.cn/caup> e-mail cbsszs@cau.edu.cn
经 销 新华书店
印 刷 涿州市星河印刷有限公司
版 次 2007 年 1 月第 1 版 2007 年 1 月第 1 次印刷
规 格 850×1 168 32 开本 2.75 印张 63 千字
印 数 1~10 000
定 价 5.60 元

凡本版教材出现印刷、装订错误,请向中央农业广播学校教材处调换
联系地址:北京市朝阳区来广营甲 1 号;电话:010-84904997;邮编 100012
网址:www.ngx.net.cn

主编 张孝和 李玉冰

参编 彭晓培 莫义 齐军喆

审稿 徐建义 陈肖安 欧宇

新型农民培训教材编委会

主任 曾一春

副主任 李立秋 邹瑞苍 沙玉圣 刘永泉 郭智奇

编 委 刘天金 吴国强 李少华 寇建平 高尚宾

杨礼胜 王久臣 王青立 朱 岩 周 萍

严东权 刘红强 周普国 文承辉 陈肖安

齐 国 陈 辉 朱闻军 陆荣宝 张敬尊

童濛濛 袁 平 韩广文 徐建义 曹春英

赵晨霞



内 容 提 要

全书共分为7部分,主要内容包括:常见的肉鸭品种、肉鸭生产流程、鸭舍的建筑要求、商品肉鸭的饲养管理、肉用种鸭的饲养管理、肉鸭种蛋的人工孵化以及肉鸭常见病的防治。

一、常见的肉鸭品种:本部分内容介绍了鸭的体型外貌,重点介绍了市场上常见的北京鸭和樱桃谷肉鸭的基本情况。

二、肉鸭生产流程:本部分内容按流程图的形式,介绍了肉鸭生产全过程。

三、鸭舍的建筑要求:本部分内容介绍了各类鸭舍的建筑要求。

四、商品肉鸭的饲养管理:本部分内容按肉鸭生产的时间顺序,介绍了肉鸭生产过程及生产技术。

五、肉用种鸭的饲养管理:本部分内容介绍了肉用种鸭的生产过程和生产技术。

六、肉鸭种蛋的人工孵化:本部分内容介绍了肉鸭种蛋的孵化技术。

七、肉鸭常见病的防治:本部分内容介绍了肉鸭在养殖过程中经常发生的疾病及防治方法。



编写说明

鸭是全世界饲养数量最多的水禽。其中绝大部分鸭分布于亚洲，而中国鸭的数量又占有绝对地位。根据 FAO 统计，2002 年世界鸭存栏量 9.48 亿只，亚洲存栏量为 8.44 亿只，占世界存栏量的 89.0%，中国存栏量达 6.61 亿只，占世界鸭总存栏量的 69.7%，占亚洲存栏量的 78.3%；全世界鸭肉总产量达 305.0 万吨，中国鸭肉产量达 211.6 万吨，占世界总产量的 69.4%。由此可见，无论是在活鸭数量上还是在鸭肉产量上，我国均为世界第一。此外，在鸭蛋产量上、羽绒产量上，我国也均列世界第一。

从发展趋势上看，我国鸭业在世界鸭业中的地位越来越高，但我国的养鸭业仍然存在着较多的问题，其中比较突出的问题是饲养条件和饲养技术水平比较落后，生产水平低。特别是饲养者的文化水平普遍不高，对科学饲养管理技术接受能力较低，从而影响了生产水平的进一步提高。

为了推广肉鸭养殖技术，提高基层技术人员和专业养殖小区专业户肉鸭养殖技术水平，降低成本，提高效益，我们组织专家编写了《肉鸭养殖技术》培训教材，作为新型农民培训丛书之一，供大家学习、培训和实践参考。

本书在编写过程中，从饲养者最易接受的角度，以肉鸭的生产过程和时间先后为顺序，以实用为出发点，理论够用为度，全面阐



述了肉鸭生产的各个环节及相应的操作技术。其特点是实用、易学。该书既可作为新型农民、专业养殖户的培训教材,也可作为从事肉鸭生产的技术人员的一般参考书。

由于编写任务紧、时间仓促,编著者水平所限,本书难免有不妥之处,敬请广大读者提出修改、充实意见。

农业部农民科技教育培训中心
中央农业广播电视台
2006年9月



目 录

一、常见的肉鸭品种	(1)
(一) 鸭的体型外貌	(1)
(二) 常见的肉鸭品种	(2)
1. 北京鸭	(3)
2. 樱桃谷肉鸭	(4)
二、肉鸭生产流程	(6)
(一) 育种场	(6)
(二) 种鸭场	(6)
(三) 孵化厂	(6)
(四) 商品肉鸭场	(7)
三、鸭舍的建筑要求	(8)
(一) 场址选择及布局设计	(8)
1. 鸭场场址的选择	(8)
2. 场区的布局设计	(9)
(二) 各种鸭舍的建筑设计	(10)
1. 鸭舍的分类	(10)
2. 各种鸭舍的建筑设计	(10)
(三) 旧场舍的改造与利用	(13)



四、商品肉鸭的饲养管理	(15)
(一)进雏前的准备	(15)
1. 设备检修	(15)
2. 鸭舍维修	(15)
3. 铺设垫料, 调试温度	(15)
4. 饮水器充足, 饮水卫生	(15)
5. 卫生消毒	(16)
(二)0~3 日龄鸭的饲养管理	(19)
1. 温度控制	(19)
2. 湿度控制	(20)
3. 密度控制	(20)
4. 光照控制	(21)
5. 饮水控制	(21)
6. 采食控制	(22)
(三)4~7 日龄鸭的饲养管理	(22)
1. 温度控制	(22)
2. 湿度控制	(23)
3. 密度控制	(23)
4. 光照控制	(23)
5. 饮水控制	(23)
6. 采食控制	(23)
7. 管理注意事项——看雏施温, 防止扎堆	(24)
(四)2~3 周龄鸭的饲养管理	(24)
1. 温度控制	(24)
2. 湿度控制	(25)
3. 密度控制	(25)
4. 光照控制	(25)
5. 饮水控制	(25)



6. 采食控制.....	(25)
7. 管理注意事项.....	(25)
(五)4~7 周龄鸭的饲养管理	(26)
1. 温度控制.....	(26)
2. 湿度控制.....	(27)
3. 密度控制.....	(27)
4. 光照控制.....	(27)
5. 饮水控制.....	(27)
6. 采食控制.....	(27)
(六)填鸭的饲养管理.....	(28)
1. 填饲前的准备.....	(28)
2. 填饲.....	(28)
3. 光照方法.....	(29)
4. 通风换气.....	(29)
5. 其他方面.....	(29)
五、肉用种鸭的饲养管理	(30)
(一)0~4 周龄鸭的饲养管理	(30)
1. 种鸭来源必须可靠.....	(30)
2. 种鸭选留必须严格.....	(30)
(二)5~25 周龄鸭的饲养管理	(31)
1. 种鸭育成阶段的饲养方式.....	(31)
2. 种鸭育成阶段的关键技术.....	(31)
(三)26 周龄至淘汰期间的饲养管理	(35)
1. 饲养方式.....	(35)
2. 光照管理.....	(35)
3. 公母比例.....	(35)
4. 种蛋收集.....	(35)
5. 垫料管理.....	(36)



6. 种鸭饲养效果的检查	(36)
7. 做好记录	(36)
六、肉鸭种蛋的人工孵化	(37)
(一)种蛋的收集、选择、消毒及保存	(37)
1. 种蛋的收集	(37)
2. 种蛋的选择	(37)
3. 种蛋的消毒	(39)
4. 种蛋的保存	(40)
(二)鸭蛋的胚胎发育	(42)
1. 蛋在形成过程中的胚胎发育	(42)
2. 胚胎发育的外部形态变化	(42)
(三)孵化条件的控制	(45)
1. 温度	(45)
2. 湿度	(45)
3. 通风	(46)
4. 翻蛋	(47)
5. 凉蛋	(48)
(四)孵化效果的检查与分析	(49)
1. 衡量孵化效果的指标	(49)
2. 孵化效果的检查	(50)
3. 孵化效果的分析	(52)
七、肉鸭常见病的防治	(53)
(一)病毒性疾病的防治	(53)
1. 鸭病毒性肝炎	(53)
2. 鸭瘟	(54)
3. 禽流感	(56)
(二)细菌性疾病的防治	(57)
1. 大肠杆菌病	(57)



2. 禽巴氏杆菌病.....	(59)
3. 传染性浆膜炎.....	(61)
4. 鸭副伤寒.....	(64)
5. 鸭曲霉菌病.....	(66)
(三)寄生虫性疾病的防治.....	(67)
参考文献.....	(69)



一、常见的肉鸭品种

(一) 鸭的体型外貌

鸭的身体呈流线型，全身覆盖羽毛。鸭的身体分为头、颈、躯干、四肢和尾5部分(图1)。

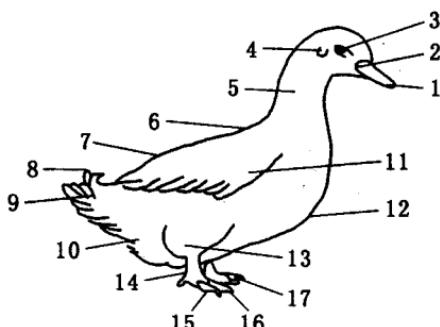


图1 鸭的外貌

- 1.喙豆 2.鼻孔 3.眼 4.耳孔 5.颈 6.背 7.腰 8.雄性羽 9.尾羽
10.腹 11.翅 12.胸 13.飞节 14.跖 15.趾 16.爪 17.蹼

头部 鸭头部较大，呈圆形，除喙之外，其余部分覆盖短羽。耳孔被羽毛覆盖，防止头部入水取食时水浸入耳中。喙是采食与



防卫的器官,呈扁长形,分上、下两片,上大下小,合拢时相邻的边缘有锯齿状的空隙,可以借助舌的运动啜呷或潜水觅食时排水过滤食物。

颈部 鸭颈细长,被覆细羽,一般公鸭、肉鸭的颈较粗短,母鸭、蛋鸭的颈较细长。

躯干 鸭躯干分为胸、背、腰、荐、肋、腹等部分,随着品种、性别、年龄及生产类型不同。通常公鸭体型较大,肌肉发达,体躯呈长方形;母鸭体型较小,体躯呈细长形,后躯发达,产蛋鸭后躯更加宽大。

四肢 鸭前肢变为翼,外覆羽毛,称为翅羽。鸭翅较鸡翅短小,故鸭的飞翔能力较鸡差,只能做短距离低飞。鸭翅羽包括主翼羽10根,副翼羽14根,主翼羽与副翼羽之间有一根明显的短羽,称为轴羽。

鸭的后肢由腿、胫、趾和蹼构成。鸭趾由四趾构成,三趾在前,一趾在后,前三趾之间有蹼,有利于划水和行走。

尾部 鸭的尾短小,被覆尾羽。尾羽又称舵羽,有18根。公鸭的尾羽中央有2~4根向上卷曲的羽毛,称为雄性羽,又称为卷羽,常作为白羽肉鸭雌雄鉴别的主要标志。在尾的背面有发达的尾脂腺,能分泌油脂,鸭常用喙将油脂涂抹在羽毛、喙和脚鳞上,以保持羽毛润滑、柔软而不沾水。

(二)常见的肉鸭品种

我国是世界上养鸭历史悠久的国家之一,早在两千多年前的西周的古籍中就有了关于鸭的记载。到了明代,养鸭业已经很普遍了。在我国,肉鸭品种很多,仅地方品种就有40多个。目前市场上的肉鸭品种有:北京鸭、樱桃谷鸭、狄高鸭、丽佳鸭、芙蓉鸭、奥白星肉鸭、枫叶鸭、天府肉鸭、瘤头鸭(番鸭)、绿头野鸭等。下面主



要介绍当前市场上最为常见的两个品种——北京鸭和樱桃谷肉鸭。

1. 北京鸭

(1)产地与分布:北京鸭是世界上最优良的肉鸭标准品种,是现代肉鸭生产的主要品种。我国北京市郊区为其原产地,现广泛分布于全国各地和世界各国。北京鸭具有羽毛纯白、生长迅速、繁殖率高、肉质优良、适应性强和适于圈养等优点,尤其适合加工烤鸭。目前中国农业科学院畜牧研究所下设北京鸭原种场。

(2)外貌特征:北京鸭体型硕大丰满,挺拔健壮,羽毛丰满,羽色纯白而带有奶油色光泽。头较大,颈粗、中等长度,体躯长方形,前躯昂起与地面约呈 30° 角,背宽平,前胸突出,胸骨长而直、背宽平,两翅较小,紧附于体躯两侧,尾短而翘。母鸭腹部丰满,腿粗短,蹼宽厚。喙、胫、蹼橘黄色或橘红色。眼的虹彩呈蓝灰色。

(3)生产性能:

①产蛋性能:经选育的鸭群年产蛋量可达200~240枚,核心群产蛋量可达296枚;经强制换羽后,第2个产蛋期可产蛋100枚以上。平均蛋重90~95克,蛋壳白色。

②生长性能:经长期选育,体重等生产性能指标变化较大。我国及国外选育的配套系,其大型父本品系的公鸭体重4 000~4 500克,母鸭3 500~4 000克,母本品系的公、母体重稍轻一些。北京鸭初生雏鸭体重58~62克,3周龄体重1 750~2 000克,肉用仔鸭49日龄体重3 600克,料肉比3:1。56日龄体重4 000克,料肉比2.75:1。“Z型北京鸭”配套系7周龄体重3 300~3 430克,料肉比2.79:1,与英国樱桃谷超级肉鸭SM商品代的生产性能相似。成年公鸭全净膛率77%~78%,母鸭76%~77%。公鸭填鸭全净膛率73.8%,母鸭74.1%;胸腿肌占胴体的比例,公鸭为18%,母鸭为18.5%。此外,北京鸭及其与番鸭杂交