

新编农业实用科技全书



江苏省畜牧兽医学校 主编

实用养鸡大全

中国农业出版社

新编农业实用科技全书

实用养鸡大全

江苏省畜牧兽医学校主编

* * *

责任编辑 林新华

中国农业出版社出版（北京市朝阳区农展馆北路2号）
新华书店北京发行所发行 北京市密云县印刷厂印刷

850×1168mm32开本 11.25印张 277千字

1993年9月第1版 1998年5月北京第6次印刷

印数 94 401~104 400册 定价 15.50元

ISBN 7-109-02851-8/S·1817

编者的话

最近十余年,我国养鸡生产迅速发展,养鸡专业户、重点户、经济联合体不断涌现。在技术服务、推广工作中,我们感到:掌握和运用科学技术使养鸡生产向着高产、优质、低耗、高效的方向发展是当前市场经济发展的必然趋势。广大养鸡生产者迫切需要掌握科学技术和科学的管理方法。为有利于大力发展养鸡生产,有利于普及和推广科学养鸡技术,我们特地编写了这本书。

本书从鸡的品种、机体构造、遗传育种、孵化育雏、饲养管理、鸡舍建造、经营管理、鸡病防治、产品加工等方面,在基础理论和实用技术上作了较详细的阐述。

在编写本书时,我们力图结合我国农村的实际情况,运用了一些国内外养鸡的先进成果,并总结了我们在教学、生产、技术服务和推广工作中的经验。本书内容丰富实用、文字简明、取材新颖、技术先进,对小型养鸡场和养鸡专业户较为适用;具有高中以上文化水平的农民就能阅读。

本书编写过程中,得到不少养鸡场和养鸡专业户及有关人员的支持;本校吴敏秋同志对全书插图予以整理,在此一并致谢。由于我们水平有限,书中不妥之处,敬请读者批评指正。

编 者

一九九二年九月

目 录

第一章 鸡的解剖生理.....	1
第一节 鸡体表各部分名称和皮肤.....	1
一、鸡体表各部分名称	1
二、皮肤	1
三、皮肤衍生物	1
第二节 鸡的骨骼和肌肉	2
一、骨骼	2
二、肌肉	3
第三节 鸡的呼吸器官	4
一、鼻腔	5
二、喉	5
三、气管	5
四、肺	5
五、气囊	5
第四节 鸡的消化器官	5
一、口和咽	6
二、食管、嗦囊	6
三、胃	6
四、肠和泄殖腔	7
第五节 鸡的泌尿器官	7
一、肾	8
二、输尿管	8
三、尿的生成	8
第六节 鸡的生殖器官	8

一、公鸡生殖	8
二、母鸡生殖	9
第七节 鸡的神经系统和感官	10
一、神经	10
二、感官	10
第八节 鸡的循环系统	10
一、心脏	11
二、血液	11
第九节 鸡的内分泌器官	11
一、脑垂体	11
二、甲状腺	11
三、肾上腺	11
四、性腺	12
第十节 鸡的体温	12
一、正常体温	12
二、体温调节	12
第二章 鸡的品种和繁育	13
第一节 鸡的品种	13
一、鸡的品种和类型	13
二、我国的优良地方鸡种	14
三、常见的标准品种鸡	18
四、现代鸡种概述	24
第二节 鸡的外貌识别	32
一、头部	32
二、颈部	33
三、体躯	33
四、羽毛	34
第三节 鸡的生产性能衡量	34
一、产蛋力的衡量	34
二、产肉率的衡量	36
三、繁殖力的计算	37

四、生活力及饲料利用率的衡量	38
第四节 鸡只选择与淘汰	39
一、根据外貌和生理特征的选择与淘汰鸡只	39
二、根据记录成绩选择与淘汰鸡只	40
三、根据多种性状选择淘汰鸡	40
第五节 鸡的杂种优势和利用	41
一、建立杂种繁育体系	41
二、估测鸡的杂种优势	43
三、鸡的杂种优势的利用	44
第六节 鸡的人工授精	45
一、人工授精的优点	45
二、准备人工授精用公鸡	45
三、采精和精液处理	45
四、输精方法	46
第三章 鸡的营养及饲料配合	48
第一节 鸡所需要的营养物质	48
一、蛋白质	48
二、脂肪	49
三、碳水化合物	49
四、能量	50
五、矿物质	51
六、维生素	54
七、水	56
第二节 鸡用饲料及其营养特点	56
一、能量饲料	56
二、青绿饲料及其干草粉	58
三、蛋白质饲料	58
四、矿物质饲料	59
五、饲料添加剂	60
第三节 鸡饲料的配合	62
一、鸡的饲养标准	63

二、鸡饲料的配合原则	63
三、如何配制配合饲料	64
第四节 饲料加工与贮藏	78
一、饲料加工	78
二、饲料贮藏方法	81
第四章 鸡的孵化	83
第一节 蛋的形成	83
一、蛋在鸡体内的形成	83
二、畸形蛋的产生	83
第二节 雏鸡在种蛋内的发育	84
一、鸡的孵化期	84
二、胚胎在母鸡体内的发育	84
三、胚胎在孵化过程中的发育	85
第三节 孵化前种蛋处理	91
一、种蛋选择	91
二、种蛋的保存	92
三、种蛋的运输	92
四、种蛋消毒	93
第四节 种蛋孵化应具备的条件	94
一、温度	94
二、湿度	96
三、通气	96
四、翻蛋	97
五、凉蛋	97
第五节 孵化常用的方法	98
一、母鸡抱孵法	98
二、机器孵化法	99
三、其它孵化方法	100
第六节 孵化操作方法	106
一、孵化前的准备工作	106
二、上蛋操作	107

三、孵化过程中孵化机的管理	107
四、照蛋	109
五、移盘操作	110
六、出雏及助产操作	111
七、孵化工作记录	112
八、停电时应采用的保暖措施	112
九、孵化效果检查及胚胎死亡原因分析	112
十、嘌蛋	114
第七节 初生雏鸡雌雄鉴别	116
一、翻肛鉴别法	116
二、利用器械鉴别雌雄	119
三、根据羽色和羽毛生长速度鉴别雌雄	119
第五章 育雏	120
第一节 雏鸡的养育阶段	120
一、雏鸡的生理特点	120
二、雏鸡养育阶段的划分	121
第二节 育雏方式的选择	121
一、平面育雏的技术要点	121
二、立体育雏的技术要点	124
第三节 做好育雏前准备、选雏及运雏工作	125
一、育雏前的准备工作	125
二、选择与运输雏鸡	127
第四节 雏鸡饲养	130
一、雏鸡饮水	130
二、雏鸡开食及正常饲喂	131
三、雏鸡日粮配合	134
第五节 雏鸡管理	135
一、合适的温度	135
二、适宜的湿度	137
三、正常的通风	138
四、适宜的光照	139

五、饲养密度的确定	141
六、及时断喙	142
七、加强日常看护	143
八、死亡原因及防止措施	144
第六章 青年鸡的饲养管理	147
第一节 青年鸡的营养特点	147
一、青年鸡的生理特点	147
二、青年鸡的营养需要	147
三、青年鸡的饲养技术	148
第二节 青年鸡的限制饲养	149
一、限制饲养的意义	149
二、限制饲养的方法	150
三、限制饲养的注意事项	150
第三节 青年鸡的光照需要	152
一、光照对青年鸡的作用	152
二、开放式鸡舍的光照管理	153
三、密闭式鸡舍的光照管理	153
第四节 青年鸡的日常管理	153
一、分群饲养	153
二、训练鸡上栖架	154
三、给鸡提供沙浴和补喂砂砾	154
四、保持环境安静以防止应激	154
五、做好卫生防疫工作	155
第七章 蛋鸡的饲养管理	156
第一节 饲养产蛋鸡的准备工作	156
一、鸡舍及其设备的清洗与消毒	156
二、转群与选择青年鸡	156
三、准备产蛋箱	157
第二节 产蛋鸡的饲喂	157
一、产蛋鸡的营养需要及日粮配合	158
二、产蛋鸡的分段饲养	159

三、产蛋鸡的调整饲养	160
四、产蛋鸡的限制饲养	163
第三节 产蛋鸡的管理	163
一、产蛋鸡的日常管理措施	163
二、产蛋鸡的光照管理	165
三、产蛋鸡的四季管理	166
四、鸡的人工强制换羽	167
五、如何淘汰产蛋鸡	169
第四节 笼养蛋鸡的管理	169
一、笼养蛋鸡的特点	169
二、笼养蛋鸡的饲养管理	171
第五节 提高蛋鸡产蛋量的措施	172
一、选择高产品种	172
二、如何防止抱窝	172
三、用异水喂鸡	173
四、添加辅助剂法	174
五、加喂营养物	174
第六节 养好种鸡	175
一、种鸡的营养需要	175
二、种鸡的饲养要点	176
三、种鸡的管理要点	177
四、提高种蛋合格率及受精率	178
第八章 肉用仔鸡的饲养管理	179
第一节 肉用仔鸡的生产特点	179
一、生长速度快	179
二、饲养密度大，周期短，周转快	179
三、饲料报酬高	180
四、肉质好，味鲜美	180
五、生产效率高，收益大	180
第二节 肉用仔鸡的饲养要点	180
一、肉用仔鸡的饲养方式	180

二、肉用仔鸡营养需要及日粮配合原则	181
三、肉用仔鸡的饲养技术要点	183
第三节 肉用仔鸡的管理	184
一、日常管理的技术要求	184
二、如何采用“全进全出制”饲养	185
三、根据公母鸡的不同生理特点进行分群饲养	186
四、卫生防疫的措施	186
五、盛夏及严冬季节的管理要求	187
六、饲养效果检查	189
七、产品及时上市	189
八、进行生产记录	190
第九章 鸡舍及养鸡设备	191
第一节 家庭鸡场建设	191
一、场址选择	191
二、鸡场内部规划	192
三、鸡舍设计要点	194
四、农舍改建家庭鸡场	200
五、做好家庭鸡场的环境保护工作	201
第二节 养鸡主要的设备	203
一、鸡场设备应具备的基本要求	203
二、喂料饮水设备的选用	204
三、清粪设备的比较	206
四、常用育雏保温设备	206
五、鸡舍通风降温需要的设备	208
六、常用的鸡笼品种	209
七、鸡场的其它设备	210
第十章 家庭鸡场的经营管理	211
第一节 家庭鸡场经营管理的重要性	211
一、经营管理的含义	211
二、经营管理与饲养技术同样重要	212
三、经营管理的具体内容	212

四、鸡场的经营环境	213
五、养鸡场经营方向的确定	214
六、经营信息的收集	216
七、市场预测和产前决策	217
八、养鸡场必须制定的经营管理制度	218
第二节 生产经营计划的编制	219
一、“以销定产”和“扩销促产”	219
二、产品销售计划的制定	220
三、产品生产计划的制定	220
四、饲料计划的制定	223
五、实施计划的制定	223
第三节 经济合同的签定	224
一、合同的作用	224
二、如何签订合同	224
三、合同的履行、担保和违约责任	225
四、合同的变更和解除	227
五、合同实例——购销合同简介	228
第四节 提高家庭养鸡场的经济效益	230
一、经济核算要以成本核算为中心	230
二、经济核算以盈利核算为目的	231
三、家庭养鸡场经营管理水平的衡量	232
四、养鸡场的投入产出概算	233
五、养鸡场经济效益的分析指标	236
六、提高专业户养鸡经济效益的途径	237
第十一章 鸡病防治的基础知识	239
第一节 鸡的常用药物	239
一、消毒杀菌药	239
二、磺胺类、呋喃类及抗菌增效剂	242
三、抗生素类药物	245
四、维生素类药物	248
五、抗寄生虫药	250

六、鸡的常规给药途径	251
第二节 病鸡的检查与剖检	255
一、病鸡的检查	255
二、病鸡的常见病理变化	256
三、病鸡的剖检方法	258
第三节 防疫的基本要求	260
一、传染病的发生	260
二、防止病原的传入	261
三、做好卫生消毒	263
四、适时接种疫苗	265
五、投喂预防药物	268
六、紧急防疫措施	269
第十二章 鸡传染病及寄生虫病防治	270
第一节 传染病	270
一、鸡新城疫	270
二、鸡马立克氏病	272
三、鸡传染性法氏囊病	274
四、鸡传染性支气管炎	275
五、鸡传染性喉气管炎	276
六、鸡痘	277
七、鸡脑脊髓炎	278
八、鸡白血病	279
九、鸡包涵体肝炎	280
十、鸡霍乱	280
十一、鸡白痢	281
十二、鸡伤寒	282
十三、鸡副伤寒	283
十四、鸡传染性鼻炎	284
十五、鸡大肠杆菌病	285
十六、鸡葡萄球菌病	285
十七、鸡霉形体病	286

十八、鸡曲霉菌病	287
第二节 寄生虫病	288
一、鸡球虫病	288
二、鸡住白细胞虫病	290
三、鸡组织滴虫病	291
四、鸡前殖吸虫病	292
五、鸡棘口吸虫病	293
六、鸡绦虫病	293
七、鸡蛔虫病	294
八、鸡异刺线虫病	295
九、鸡羽虱	296
十、鸡刺皮螨	296
十一、鸡突变膝螨	297
十二、鸡隐孢球虫病	298
第十三章 鸡的普通疾病的防治	299
第一节 营养代谢性疾病	299
一、维生素A缺乏症	299
二、维生素D缺乏症	300
三、维生素E缺乏症	301
四、维生素K缺乏症	302
五、维生素B缺乏症	302
六、铁缺乏症	305
七、锰缺乏症	305
八、锌缺乏症	306
九、钙、磷缺乏症	306
十、镁缺乏症	307
十一、食盐缺乏症	307
十二、痛风	307
十三、脂肪肝综合症	308
第二节 中毒性疾病	308
一、磺胺类药物中毒	308

二、呋喃类药物中毒	309
三、磷化锌中毒	309
四、安妥中毒	309
五、高锰酸钾中毒	310
六、硫酸铜中毒	310
七、一氧化碳中毒	310
八、食盐中毒	311
九、黄曲霉毒素中毒	311
十、棉籽饼中毒	311
十一、亚硝酸盐中毒	312
十二、马铃薯中毒	312
第三节 其它疾病	313
一、笼养蛋鸡疲劳症	313
二、出血性综合症	313
三、惊恐病	314
四、中暑	314
五、啄食癖	315
六、硬嗦病	315
七、软嗦病	316
八、嗦囊下垂	316
九、难产	317
十、脱肛	317
十一、泄殖腔炎	317
十二、输卵管炎	318
十三、输卵管垂脱	318
十四、皮下气肿	319
十五、脚趾脓肿	319
十六、爪距修剪	319
十七、嗦囊切开	319
十八、公鸡去势	320
第十四章 屠宰鸡的卫生检验	322

第一节 鸡的宰前检验	322
一、宰前检验的方法	322
二、宰前检验后的处理	322
第二节 鸡屠宰的卫生要求	323
一、放血的卫生要求	323
二、烫毛的卫生要求	323
三、净膛的卫生要求	324
第三节 鸡的宰后检验	324
一、肉尸检验	324
二、内脏检验	325
三、鸡重要疾病的鉴定与处理	325
第十五章 鸡及鸡蛋的简易加工	329
第一节 鸡的宰杀方法	329
一、宰杀前的检验及病鸡处理	329
二、宰前鸡的饲养管理	329
三、鸡的宰杀及初步加工	329
第二节 鸡肉的特性	331
一、鸡肉的营养价值	331
二、鸡肉的结构	331
三、鸡肉的成熟及腐败过程	332
四、国家规定的鲜鸡肉卫生标准	332
第三节 鸡肉的冷加工	333
一、鸡肉的冷加工工艺流程及其要求	333
二、宰杀后鸡肉的冷却	334
三、宰杀后鸡肉的冻结	334
四、冻结鸡的冷藏	335
五、冷加工鸡的卫生管理要求	335
第四节 鸡蛋的保鲜和加工	335
一、鸡蛋的结构及营养价值	335
二、鸡蛋的品质鉴别	337

三、鸡蛋的保鲜	338
四、鸡蛋制品的简易加工方法	339
主要参考书目	342