

- “十一五”国家重点图书出版工程
- 国家出版基金资助项目
- 江苏省文化产业引导资金项目

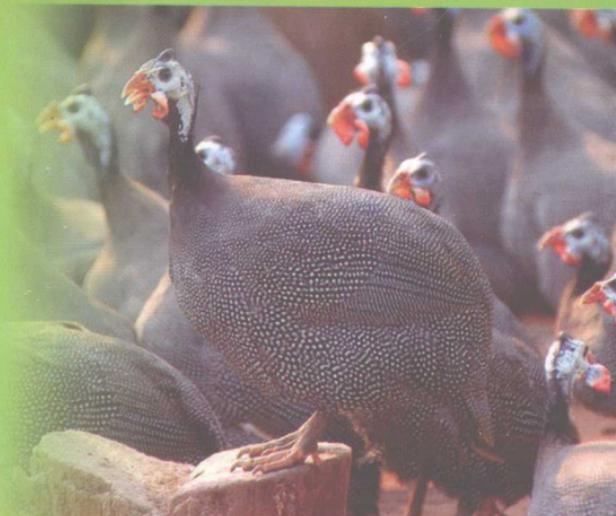
金阳光

怎样养珍珠鸡

赚钱多

主编 林其𫘧

凤凰出版传媒集团
江苏科学技术出版社



金阳光



“金阳光”新农村丛书

我是收割机操作能手
我是水稻直播机操作能手
我是餐馆服务能手
我是美容美发能手
我是家政服务能手
怎样种菜赚钱多
怎样种粮赚钱多
怎样种花木赚钱多
怎样种中药材赚钱多
怎样种茶赚钱多
怎样养蚕赚钱多
怎样种杨树赚钱多
怎样养蟹赚钱多
怎样养牛赚钱多
怎样种食用菌赚钱多
怎样养鱼赚钱多
怎样养鸡赚钱多
怎样养鸭赚钱多
怎样养鹅赚钱多
怎样种果树赚钱多
怎样种牧草赚钱多
怎样养猪赚钱多
怎样养兔赚钱多
怎样养羊赚钱多
怎样种银杏赚钱多
怎样种青花菜赚钱多
怎样养罗氏沼虾赚钱多
怎样养乌骨鸡赚钱多
怎样养绿壳蛋鸡赚钱多
怎样养野鸭赚钱多
怎样养野鸡赚钱多
怎样养鹌鹑赚钱多
怎样养珍珠鸡赚钱多
怎样养贵妃鸡赚钱多
草菇周年栽培赚钱多
蝎子清洁养殖赚钱多
稻鸭共作赚钱多
餐饮老板成功经验谈
机械直播水稻关键技术
黄鳝规模养殖关键技术

黄颡鱼规模养殖关键技术
罗非鱼规模养殖关键技术
乌鳢规模养殖关键技术
异育银鲫规模养殖关键技术
团头鲂规模养殖关键技术
淡水虾规模养殖关键技术
肉鸽生产关键技术
饲料生产关键技术
肉鸡生产关键技术
蛋鸡生产关键技术
肉羊生产关键技术
养牛生产关键技术
养兔生产关键技术
鸭鹅生产关键技术
反季节平菇栽培技术
反季节韭菜栽培技术
反季节西瓜栽培技术
反季节茄子栽培技术
反季节无公害蔬菜栽培
如何创办面条店
如何创办卤菜店
如何创办小吃店
如何创办学生小饭桌
如何创办面点店
如何创办糕点店
如何创办茶社
如何创办小旅馆
如何创办足疗店
如何创办美容美发店
如何创办宠物美容护理店
如何创办水果店
如何创办农家乐饭店
如何创办婚庆公司
如何创办小型超市
如何创办鲜花店
农药安全使用路路通
水稻病虫害防治路路通
主要杂粮病虫害防治路路通
花木病虫害防治路路通

蔬菜病虫害防治路路通
油料作物病虫害防治路路通
蚕桑病虫害防治路路通
食用菌病虫害防治路路通
兔病防治路路通
鸭鹅疾病防治路路通
棉花病虫害防治路路通
果树病虫害防治路路通
麦类病虫害防治路路通
鱼病防治路路通
蟹虾鳖龟蛙病害防治路路通
灾后作物生产自救路路通
牛病防治路路通
猪病防治路路通
鸡病防治路路通
羊病防治路路通
优质山药
特色花生
芝麻向日葵
特色杂豆
特色萝卜
鲜食玉米
特色南瓜
特色莲藕
特色甘薯
菜用大豆
优质马铃薯
优质小杂粮
优质食用菌
小型肉鸡场创办与经营
小型肉鸭场创办与经营
小型蛋鸭场创办与经营
小型奶牛场创办与经营
小型肉羊场创办与经营
小型养鹅场创办与经营
小型养猪场创办与经营
小型养兔场创办与经营
中国农村健康读本

农民科学读本——种养技术
图文精讲反季节平菇栽培技术
图文精讲反季节黄瓜栽培技术
图文精讲反季节番茄栽培技术
图文精讲反季节草莓栽培技术
图文精讲反季节西瓜栽培技术
图文精讲反季节西葫芦栽培技术
图文精讲反季节芹菜栽培技术
图文精讲反季节辣椒栽培技术
图文精讲反季节白菜栽培技术
图文精讲反季节茄子栽培技术
图文精讲反季节花椰菜栽培技术
图文精讲反季节甘蓝栽培技术
图文精讲反季节豆类蔬菜栽培技术
图文精讲肉兔饲养技术
图文精讲商品猪饲养技术
图文精讲奶牛饲养技术
图文精讲獭兔饲养技术
图文精讲鸭饲养技术
图文精讲种猪饲养技术
图文精讲肉羊饲养技术
图文精讲肉鸽饲养技术
图文精讲鸡蛋鸽饲养技术
图文精讲毛兔饲养技术
图文精讲肉鸡饲养技术
图文精讲鹅饲养技术
图文精讲肉牛饲养技术
图文精讲高效设施农业
农村赚钱小窍门读本
农产品销售技巧读本
农民理财读本
农民常用维权知识读本
农民常用安全知识读本
农村美好家园读本
农产品经纪人读本

JINYANGGUANG

ISBN 978-7-5345-7611-9



9 787534 576119 >

定价：6.00元

金阳光



“金阳光”新农村丛书

顾 问：卢良恕
翟虎渠

9833

怎样养珍珠鸡赚钱多



GD 01595593

凤凰出版传媒集团
江苏科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

怎样养珍珠鸡赚钱多/林其碌主编. —南京:江苏科学技术出版社,2010.11

(“金阳光”新农村丛书)

ISBN 978 - 7 - 5345 - 7611 - 9

I. ①怎… II. ①林… III. ①珍珠鸡—饲养管理 IV. ①S833

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2010)第 215484 号

“金阳光”新农村丛书 怎样养珍珠鸡赚钱多

主 编 林其碌

责任编辑 张小平

责任校对 郝慧华

责任监制 曹叶平

出版发行 江苏科学技术出版社(南京市湖南路 1 号 A 楼,邮编:210009)

网 址 <http://www.pspress.cn>

集团地址 凤凰出版传媒集团(南京市湖南路 1 号 A 楼,邮编:210009)

集团网址 凤凰出版传媒网 <http://www.ppm.cn>

经 销 江苏省新华发行集团有限公司

照 排 南京奥能制版有限公司

印 刷 江苏苏中印刷有限公司

开 本 787 mm×1 092 mm 1/32

印 张 3

字 数 64 000

版 次 2010 年 11 月第 1 版

印 次 2010 年 11 月第 1 次印刷

标准书号 ISBN 978 - 7 - 5345 - 7611 - 9

定 价 6.00 元

图书如有印装质量问题,可随时向我社出版科调换。

目 录

一、投资珍珠鸡养殖业须知	1
(一) 珍珠鸡发展概况	1
(二) 珍珠鸡的综合经济效益	2
二、珍珠鸡的特性、品种和繁殖	4
(一) 珍珠鸡的生物学特性	4
(二) 珍珠鸡的外貌特征	5
(三) 珍珠鸡的品种	5
(四) 珍珠鸡的繁育技术	6
三、珍珠鸡的饲料和饲料配方	8
(一) 珍珠鸡常用的饲料	8
(二) 珍珠鸡常用饲料配方实例	27
四、珍珠鸡的人工孵化技术	34
(一) 孵化场的合理布局与工艺流程	34
(二) 孵化场的管理	36
五、珍珠鸡的饲养管理	56
(一) 珍珠鸡舍和饲养设备	56



(二) 珍珠鸡的饲养管理	65
六、珍珠鸡常见病防治	84
(一) 综合性卫生防疫措施	84
(二) 珍珠鸡的免疫接种	85
(三) 珍珠鸡的常见病防治	85

一、投资珍珠鸡养殖业须知

珍珠鸡又称珠鸡，属鸟纲、鸡形目、珠鸡科。原产于非洲西部，尤以几内亚居多，故又称几内亚鸡。其体羽上缀满浅白色小圆点，形似珍珠，故得此名。野生珍珠鸡有浅蓝色、白色和灰斑色3种。近代培育的品种中，按羽色又可分为赤红白胸、奶油色和灰色花斑3个变种。近代培育的珍珠鸡品变种均属于肉用型，但其美姿艳容仍不减当年，依然令人赏心悦目，依然与野生珍珠鸡一样是珍贵的观赏型禽类，更是特禽中的佼佼者之一。

（一）珍珠鸡发展概况



在20世纪中叶，珍珠鸡在育种、繁殖及饲养管理技术方面，取得了长足的进步。之后在新品系的育成和笼养、人工授精、密闭式鸡舍饲养、繁殖率及商品生产、疾病防治等方面都取得了巨大成效。

国外以法国、俄罗斯、美国、意大利和日本等国饲养较多，其中法国珍珠鸡的饲养量几乎人均1只，其消费水平亦为世界之冠。

我国在20世纪50年代从苏联引进过珍珠鸡，1985年和1992年又相继引入法国伊莎公司的伊莎珍珠鸡，在引种、繁殖、推广方面取得了成功，使珍珠鸡养殖在特禽业生产中占有了一席之地。据不完全统计，我国珍珠鸡饲养量不足40万只。加之其蛋品口味在众禽蛋之上，其肉质迄今仍保持浓郁

的野味，故在消费市场上备受推崇。珍珠鸡的野性明显，且善鸣叫，这也许会给人工养殖带来不便，但其生物学、经济学的独特优点，将注定拥有巨大发展前途与空间。

（二）珍珠鸡的综合经济效益

1. 肉质上乘

珍珠鸡肉仍保持着原始野味，肉质细嫩，鲜味浓郁，香气扑鼻，确为优质野味珍品。国外评价珍珠鸡肉具有松林野禽所特有的味道，受到诸多国际市场青睐。

2. 营养丰富

珍珠鸡肉属于健康绿色蛋白源食品，据测定，珍珠鸡肉含蛋白质 23.4%，高于肉用仔鸡，含脂肪 6.5%，低于肉鸽，其胆固醇含量低。珍珠鸡蛋含蛋白质 13.5%（仅次于鹅蛋）、脂肪 12%。无氮浸出物 0.8%、灰分 0.9%，且生物效价消化率高。珍珠鸡的蛋和肉以富有营养价值和味道鲜美为特点。每克珍珠鸡蛋的蛋黄所含维生素 A 和类胡萝卜素比鸡蛋多一倍左右。

3. 屠宰率高

珍珠鸡胸腿肌肉发达，屠体重占活重的比例达 91%，半净膛率达 83%，净肉率亦高。

4. 商品性高

肉用仔珍珠鸡 12~13 周龄即可上市，活重达 1.2~1.5 千克，料重比为 (2.7~2.9) : 1。颇受市场欢迎。

5. 产蛋量高

高产品系年产蛋量高达 100~150 个，高产者可达 180 个，提供雏鸡 110 只左右。珍珠鸡蛋的口味上乘，在德国的蛋品口味鉴定会上位居冠军。故其作为食用蛋生产具有广阔的

前景。

6. 辅助疗效

珍珠鸡肉具有特殊的营养滋补功能,对神经衰弱、高血压、心脏病、妇科病等有一定的辅助治疗作用。

7. 总投资少

鉴于珍珠鸡抗病力强,对饲养房舍和设备要求不太高,加之周转快,经济效益与生态效益很高。肉用仔珍珠鸡的销售价格高于肉用仔鸡1.5~2倍。



二、珍珠鸡的特性、品种和繁殖

(一) 珍珠鸡的生物学特性

珍珠鸡驯化史不太长,在家养条件下,仍残存诸多野性。

1. 适应性广

实验证明,珍珠鸡在-20℃和40℃极端恶劣的条件下仍可生存,但其抗寒性不及耐高温性强,喜温暖干燥环境。

2. 抗病力强

珍珠鸡体质结实,耐粗放饲养管理条件,在一般条件下较少生病,存活率高。

3. 群居性强

珍珠鸡性喜群居,大群饲养时较少发生打斗。在放牧条件下仍便于管理。

4. 善跃善飞

珍珠鸡休息或夜宿时喜欢往高处栖息,两翅强健有力,善高飞。宜设网栏与栖架。在平地上极善奔走。

5. 富神经质

珍珠鸡极为机敏,稍有环境变化刺激,便会发出剧烈高昂的叫声并飞窜逃离。一只珍珠鸡的叫声还会引起群体鸣叫。公珍珠鸡为连续的单音节高声鸣叫;母珍珠鸡则是断续的双音节鸣叫。

6. 择偶性强

珍珠鸡对异性有较强的选择性,故自然交配时的受精率

很低。

7. 繁殖期短

母珍珠鸡有较强的产蛋季节性,一般多集中在4~9月。

8. 食谱较广

珍珠鸡食性杂,青草类、草籽类、浆果类、昆虫类都可采食。在放牧条件下,嗜草性变强。

9. 抱窝性强

驯养或驯化的母珍珠鸡仍具有不同程度的抱窝性,在很大程度上影响到年产蛋量。

(二) 珍珠鸡的外貌特征

这里重点介绍灰色银斑珍珠鸡。它是由非洲盔顶珍珠鸡培育而成的,饲养量亦最多。头部清秀,头顶无冠,只有尖端向后的肉锥,色红。颜面部淡青而带紫色,脸颊下部两侧长有肉垂,喙粗大而坚硬,喙端尖锐,喙根有红色软骨的小突起。喉部具有软骨性的肉瓣,呈三角形,淡青色。颈细长,头至颈部中段有针状羽毛。体羽黑中带灰,布满大小如珍珠的白点。雏鸡脚红色,成年时成灰黑色,脚短,尾直向下垂。珍珠鸡公母同色。公珍珠鸡较灵活,体型大,肉锥发达,色鲜红,有弹性。母珍珠鸡体型较小,较迟钝,肉锥小,色较淡,无弹性。

公母珍珠鸡最明显的区别是:公珍珠鸡的肉垂大而发达,较粗糙,呈红色,两肉垂各向外侧倾斜,呈“八”字形;母珍珠鸡肉垂小,色鲜红,两肉垂平行下垂,呈“11”字形。

(三) 珍珠鸡的品种

我国于20世纪70年代曾引入过野生非洲灰色珍珠鸡。苏联于1945年前后培育了几个珍珠鸡品种。目前我国则以



引进法国的伊莎珍珠鸡为当家品种。

法国伊莎珍珠鸡的外貌同灰色珍珠鸡。成年珍珠鸡体重2.2~2.5千克；12周龄体重1.2千克，料重比3.2：1；28周龄体重1.9千克。母珍珠鸡28~30周龄开产，产蛋35周时可获得165~185个种蛋，或110~120只雏珍珠鸡；蛋重42~50克，蛋壳褐色，有少许斑点，蛋壳特厚。商品仔珍珠鸡12周龄达1.5~1.7千克便可上市。

据测定，珍珠鸡生长发育快，60日龄平均体重686克；90日龄为1036克；150日龄公珍珠鸡达1362克，母珍珠鸡1370克；可食部分重539.9克，占体重52%；胸腿肌重350.7克，约占体重33.8%；商品鸡胴体为深灰色。

（四）珍珠鸡的繁育技术

1. 繁殖季节

珍珠鸡产蛋多集中在4~9月份，其产蛋高峰在6月份。自然交配公母比为1：(4~5)，由于对配偶均具有选择性，故受精率一般不高。种蛋受精率还与季节有关，温度稍低，影响公珍珠鸡性欲，不愿配种，故必须采用人工授精改善这一情况。研究证明，气温低时应提高室温，并增加光照时间，可克服繁殖季节性强的习性，以提高其产蛋量。

2. 珍珠鸡的人工授精

为了提高珍珠鸡的种用价值，克服自然交配中的低受精率问题，降低种公珍珠鸡的饲养量和饲料支出，克服季节性繁殖的局限和提高受精率，人工授精是行之有效的措施。

公珍珠鸡的精液量少，质稠，正常情况下每次的射精量平均为0.08~0.1毫升/只。为了提高授精用精液体积的准确性，保持精子的受精能力，精液一定要用稀释剂稀释。北京市

特禽场研究表明,公珍珠鸡精液的稀释剂可用复方氯化钠(其成分为0.85%氯化钠、0.03%氯化钙、0.03%氯化钾)或0.9%的生理盐水,按1:2的比例稀释。1毫升纯精液稀释后可输母珍珠鸡70只,种蛋受精率可高达90%。

珍珠鸡人工授精的具体操作同家鸡相仿,只是珍珠鸡野性大,爱撞窜,采精时要把公珍珠鸡保定好。做法是:一人两手分别握住公珍珠鸡的大腿,头朝后,将其身躯夹在左肘与左腰间,使公珍珠鸡的两腿呈自然开放式。两手一定要与左肘、左腰配合好,用力适度,既不让其飞跑,也不过分使力。公珍珠鸡的精液量少,其生殖器向下向内弯曲,而且经常排粪,故采精时一定要多加小心,防止污染精液。负责采精的一人右手拿集精管,集精管下部夹在右手的中指与无名指间,上部由食指与大拇指夹住,不收集精液时,大拇指可堵住集精管口,防止灰尘、粪便污染。另外右手的食指与中指间夹一块脱脂棉,随时擦拭生殖器上的粪便脏物。而后用左手轻轻地有节奏地按摩公珍珠鸡后背部及尾部的羽毛3~4次,公珍珠鸡便会尾巴上翘,伸出生殖器,采精者立即用左手的拇指与食指捏在生殖器的根部,轻轻一使劲,便会有精液流出,此时立即用右手的集精管收集精液。把每只珍珠鸡所采的精液混在一起,成为混合精液,最后用事先准备好的37℃左右的稀释剂按1:2的比例进行稀释,用输精管轻轻搅拌均匀后,给母珍珠鸡逐只输精。精液保存时间最长不超过40分钟。输精时间在下午4点以后,每5天输1次。另外公珍珠鸡每周要做2次按摩采精,以便获得质量和数量最佳的精液。



三、珍珠鸡的饲料和饲料配方

饲料是珍珠鸡赖以生存、生产、繁衍的物质基础，饲料成本占生产总成本 65%~70%。因此，确保饲料的卫生与配合饲料的营养，加上青绿饲料适当的补饲，无鱼粉饲料的充分应用，既能为健康养殖起到保障作用，又可大大降低饲料成本，是增加经济效益的重大技术措施。

(一) 珍珠鸡常用的饲料

珍珠鸡的饲料来源很多。可分为能量饲料、蛋白质饲料、矿物质饲料、维生素饲料和添加剂饲料等。

1. 能量饲料

这类饲料的主要成分是碳水化合物，是提供能量的基础饲料。主要有谷实类饲料及糠麸类等粮食副产品饲料。

(1) 玉米 含能量高，是珍珠鸡饲料的主要组成部分。含粗纤维低，适口性好，易于消化。黄玉米含类胡萝卜素(叶黄素)是维生素 A 良好的来源。其缺点是钙、磷和维生素 C 含量不足，缺乏赖氨酸和蛋氨酸。可占日粮的 55%~60% 或以上。饲料用玉米质量指标和分级标准见表 3-1。

表 3-1 饲料用玉米质量指标和分级标准

质量指标 等 级	一 级	二 级	三 级
粗蛋白质 (%)	≥ 9.0	≥ 8.0	≥ 7.0

续表

质量指标 等 级	一 级	二 级	三 级
粗 纤 维 (%)	<1.5	<2.0	<2.5
粗 灰 分 (%)	<2.3	<2.6	<3.0

注:各项质量指标均以 86% 干物质为基础计算。

三项质量指标必须全部符合相应等级的规定。

水分一般地区不得超过 14%, 东北、内蒙古、新疆地区不得超过 18%。

(2) 碎米 又称米粞。含淀粉量高,纤维素含量低,易消化,价格低。但缺乏维生素 A 和维生素 B 及钙和黄色素。在日粮中可占 10%~20%。饲料用碎米质量指标及分级标准见表 3-2。



表 3-2 饲料用碎米质量指标及分级标准

质量指标 等 级	一 级	二 级	三 级
粗蛋白质 (%)	≥7.0	≥6.0	≥5.0
粗 纤 维 (%)	<1.0	<2.0	<3.0
粗 灰 分 (%)	<1.5	<2.5	<3.5

注:各项质量指标均以 87% 干物质为基础计算。

(3) 小麦 含能量较高,粗纤维少,其蛋白质含量为 10%~13%。粉碎后的小麦遇水后有粘性,易粘附于喙上,严重时会造成喙坏死,故要控制用量。小麦缺钙,没有维生素 A 活性物质及色素。饲料用小麦质量指标和分级标准见表 3-3。

表 3-3 饲料用小麦质量指标和分级标准

等 级 质量指标	一 级	二 级	三 级
粗蛋白质 (%)	≥ 14.0	≥ 12.0	≥ 10.0
粗 纤 维 (%)	< 2.0	< 3.0	< 3.5
粗 灰 分 (%)	< 2.0	< 2.0	< 3.0

注:冬小麦水分不得超过 12.5%, 春小麦水分不得超过 13.5%。各项指标均以 87% 干物质为基础计算。

(4) 高粱 粗脂肪含量稍高(3.4%左右), 亚油酸约为 1.13%。粗蛋白质含量类似或略高于玉米。氨基酸中缺少赖氨酸、蛋氨酸、色氨酸和异亮氨酸。矿物质含量也较低, 同样存在钙少磷多现象。缺维生素 D 和胡萝卜素, B 族维生素与玉米相近, 烟酸含量略高些。因高粱的种皮中含较多的单宁, 有苦涩味, 故适口性差, 并影响其能量和蛋白质的吸收利用。饲料用高粱质量指标和分级标准见表 3-4。

表 3-4 饲料用高粱质量指标和分级标准

等 级 质量指标	一 级	二 级	三 级
粗蛋白质 (%)	≥ 9.0	≥ 7.0	≥ 6.0
粗 纤 维 (%)	< 2.0	< 2.0	< 3.0
粗 灰 分 (%)	< 2.0	< 2.0	< 3.0

注:各项指标均以 86% 干物质为基础计算, 水分含量不得超过 14.0%。

(5) 次粉 又称三等粉, 是以小麦为原料磨制面粉后, 除去小麦麸及合格面粉以外的部分。营养价值高于麦麸, 其有

效能值远高于麦麸。含粗蛋白质 13%~17%、粗纤维 3%、粗灰分 2% 左右。赖氨酸含量比麦麸高。次粉用于肥育饲料效果优于麦麸，与玉米价值相当，是很好的颗粒粘结剂。饲料用次粉质量指标及分级标准见表 3-5。

表 3-5 饲料用次粉质量指标及分级标准

等 级 质量指标	一 级	二 级	三 级
粗蛋白质 (%)	≥ 14.0	≥ 12.0	≥ 10.0
粗 纤 维 (%)	<3.5	<5.5	<7.5
粗 灰 分 (%)	<2.0	<3.0	<4.0

注：各项质量指标均以 87% 干物质为基础计算。



(6) 小麦麸 又称麸皮。由小麦粒的外皮和粘附于其上的少量胚乳组成，是面粉加工时的副产品之一。小麦麸含 B 族维生素、锰、磷和粗蛋白质量较高。但由于粗纤维含量多，体积大，故日粮中不宜超过 7%。饲料用小麦麸质量指标和分级标准见表 3-6。

表 3-6 饲料用小麦麸质量指标和分级标准

等 级 质量指标	一 级	二 级	三 级
粗蛋白质 (%)	≥ 15.0	≥ 13.0	≥ 11.0
粗 纤 维 (%)	<9.0	<10.0	<11.0
粗 灰 分 (%)	<6.0	<6.0	<6.0

注：各项质量指标均以 87% 干物质为基础计算。

(7) 米糠 是大米加工时产生的一种副产品，主要由胚