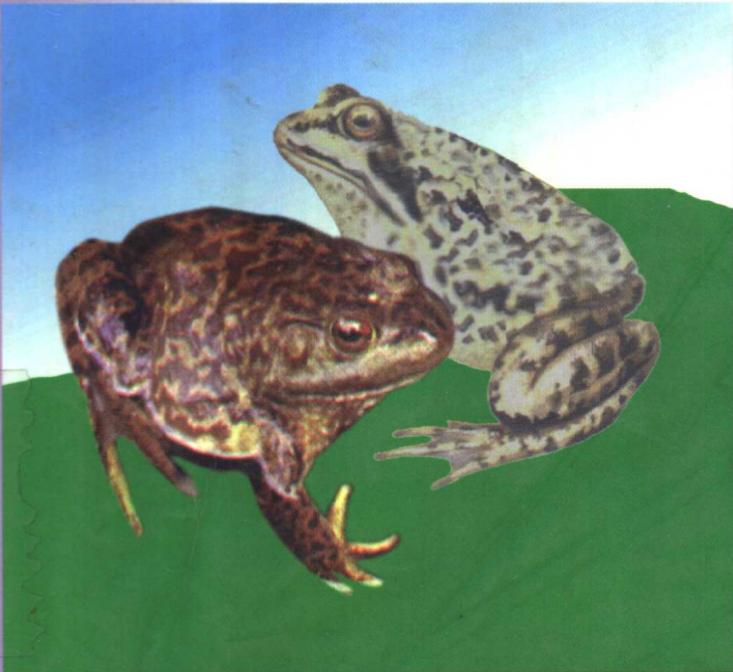


农民快速致富丛书

# 牛蛙养殖

徐桂耀等 编著



· 科学技术文献出版社

农民快速致富丛书

# 牛 蛙 养 殖

徐桂耀 由明达 张易之 编著

科学技术文献出版社

Scientific and Technical Documents Publishing House

北 京

## 图书在版编目(CIP)数据

牛蛙养殖/徐桂耀等编著 .-北京:科学技术文献出版社,  
1999.11

(农民快速致富丛书)

ISBN 7-5023-2240-X

I . 牛… II . 徐… III . 牛蛙-淡水养殖 IV . S966.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(1999)第 25487 号

出 版 者:科学技术文献出版社

图 书 发 行 部:北京市复兴路 15 号(公主坟)中国科学技术信息研究所  
大 楼 B 段/100038

图 书 编 务 部:北京市西苑南一院 8 号楼(颐和园西苑公汽站)/100091

邮 购 部 电 话:(010)68515544-2953

图 书 编 务 部 电 话:(010)62878310,(010)62877791,(010)62877789

图 书 发 行 部 电 话:(010)68515544-2945,(010)68514035,(010)68514009

门 市 部 电 话:(010)68515544-2172

图 书 发 行 部 传 真:(010)68514035

图 书 编 务 部 传 真:(010)62878317

E-mail: stdph@istic.ac.cn; stdph@public.sti.ac.cn

策 划 编 辑:科 文

责 任 编 辑:科 文

责 任 出 版:周永京

封 面 设 计:宋雪梅

发 行 者:科学技术文献出版社发行 新华书店总店北京发行所经销

印 刷 者:三河市富华印刷包装有限公司

版 (印) 次:1999 年 11 月第 1 版第 4 次印刷

开 本:787×1092 32 开

字 数:151 千

印 张:7

印 数:16001~31000 册

定 价:8.40 元

© 版权所有 违法必究

购买本社图书,凡字迹不清、缺页、倒页、脱页者,本社发行部负责调换。

(京)新登字 130 号

### 内 容 简 介

本书比较系统地介绍了牛蛙的生物学特性、养殖场的建设、饵料、人工繁殖。蝌蚪的培育、幼蛙和成蛙的饲养和管理、越冬期管理、天敌的防护、疾病的防治和产品的采集、运输、加工,以及经营抉择等方面的知识和实用技术。并针对适度规模养殖包括工厂化高密度精养、庭院养殖和稻田养殖的不同特点,分别介绍其相应的技术要点。本书注重牛蛙养殖的新技术成果和发展方向,突出实用性,寓理于实,图文并茂。适合于牛蛙养殖者、水产科技人员和有关专业师生阅读参考,也可作为有关实用技术培训的教材。

科学技术文献出版社  
向广大读者致意

---

科学技术文献出版社成立于 1973 年,国家科学技术部主管,主要出版科技政策、科技管理、信息科学、农业、医学、电子技术、实用技术、培训教材、教辅读物等图书。

我们的所有努力,都是为了使您增长知识和才干。

# 目 录

<b>一、引言</b> .....	(1)
(一)牛蛙的经济价值 .....	(2)
(二)牛蛙养殖的发展前景 .....	(6)
<b>二、牛蛙的生物学特性</b> .....	(12)
(一)牛蛙的生活周期 .....	(12)
(二)牛蛙的形态特征 .....	(14)
(三)牛蛙的内部构造与生理机能 .....	(20)
(四)牛蛙的生活习性 .....	(43)
<b>三、牛蛙养殖场的建设</b> .....	(51)
(一)牛蛙养殖场场址选择的原则 .....	(51)
(二)牛蛙养殖场所需具备的基本条件 .....	(54)
(三)牛蛙养殖场的布局设计 .....	(56)
(四)牛蛙养殖池的建筑 .....	(57)
(五)围障的建筑 .....	(65)
(六)水泥池的处理 .....	(67)
<b>四、牛蛙的饵料</b> .....	(69)
(一)牛蛙对饵料的要求 .....	(69)
(二)牛蛙饵料的解决途径 .....	(73)
(三)天然饵料的采集 .....	(77)

---

(四)牛蛙饵料的人工养殖 .....	(81)
(五)人工配合饵料.....	(100)
<b>五、牛蛙的人工繁殖 .....</b>	<b>(103)</b>
(一)种蛙的选择和培育.....	(103)
(二)牛蛙的产卵和受精.....	(112)
(三)人工孵化.....	(118)
<b>六、牛蛙蝌蚪的培育 .....</b>	<b>(130)</b>
(一)蝌蚪放养前的准备.....	(130)
(二)蝌蚪的饲养管理.....	(136)
(三)牛蛙单性苗种的培育.....	(144)
(四)蝌蚪的变态及其控制.....	(145)
<b>七、牛蛙的饲养和管理 .....</b>	<b>(148)</b>
(一)幼蛙的饲养和管理.....	(149)
(二)成蛙的饲养和管理.....	(157)
(三)商品牛蛙的高密度养殖.....	(159)
(四)庭院养殖牛蛙.....	(162)
(五)稻田养牛蛙.....	(164)
<b>八、牛蛙的越冬管理 .....</b>	<b>(169)</b>
(一)蝌蚪的越冬管理.....	(170)
(二)牛蛙成体的越冬管理.....	(172)
<b>九、牛蛙的敌害 .....</b>	<b>(179)</b>
(一)卵和孵化中胚胎的敌害.....	(179)
(二)蝌蚪的敌害.....	(179)
(三)幼蛙和成蛙的敌害.....	(180)
<b>十、牛蛙的病害 .....</b>	<b>(182)</b>
(一)牛蛙的防病措施.....	(182)

(二)牛蛙常见疾病的诊断与防治.....	(185)
<b>十一、牛蛙的捕捞、运输与加工.....</b>	<b>(199)</b>
(一)蝌蚪的捕捞与运输.....	(200)
(二)幼蛙和成蛙的捕捞与运输.....	(205)
(三)牛蛙的加工.....	(210)
<b>十二、经营抉择 .....</b>	<b>(212)</b>
(一)养殖目标.....	(212)
(二)经营方式.....	(213)
(三)经营规模.....	(214)
(四)经营策略.....	(214)

## 一、引　　言

牛蛙一词由英文“bull-frog”翻译而来，因其鸣声远闻似牛叫而得此美名，故也叫“喧蛙”。牛蛙隶属于脊椎动物亚门、两栖纲、无尾目（又称蛙形目）、蛙科、蛙亚科、蛙属。

牛蛙原产于北美洲洛矶山西部一带沼泽地区，是蛙类中仅次于非洲林溪蛙（*Rana Goliath*）的大型食用蛙。成年牛蛙一般体长约20厘米，体重约1千克，最重的高达1.5千克。刚变态的牛蛙幼体就与一般稻田蛙的成体差不多。牛蛙生长快。牛蛙变态后经过10个月的饲养，体重即可达500克。牛蛙的肉质洁白细嫩，丰腴爽口，营养丰富，是一种高蛋白、低脂肪、低胆固醇的野味珍肴。由于牛蛙的个体大、生长快、食用价值及经济价值高，美国很早就在进行牛蛙的人工养殖，并且加拿大、墨西哥、南美洲各国以及日本等国都先后引进牛蛙进行人工养殖。我国在抗日战争前就引进牛蛙在四川盆地试养，但由于未被重视和缺乏技术指导而导致失败。50年代末至60年代初又多次从国外引进牛蛙，并风靡一时，后因10年内乱而中断了对人工养殖牛蛙的探索。80年代中期以来，由于人们追求营养价值高、味道鲜美的野味食品，以及牛蛙在国际市场上的高昂身价，加之对牛蛙养殖技术的研究、发展和完善，使牛蛙再度成为人们热衷的对象。但是“商品牛蛙养殖难”的呼声随处可闻，究其原因基本上是由于牛蛙养殖技术落后、技术不普及或不按科学的

技术规程管理（如繁殖种苗时不按科学的亲蛙选择、配种要求办理，使种苗质量下降，以次充好，甚至以假乱真，这一问题在外购种苗时尤为突出）等技术方面的原因所致。

为此，我们广泛收集国内外关于牛蛙养殖的资料，并结合自己的科研成果和从事生产指导工作中所发现的实际问题，有针对性地介绍牛蛙养殖的实用技术，同时力求深入浅出地阐明有关技术的科学道理，以利于读者不仅知道应该怎样做，而且知道为什么这样做，从而起到举一反三，不断提高养殖水平的作用。

## （一）牛蛙的经济价值

### 1. 牛蛙肉是野味珍品

牛蛙肉洁白细嫩，鲜美可口，营养滋补。牛蛙肉的蛋白质含量较高，脂肪含量少，微量元素的含量非常丰富，如补血的铁元素比其他肉类食品高出约百倍（表 1-1）。牛蛙肉的蛋白质组成平衡，包括 8 种人体所必需的氨基酸，其中谷氨酸的含量高达 17.56%，这就是牛蛙肉味道鲜美、香生舌底的物质基础（表 1-2）。更值得提出的是，牛蛙的血清胆固醇含量很低，每 100 克含 117~141 毫克。

根据牛蛙营养价值的分析资料，可以断言牛蛙是一种高蛋白、低脂肪、低胆固醇，且别具风味的野味珍品。而且牛蛙肉脂肪少，食而不腻，具有清爽健胃的保健作用。牛蛙肉还是理想的美容食品。爱美和保持身体健康是人的一种天性。因此，牛蛙肉历来受到人们的青睐。

表 1-1 鲜牛蛙肉与其他肉类营养成分比较 (每 100g 的含量)

成 分 类 别	水分 (g)	蛋白质 (g)	脂肪 (g)	热量 (kcal)	粗灰分 (g)	钙 (mg)	磷 (mg)	铁 (mg)
牛蛙肉	78.8	19.9	0.3	88	1	3	140	130
猪 肉	52	16.1	29.2	334	0.9	11	170	0.4
牛 肉	69	20.1	10.2	172	1.1	7	170	0.9
羊 肉	59	11.1	28.8	306	0.6	11	129	2
鸡 肉	74	23.3	1.2	104	1.1	11	190	1.5
鲤鱼肉	79	18.1	1.6	88	1.1	28	176	1.3

表 1-2 牛蛙肌肉蛋白质的氨基酸组成情况

氨 基 酸	mg/100mg 干 物 质	氨 基 酸	mg/100mg 干 物 质
天门冬氨酸 (ASP)	9.59	亮氨酸 (LFU)	7.81
苏氨酸 (THR)	4.17	酪氨酸 (TYR)	3.27
丝氨酸 (SER)	4.07	苯丙氨酸 (PHE)	2.91
谷氨酸 (GLU)	17.58	赖氨酸 (LYS)	8.19
甘氨酸 (GLY)	5.14	氨 (NH <sub>3</sub> )	1.90
丙氨酸 (ALA)	5.14	组氨酸 (HIS)	2.57
胱氨酸 (CYS)	2.75	精氨酸 (ARG)	5.41
缬氨酸 (VAL)	3.53	色氨酸 (TRP)	1.23
蛋氨酸 (MET)	2.90	脯氨酸 (PRO)	微量
异亮氨酸 (ILE)	4.87	合 计	93.03

牛蛙在秋冬两季，其肉味最美，春季最劣。食用牛蛙主要食其后肢，但充分成长者，其他部分也可供食用。

## 2. 牛蛙肉有滋补和药用的作用

牛蛙肉的营养丰富、胆固醇低、补血的铁元素含量较高，具有良好的营养滋补作用，尤其是体虚阴衰、贫血、心脏病和高血压患者的理想食品。

牛蛙肉具有健脾开胃、清热解毒、补虚、止咳之功效，可治疳积、膨胀、咳嗽、毒痢、黄疸等病症。人（尤其是妇女）忌口之时、胃弱或胃酸过多的患者最宜多吃牛蛙肉。

## 3. 牛蛙皮是优良的皮革原料

牛蛙的皮质地坚韧、柔软、光滑、富有弹性，且具绚丽多彩的花纹，可作高级手套、钱包，弹性领带、皮鞋、刀鞘及高档乐器配件的上等原料。牛蛙皮价格昂贵，其制品在国际市场销路很广。用牛蛙皮缝制的皮鞋，每双价格高达数百元。另据《羊城晚报》1989年2月15日专访报道，8厘米见方的牛蛙皮外商出价10美元。

## 4. 牛蛙全身是宝

牛蛙肉是野味珍品，皮是高级皮革制品的上等原料。此外，牛蛙的碎皮可以提炼加工成皮胶，供作珠宝、翡翠、钻石等装饰品的粘胶；还可把碎皮烹制成佳肴，其美味胜过甲鱼的裙边；蛙皮中还能提取抗生素及抗癌药物。牛蛙体内脂肪，经提炼可作为药用，还可用作飞机及钟表的优质润滑油。牛蛙的内脏可入药治病，牛蛙的内脏经干燥、粉碎后，

在国际市场上每千克售价 12 美元左右。牛蛙的骨骼、头、内脏和肢脚等废弃物可加工成鱼和畜禽的饲料，用这种饲料饲喂畜禽，不仅能促进其生长，而且使其肉质鲜嫩，增产效果明显。据试验，用牛蛙内脏饲喂蛋鸭，每只每天加喂 150 克鲜内脏，产蛋量和蛋重明显提高，平均蛋重 60 多克；而停喂这种饲料 3 天后，产蛋量和蛋重明显下降，平均蛋重仅 40 克左右。

从牛蛙的脑垂体中，可浸提出鱼类的催情激素。牛蛙是科学、医药卫生和教学工作中经常采用的两栖类实验动物。

正因为牛蛙有多方面的较高的实用价值，使其身价高昂，养殖者也可因此获得较高的经济收益。在国际市场上牛蛙价格为每千克 30~50 美元，在我国沿海开放城市其收购价高达每千克 30~60 元；刚变态的牛蛙经 10 个月的饲养，体重达 500 克，每亩产出 4 000 只，以每千克 10 元人民币计算，每亩的年产值可达 2 万元，纯利润在万元以上。

### 5. 养殖牛蛙的生态效益很好

牛蛙的主要食物是各种昆虫，特别是危害农作物的各种害虫，如大螟、二化螟、三化螟、稻纵卷叶螟，等等。据统计，一只牛蛙一年中能捕食 1 万多只害虫，可谓是农作物的忠实“卫士”。

大规模人工养殖牛蛙，可通过灯光和其他手段诱虫，消灭或减轻农作物的虫害，而且能大大减少农药用量，既节省农药开支，又极大地减轻农药对环境的污染。这不仅可获得良好的生态效益，而且能带来直接和间接的经济效益。

## (二) 牛蛙养殖的发展前景

发展牛蛙养殖，是广大农民致富的一条好门路。主要依据是：

### 1. 牛蛙身价高且不愁销路

在国际市场上，每千克牛蛙售价高达30~50美元，在我国沿海开放城市牛蛙收购价高达每千克30~60元。

一些牛蛙养殖专业户和准备饲养牛蛙的人，有共同的疑虑，就是担心将来牛蛙多了，会不会销不出去呢？根据信息资料和国内外市场调查，都表明牛蛙的生产量远远低于国内外的市场需要量。仅法国年销量在400万千克以上，美国约200万~300万千克，全美洲每年要消费3亿千克左右。目前泰国、新加坡和菲律宾等亚洲国家，也自产自销不足，急需进口牛蛙肉和牛蛙皮。据统计全世界每年消费牛蛙达20亿千克以上，而牛蛙身价居高不下。这本身就说明了在国际市场上牛蛙供不应求。

国内也是很大的蛙肉销售市场。各地宾馆、大饭店招待客人都少不了牛蛙，其需求量很大，以一家餐厅1天消耗20千克计算，25家一年就需要18万千克。如今，我国许多著名宾馆、饭店的菜谱中都有牛蛙烹制而成的美味佳肴，为中外宾客所慕食。我国一些地区的人们历来喜食蛙肉。随着人民生活水平的提高，人们已不再满足于常见食物，而希望品尝到山珍野味。当前野味难以获得，因为山珍野味的数量较少，捕猎又受到野生动物保护法的限制，例如常见的蛙类

原  
书  
缺  
页

原  
书  
缺  
页

### 8. 养殖牛蛙产量高且经济收益大

采用集约化养殖牛蛙，放养 20 克以上的幼蛙，经过 5 个月饲养，个体重达 300 克以上，每平方米产出 35 只，则每平方米饲养面积生产牛蛙 10 千克多；如以净生产量 9 千克计算，每亩生产 6 000 千克。厦门市水产研究所 1966 年，在两亩蛙池饲养成蛙，折合亩产商品牛蛙 5 000 千克。湘潭市水产研究所用人工配合饲料养牛蛙，平均 1 平方米饲养面积日产牛蛙达 41.4 克，全年按 6 个月饲养期计算，折合亩产 5 037 千克。一般情况，一年每亩产牛蛙 3 000 千克，每千克售价 10 元，依此作一个保守的估计，每亩年产值 3 万元，纯利润在万元以上。

综上所述，发展牛蛙养殖是增加广大农民收入和致富的一条可靠途径。

但是，目前在牛蛙养殖中，仍存在一些妨碍牛蛙养殖业大发展的问题。这些问题如不加以解决，则牛蛙养殖业在我国就难以顺利地发展。

一是混乱的种苗销售市场。一些利欲熏心的人以假充牛蛙种苗或以次充好，以及牛蛙种苗价格过高，使一些有意于牛蛙养殖的人，望而生畏。

二是技术落后。我国过去一直沿用日本 40~50 年代的技术套路，采用放牧式粗养方式，依赖天然活饵，低投入、小规模、低产出，难以形成商品生产的优势。

三是技术不够普及。我国大陆自 50 年代末以来，形成了几次牛蛙养殖的热潮，尽管每次热潮的情况不尽相同，但是都有一个共同特点，即是生产先行、科技落后，结果造成

损失甚至失败，一些养殖者也因此失去了对养殖牛蛙的兴趣。

目前，一些养殖者也经常反映牛蛙养殖难，其实是对牛蛙养殖技术掌握不够。

针对牛蛙养殖中存在的问题，在商品经济条件下应从如下方面入手：

一是加强信息服务。在商品经济条件下，商品生产应根据市场需求来调节，因此，建立信息网络，向广大牛蛙养殖者及时准确地提供牛蛙的产量、市场需求量和价格等信息服务，以便他们据此安排生产等，避免损失，争取良好的经济效益。

二是大力推广牛蛙养殖的先进技术。要大力促进牛蛙养殖向集约化、高产量、低成本、高商品率、高效益的方向发展，首先必须大力推广驯化牛蛙摄食死饵技术。因为在小规模、庭院养殖的情况下，可利用点灯诱蛾、采集昆虫以及堆肥生虫等办法来解决饵料供应；而集约化、规模养殖，对饵料的需求很大，应配套发展鲜活饵料的生产，同时，驯化牛蛙采食死饵是解决其饵料供应的重要途径，这样就可利用各地价廉而丰富的小杂鱼、虾、螺、贝等资源，或经膨化颗粒化处理的全价配合饵料，以解决牛蛙对饵料的需要。

三是组织精兵强将攻克重大技术问题。例如对牛蛙进行品种改良，选出适应性强、抗病力强、生长迅速、个体大、肉质细嫩的优良品种；牛蛙杂种优势的利用；牛蛙与其他引进食用蛙种杂交，以及与我国本地食用蛙种杂交。研究牛蛙集约化高产养殖的优化模式，全价膨化颗粒饵料的优化配方。研究严重危害牛蛙生产的病害的有效防治手段。