



農民快速致富叢書

鸕鶿 綠頭野鴨 养殖必读

丁卫星 谢志刚 丁夏杰 编著



科学技术文献出版社

S839
D577:1



农民快速致富丛书

5

鹧鸪 绿头野鸭养殖必读

丁卫星 谢志刚 丁夏杰 编著

科学技术文献出版社

Scientific and Technical Documents Publishing House

北 京

前 言

鹧鸪、绿头野鸭作为人们的美味佳肴,不仅丰富了菜篮子,而且其高级滋补保健作用也日益引起人们的关注。随着人民生活水平的提高,人们对其需求量不断增大,发展养殖鹧鸪、绿头野鸭具有较高的经济价值和广阔的市场前景,是一条很好的致富之路。

要搞好鹧鸪、绿头野鸭的养殖并获得成功,就需要有科学的态度,要了解其生活习性,掌握其养殖技术。为使广大农民、专业户以及有关营销人员、农业中学师生尽快掌握鹧鸪、绿头野鸭的养殖技术,我们编写了此书。

本书着重介绍了鹧鸪、绿头野鸭的养殖经济价值、生物学特性、营养需要和饲料配合、饲养场和设备、繁殖和饲养管理技术、疾病防治、加工菜谱等。本书内容丰富,资料翔实,养殖技术具体,有很大的实用价值,读者可参照书中所介绍的方法就能实际操作。本书可供养殖鹧鸪、绿头野鸭的专业户、农民及有关营销人员阅读参考,还可作为农业中学的培训教材。

由于笔者水平有限,书中的不妥之处在所难免,恳请广大读者批评、指正。在此附上作者的地址:上海市农科院对面(北翟路2944号),邮编:201106,咨询电话:021-62201755。

(京)新登字 130 号

内 容 简 介

本书共分两篇,分别介绍了鹧鸪和绿头野鸭的养殖前景、生物学特性、饲养场舍及设备、营养需要与饲料配方、繁殖与孵化、饲养管理、疾病防治、运输及食用方法等。最后附录中还简述了另外几种珍禽的饲养要点。

全书内容丰富、实用,结构严谨,条理清楚,语言简炼、通顺,适合广大农村养殖专业户和农业院校师生阅读参考。

我们所有的努力都是为了使您增长知识和才干

科学技术文献出版社是国家科学技术部所属的综合性出版机构,主要出版医药卫生、农业、数学辅导,以及科技政策、科技管理、信息科学、实用技术等类图书。

目 录

第一篇 鹧 鸪

第一章 鹧鸪的经济价值及发展前景	(3)
第一节 鹧鸪的经济价值	(4)
第二节 饲养鹧鸪的市场前景	(9)
第二章 鹧鸪的生物学特性	(11)
第一节 鹧鸪的形态特征	(11)
第二节 鹧鸪的生活习性 & 生长特点	(12)
第三章 鹧鸪的饲养场、舍和设备	(16)
第一节 鹧鸪饲养场设计	(16)
第二节 鹧鸪舍的建筑	(20)
第三节 鹧鸪的饲养设备和用具	(30)
第四章 鹧鸪营养需要与饲料配合	(43)
第一节 鹧鸪营养需要与饲养标准	(43)
第二节 鹧鸪的饲料与饲料配合	(50)
第五章 鹧鸪的繁殖与孵化	(60)
第一节 鹧鸪的繁殖	(60)
第二节 鹧鸪的人工孵化	(66)
第六章 鹧鸪的饲养管理	(80)

第一节	雏鸬鹚的饲养管理	(80)
第二节	中鸬鹚的饲养管理	(99)
第三节	成年鸬鹚的饲养管理	(108)
第四节	肉用鸬鹚的饲养管理	(124)
第五节	鸬鹚的牧饲	(130)
第七章	鸬鹚疾病防治	(133)
第一节	鸬鹚场的卫生与防疫	(133)
第二节	鸬鹚疾病的防治技术	(136)
第三节	鸬鹚的常见疾病及防治	(153)
第八章	鸬鹚的运输	(185)
第一节	雏鸬鹚的运输	(185)
第二节	成年鸬鹚的运输	(187)
第三节	种蛋的运输	(190)
第九章	鸬鹚的加工及菜谱	(191)
第一节	鸬鹚肉类产品的加工	(191)
第二节	鸬鹚的菜谱	(194)

第二篇 绿头野鸭

第一章	绿头鸭的经济价值	(211)
第二章	绿头鸭的生物学特性	(215)
第一节	绿头鸭的形态特征	(215)
第二节	绿头鸭的生活习性	(217)
第三章	绿头鸭的饲养场和设备	(219)

第一节 绿头鸭饲养场建设.....	(219)
第二节 绿头鸭舍的建筑.....	(222)
第三节 绿头鸭的饲养设备和用具.....	(225)
第四章 绿头鸭营养需要与饲料配合.....	(228)
第一节 绿头鸭的营养需要与饲料.....	(228)
第二节 绿头鸭的饲料配合和饲料配方.....	(235)
第五章 绿头鸭的繁殖与孵化.....	(240)
第一节 绿头鸭的繁殖.....	(240)
第二节 绿头鸭的人工孵化.....	(244)
第六章 绿头鸭的饲养管理.....	(250)
第一节 雏野鸭的饲养管理.....	(250)
第二节 育成鸭的饲养管理.....	(258)
第三节 成年种鸭的饲养管理.....	(260)
第七章 绿头鸭疾病防治.....	(262)
第一节 绿头鸭病的综合预防措施.....	(262)
第二节 绿头鸭的常见疾病及防治.....	(264)
第八章 绿头鸭菜谱.....	(283)
附录 其他珍禽品种的养殖技术介绍.....	(306)
参考文献.....	(330)

第一篇

鷓鴣

鷓鴣

第一章 鹌鹑的经济价值及发展前景

鹌鹑(Partridge)在动物分类上属于脊椎动物门、鸟纲、鸡形目、雉科、鹌鹑属。鹌鹑原为野鸟,在 20 世纪 30 年代美国内华达州等地首先饲养成功。我国目前饲养的鹌鹑是从美国引进的肉、蛋兼用型品种 Chukar 鹌鹑,故称美国鹌鹑,是美国从印度引入野生鹌鹑经过长期驯化育成的,所以实际上我国目前所饲养的是印度野生鹌鹑的后代。

鹌鹑外表鲜艳华丽,肉鲜美细嫩,一直深受人们的喜爱。近 10 年来,鹌鹑的饲养和食用风靡世界各地,已成为特种经济禽类养殖中突起的异军。近几年来在国内发展迅速,深圳、珠海、汕头、江门、厦门、上海、北京等城市已先后建立了鹌鹑繁殖场和生产场。但目前饲养和消费主要集中在部分大中城市和沿海一带,集约化规模生产不多,远不能满足市场需要。从养殖现状及发展势头来看,鹌鹑饲养经济效益高,是一项适合城乡各地发展的新兴养殖业,推广鹌鹑的饲养技术,对满足人民日益增长的生活水平的需要及发展畜牧经济具有十分重要的意义,它具有广阔的前景。

第一节 鸕鹚的经济价值

鸕鹚肉质细嫩,含脂肪少,营养丰富,滋味鲜美,不仅有良好的营养滋补作用,而且是一种重要的药用动物。鸕鹚堪称上乘的野味珍禽,是我国南方最常见的狩猎禽和传统的出口创汇产品,是一种经济价值较高的珍禽。其经济价值主要表现在几个方面。

(一)营养价值高

鸕鹚的肉和蛋具有很高的营养价值及食疗作用,是高级营养滋补保健品和野味香郁的佳品。鸕鹚肉厚、骨细、内脏小,肉质细嫩,味道鲜美,肌肉蛋白质、氨基酸含量高而脂肪少,屠宰率也较高等特点。据测定,13周龄末的鸕鹚鲜肉的粗蛋白含量达27.00%,水分含量70.52%,为畜禽各种肉类之冠,分别比珍珠鸡、鹌鹑高6.8%,比肉鸡高10.6%;而脂肪含量3.6%,比珍珠鸡和肉鸡分别低4.1%、4.2%,并含有人体所必需的18种氨基酸,尤其含有其他鸟类体内所没有的牛磺酸,富含钙、磷、铁、铜、锌、硒等多种元素,是有益于儿童智力发育的“脑黄金”;其半净膛率及全净膛率比肉用仔鸡分别高7.4%和11.2%,胸肌率高21.3%,这样高的产肉率实为众多禽鸟所罕见。见表1-1、表1-2、表1-3、表1-4、表1-5、表1-6、表1-7、表1-8。

表 1-1 鹧鸪胸、腿肌水分、蛋白质含量(%)

性别	胸 肌		大 腿 肌	
	水分	蛋白质	水分	蛋白质
雌	70.0	25.1	70.4	23.2
雄	70.5	24.9	70.6	22.7

表 1-2 鹧鸪的营养成分分析表

营养成分	蛋白质 (克)	脂肪 (克)	钙 (毫克)	磷 (毫克)	铁 (毫克)	铜 (毫克)	锌 (毫克)	牛磺酸 (毫克)
含量	27.0	3.6	14.33	215.99	0.82	0.16	0.97	0.52

表 1-3 鹧鸪 13 周龄鲜肉氨基酸含量与泰和鸡及普通鸡的比较

氨基酸	含量(%)			氨基酸	含量(%)		
	鹧鸪	泰和鸡	普通鸡		鹧鸪	泰和鸡	普通鸡
天冬氨酸	2.68	1.69	1.65	蛋氨酸	0.65	0.89	0.57
苏氨酸	1.23	0.75	0.78	异亮氨酸	0.51	0.74	0.60
丝氨酸	1.07	0.73	0.74	亮氨酸	2.97	1.74	1.32
谷氨酸	4.97	3.05	3.13	酪氨酸	0.85	0.66	0.61
脯氨酸	2.27	0.81	0.53	苯丙氨酸	0.98	0.95	0.87
甘氨酸	1.20	1.40	0.85	赖氨酸	2.39	1.40	1.37
丙氨酸	1.43	1.62	1.07	组氨酸	0.65	0.41	0.42
胱氨酸	0.27	0.29	0.14	精氨酸	1.68	1.27	1.09
缬氨酸	1.21	0.77	0.64	总 量	27.01	18.90	16.38

表 1-4 鹧鸪与美国山鸡营养成分含量对比
(成年鸡,每 100 克可食部分的含量)

营养成分	鹧 鸪			美国山鸡		
	肉	肝	蛋	肉	肝	蛋
水分(克)	65.6	66.6	70.6	65.1	66.2	70.8
蛋白质(克)	30.1	27.4	16.0	29.6	28.4	15.0
脂肪(克)	3.6	4.5	12.0	4.1	4.3	13.2
钙(毫克)	21.58	44.0	65.77	13.79	28.99	54.3
磷(毫克)	214.16	266.84	206.37	213.99	269.40	201.84
铁(毫克)	0.91	5.73	1.08	0.73	4.74	1.16
铜(毫克)	0.14	0.53	0.04	0.16	0.18	0.06
锌(毫克)	0.73	8.71	0.89	0.91	2.93	0.99
硫胺素(毫克)	0.03	0.31	0.08	0.03	0.31	0.09
核黄素(毫克)	0.03	0.34	0.23	0.05	0.41	0.47

表 1-5 鹧鸪与艾维茵肉仔鸡屠宰率等的比较

项 目		鹧 鸪	山 鸡	艾维茵肉仔鸡
屠宰率(%)	$\bar{X}$	89.74	90.39	90.34
	S	± 0.75	± 1.927	± 1.15
半净膛率(%)	$\bar{X}$	80.30	87.53	74.756
	S	± 0.778	± 1.753	± 2.223
全净膛率(%)	$\bar{X}$	74.88	79.5	67.446
	S	± 0.583	± 1.174	± 2.019

表 1-6 鹧鸪与艾维茵肉仔鸡分割率比较

项 目	鹧 鸪	艾维茵 肉仔鸡	项 目	鹧 鸪	艾维茵 肉仔鸡
翅膀率(%) $\bar{X}$	10.79	13.435	胸肌率(%) $\bar{X}$	25.2	20.78
S	± 0.1167	± 4.18	S	± 1.13	± 1.25
腿比率(%) $\bar{X}$	33.494	34.145	腿肌率(%) $\bar{X}$	29.075	31.5
S	± 0.9065	± 3.402	S	± 0.969	± 1.51

表 1-7 鹧鸪胸肌、大腿肌占胴体的比例

性 别	胴体 (克)	胸肌 (克)	胸肌/胴体 (%)	大腿肌 (克)	大腿肌/胴体 (%)
雌	375	115	31	60×2	32
雄	440	150	34	65×2	30

表 1-8 鹧鸪各部位及内脏各器官重量 (单位:克)

项 目	$\bar{X}$	项 目	$\bar{X}$	项 目	$\bar{X}$	项 目	$\bar{X}$
体 重	453	屠体去头、 脚后的重量	378.725	肠	10.25	腺胃	0.95
屠体重	406.5	两翅膀	36.60	食管 (含嗦囊)	3.3	肌胃	12.525
血 (静脉血)	9	两腿 (大小腿)	113.60	胰 脏	0.675	肺脏	2.10
全部体羽重	37.5	两腿肌	98.60	脾脏	0.165	肝脏	6.25
头 重	18.75	胸 肌	85.50	睾丸或 卵巢	0.20	胆囊	0.50
两 腿 (飞节以下)	9.60	气 管	0.375	心 脏	2.25	法氏囊	0.275

(二)药用价值高

鸬鹚是一种重要的药用动物,据《中药大辞典》介绍:鸬鹚血与冰糖开水冲服,可治尿血;鸬鹚脚煨研为末可治中耳炎;油脂涂手可防龟裂;古籍中夸赞鸬鹚肉有“补五脏,开脾胃,益气神等滋补强壮作用。”至今在广东、福建等地病痊愈后常以沙参、玉竹、杞子、桂圆与鸬鹚肉共炖食用,有康复健体之功,生津补气之效。

(三)可作为娱乐用猎物,具有可观赏性

鸬鹚羽毛颜色非常鲜艳,红嘴、红脚、红眼圈,昂首挺胸,很富活力,具有很高的可观赏性,其羽毛是加工装饰工艺品的珍贵原料,可作为高档、吉祥的装饰品。在国外,鸬鹚除了作为商品肉用特种禽饲养外,还在游猎区繁殖、放养鸬鹚,供狩猎旅游者猎取,进行烧烤娱乐,既获得了很高的利润,又有利于保护野生动物资源。发展人工狩猎场繁殖放养鸬鹚是很有希望的。

(四)饲养价值高,经济效益高

鸬鹚是一种饲养价值很高的肉用珍禽,经济效益高。可从以下几方面说明:(1)鸬鹚生长发育快,饲养周期短。鸬鹚从出壳后养殖约90天,每只体重500~600克,即可作为商品上市,一年可饲养3~4批。(2)鸬鹚生产性能好,饲料报酬高,经济效益高。肉用仔鸬鹚养殖达80~90日龄上市,其饲料增重比为(3~3.5):1。目前国际市场上鲜活鸬鹚每千克售价14美元左右,广东深圳、珠海、汕头、江门和福建厦门等口岸城市的市场价每千克18~25元。饲养一只体重500克的商品肉用鸬鹚,可获纯利3~4元,一个专业户一批饲养1000

只,每年饲养三批(每批饲养3个月即可出售),能获纯利10 000元以上。(3)鹧鸪适应性强。适合在我国大江南北各省区饲养和繁殖。(4)鹧鸪的繁殖力强。鹧鸪养至7~8月龄即可产蛋,一般年产蛋70~85枚。产蛋量为鸽的6~8倍。在科学饲养管理下,年产量可达100~150枚,每枚蛋重一般为16~25克。种蛋孵化率较高,达70%左右。(5)鹧鸪抗病力强,疾病少。(6)鹧鸪易于饲养和管理,饲养设备简单,投资费用低,既适合于集体养殖场大规模养殖,又适合一般农户及专业户养殖。一般一个人可管理1 000~1 500只种鹧鸪或1 500~2 000只商品鹧鸪。

第二节 饲养鹧鸪的市场前景

表1-9是我国改革开放以来肉类消费结构的变化情况。近20年来,牛、羊、禽肉在肉类消费结构中占有比重均有较大幅度的增长,其中尤以禽肉增长迅速。目前禽肉在肉类消费结构中所占比重已呈现增势趋势。随着生活水平日益的提高,人们膳食结构发生了根本性的变化,富含蛋白质的禽肉消费增长乃是人们肉类消费发展的必然趋向。人们对高蛋白、低脂肪的山珍海味需求量愈来愈大,但自然界中的野味十分难求,从有利于保护野生动物资源来看,鹧鸪肉具有滋补、保健功用,又具有野味珍品食用价值,所以鹧鸪的饲养具有十分重要的意义和广阔的市场前景。

表 1-9 我国人民肉类消费结构的变化

年 份 肉 类 结 构 (%)	1981	1987	1990	1994	1995	1996	1997	1998
猪 肉	94	83	79.8	75.5	69.4	68.2	67.3	67.2
牛 肉	1.9	3.6	4.4	5.6	7.9	8.4	8.6	7.8
羊 肉	3.8	3.3	3.7	3.8	3.8	4.0	4.1	4.0
禽 肉	1	9	11.3	14.5	17.8	18.16	20.0	20.2

鸬鹚由于具有很高的营养、医用、观赏价值，经济效益高。近几年来，在我国各大中城市和沿海一带销售十分走俏，据报道仅广州日需求量达2万多只。目前，国内售价每千克25~36元不等。我国香港和东南亚地区每只120~150港币，仍供不应求。1994年底，在桂林召开“首届全国特种养殖信息发布会”，经专家论证，将鸬鹚定为开发项目。从当前的发展趋势来看，以专业户为代表经营鸬鹚养殖的人越来越多，建场和投资的规模越来越大。饲养鸬鹚具有十分广阔的市场前景，是广大农民脱贫致富奔小康的好门路。