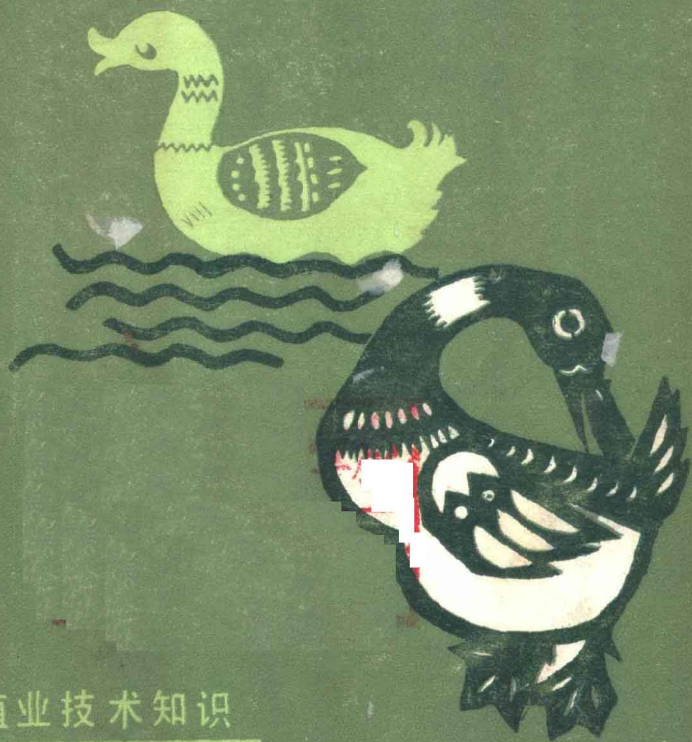


养鸭和鸭病防治



农村养殖业技术知识

北 京 出 版 社

农村养殖业
技术知识

养鸭和鸭病防治

杨学梅 编著

北 京 出 版 社

养鸭和鸭病防治

Yangya He Yabing Fangzhi

杨学梅 编著

*

北 京 出 版 社 出 版

(北京崇文门外东兴隆街 51 号)

新华书店北京发行所发行

北 京 印 刷 一 厂 印 刷

*

787×1092毫米 32开本 6.375印张 134,000字

1986年6月第1版 1986年6月第1次印刷

印数: 1—26,000

书号: 16071·88 定价: 1.05元

前 言

养鸭，在农村是一个规模可大可小的生产项目，既可集体兴办大型的养鸭场，也适于一家一户小规模经营。随着经济的发展和人民生活水平的提高，人们对于鸭肉、鸭蛋、鸭羽的需求量势必日益增加，因此，养鸭业是有广阔的发展前途的。但是，要养好鸭，要取得好的经济效益，必须依靠科学，采取科学的饲养管理方法。为了帮助农村进一步开展养鸭生产，逐步实现科学养鸭，笔者根据个人多年从事养鸭生产和科研工作的实践经验，并参考他人的生产和科研成果，编写了这本《养鸭和鸭病防治》小册子。为了便于生产者根据自身条件对养鸭产品进行加工，以便扩大经济效益，本书除系统地介绍有关养鸭的基础知识和技术措施之外，还介绍了有关鸭蛋贮存和加工方面的具体技术措施。本书可供养鸭专业户和集体养鸭场的干部、技术员、饲养员，以及广大农民阅读。

笔者在编写本书过程中，参考了1978年科学出版社出版、华南农学院牧医系主编的《养鸭》，1979年江苏科技出版社再版、南京农学院林其喙等同志编写的《鸡、鸭、鹅问答》，1980年四川人民出版社出版的全国高等农业院校试用教材《家禽学》，1981年内蒙古农牧学院畜牧系编写的《家禽饲养标准与饲料营养价值表》，1976年农业出版社出版、北京市

畜牧兽医站编写的《禽病》，1982年中国财政经济出版社出版的《蛋品》等书，在此一并表示谢意。

由于本人水平有限，书中难免有错误之处，恳切希望读者批评指正。

编 者

1985年2月

目 录

一、概述.....	(1)
二、鸭的品种.....	(4)
(一)品种的经济类型.....	(4)
(二)品种特征.....	(5)
(三)鸭的品种选择.....	(25)
三、鸭的孵化.....	(28)
(一)鸭的胚胎发育.....	(28)
(二)种蛋的选择、运输、保存和消毒.....	(30)
(三)鸭的孵化.....	(32)
(四)初生雏鸭的雌雄鉴别.....	(59)
四、鸭的营养需要与常用饲料.....	(60)
(一)鸭的营养需要.....	(60)
(二)鸭的常用饲料.....	(65)
(三)饲料的形状.....	(70)
五、鸭的饲养管理.....	(73)
(一)雏鸭的饲养管理.....	(73)
(二)中鸭的饲养管理.....	(81)
(三)育成鸭(后备鸭、育肥鸭)的饲养管理.....	(85)
(四)种鸭(产蛋鸭)的饲养管理.....	(92)
六、鸭舍与设备.....	(101)

(一)场址的选择.....	(101)
(二)鸭场的布局.....	(102)
(三)鸭舍设计.....	(103)
(四)鸭舍建筑及设备要求.....	(105)
七、鸭病的防治.....	(108)
(一)鸭病的综合防治措施.....	(108)
(二)鸭的常见病防治.....	(110)
八、鸭的常用药物.....	(130)
(一)防腐消毒药.....	(130)
(二)治疗消化系统疾患的药物.....	(134)
(三)调节代谢作用的药物.....	(136)
(四)驱虫药与杀虫药.....	(137)
(五)磺胺类药物.....	(138)
(六)其它抗菌药.....	(140)
(七)抗生素.....	(140)
九、鸭蛋的构造、贮存和加工.....	(142)
(一)鸭蛋的构造.....	(142)
(二)鲜蛋的特性.....	(145)
(三)鲜蛋的贮存和保鲜方法.....	(148)
(四)鸭蛋的加工方法.....	(153)
附表:	(182)
各种鸭饲料的营养价值表.....	(182)

一、概 述

鸭是水禽。家鸭起源于野鸭。据文献记载，野鸭中的绿头鸭或斑嘴鸭是家鸭的祖先。野生的公鸭，其头和颈为灰绿色，颈部有一白环，翼和颈蓝紫色，尾羽大部分为白色，仅有四根卷羽（性羽）为黑色。野生的母鸭，其全身为黄褐色，并缀有暗褐色斑点，故称“麻鸭”。野鸭以小群栖息在河湖芦苇丛中，春季在我国北方繁殖，冬季则飞往南方越冬。

我国养鸭历史悠久。据有关文献记载，早在公元前的西周时期就开始了。长期以来，劳动人民根据各地的自然条件，按照不同的培育目标，经过精心的饲养管理，培育出许多不同的地方良种和类型，数量之多居于世界首位。实践证明，家鸭与野鸭相比，其体内解剖结构变化不大，同时家鸭与野鸭杂交产生的后代仍能进行繁殖。但家鸭比野鸭体重增大，脂肪比例增加，产蛋能力增强；家鸭失去了飞翔能力和孵化、育雏的本能。

鸭生长迅速，性成熟早，繁殖力强，饲料利用率高，能在短期内生产大量营养丰富的蛋和肉，为蛋白质食品的理想来源。

鸭蛋中的蛋白质含量很丰富，占可食部分的14.2%；蛋黄和蛋白中由于含有较多的卵白蛋白和卵球蛋白，所以蛋白质的消化率达到98%。鸭蛋中的氨基酸含量，特别是人体自

身不能合成的八种必需氨基酸的含量最为理想，它与人体的生长发育的需要比较接近。鸭蛋中的脂肪大部分属磷脂质，其中约一半是卵磷脂，其次是脑磷脂、真脂和微量的神经磷脂。这些磷脂对脑组织和神经组织的发育有重大作用。鸭蛋含钙量较少，磷和铁的含量较多，还含有其他各种微量元素。鸭蛋所含维生素种类很多，如维生素A、B₁、B₂等，而且含量丰富。总之，几乎人体所需要的各种养分鸭蛋里都含有，因此，鲜鸭蛋是一种理想的营养食品。除此之外，蛋品又是制革、纺织、造纸、食品等工业的重要原料和辅料。可用蛋品制造假象牙和照相软片，还可用蛋品与其它物质配制成粘合剂、颜料。蛋壳可以加工成蛋壳粉，用作畜禽饲料，也可以加工成食用或药用的碳酸钙等。

鸭肉的蛋白质含量超过其它肉类，且富含各种氨基酸；用鸭肉制成的北京烤鸭、南京板鸭、淹卤鸭、扒鸭等都是名贵的地方特产。

鸭油的质量很高，用其制成的糕点别具风味。

鸭的羽绒富有弹性，保温性强，而且既经济又轻便，可用做被褥、枕垫、寒衣的填充物；羽毛还可用来制手工艺品和饲料。

鸭粪中含有丰富的氮、磷、钾和有机物质，是优质的有机肥料。

鸭肉、鸭蛋及蛋制品、活鸭，以及羽绒、羽毛粉等都是我国主要的外贸物资，经济效益都很高。如一只金定鸭年产蛋280—300个，年盈利10—14元；一只肉用品种母鸭一年产100只产品肉鸭，年产肉500斤，年盈利100—120元。填肥后一只鸭能生产1斤以上的鸭肝，出口1吨新鲜肥肝，可换取

1.5万—2.5万美元。

近二三十年来，国内、国外的养鸭业，发展极为迅速。如七十年代初，北京市生产北京填鸭只有100多万只，到七十年代末期就发展到300多万只；1980年北京饲养的产蛋鸭还很少，到1984年已发展到30万只。又如美国，1979年养鸭数量比1978年增加10%；苏联，1980年养鸭数量比1975年增加一倍多；仅英国的樱桃谷养鸭公司，一年产活鸭350万只。从市场需求来看，数量也是很大的，如港澳市场每年需活鸭1000万只以上；苏联及东南亚各国所需冻体鸭经常是供不应求；还有肥肝的需要量年年都在增长。所以，养鸭的生产前途是十分可观的。

二、鸭 的 品 种

鸭的分布很广，由于各地的自然环境、饲养管理条件和培育目的不同，而形成了不同的品种。

（一）品种的经济类型

1.肉用型鸭。肉用型鸭的体型大，体躯宽、长、深、广而魁梧。早期生长速度快，胸部肌肉丰满，肉质鲜美、细嫩，体内充满脂肪。性成熟晚。产蛋量较少，蛋型大。性情温顺，动作迟缓。觅食力差，容易管理，饲养条件要求高。北京鸭、番鸭等均属这一类型。

2.蛋用型鸭。蛋用型鸭的体型较小，体躯狭长，腹深臀宽，嘴较窄长，颈细长，腿较细高。灵活好动，富于神经质，对外界反应敏感，行动敏捷，体内代谢旺盛。耐粗饲，觅食力强。性成熟早，配种能力强。产蛋量多，蛋重小。肉质差。金定鸭、绍鸭、攸县麻鸭、三穗鸭、肖山鸭、荆江鸭等均属这一类型。

3.兼用型鸭。兼用型鸭又可分为肉蛋兼用型鸭和蛋肉兼用型鸭，体型介于肉用型鸭和蛋用型鸭之间。肉蛋兼用型鸭的体型接近于肉用型鸭，但较肉用型鸭体型小，体重较轻；蛋肉兼用型鸭的体型接近于蛋用型鸭，但较蛋用型鸭的体型

大，体重也较大。总之，兼用型鸭具备肉用型鸭和蛋用型鸭的优点。高邮鸭、昆山大麻鸭、松香黄鸭、巢湖麻鸭、白洋淀麻鸭、白沙鸭、香山鸭、东莞鸭、五通鸭、固始鸭等均属这一类型。

鸭的体型外貌各部位名称及骨骼名称，见图1和图2。

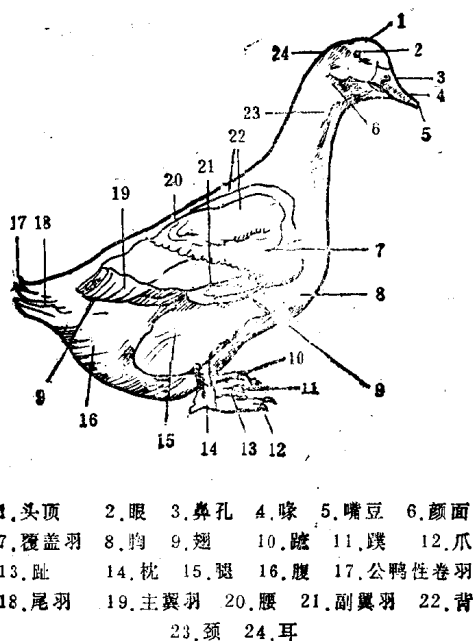
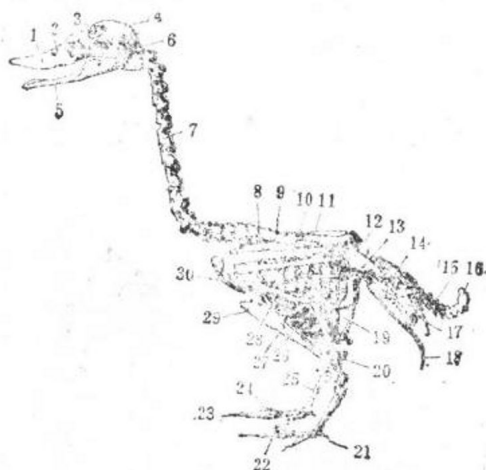


图1 鸭体型外貌各部位名称

(二) 品种特征

1. 北京鸭。北京鸭原产我国北京，现在大量分布在世界各国，是著名的肉用型鸭。



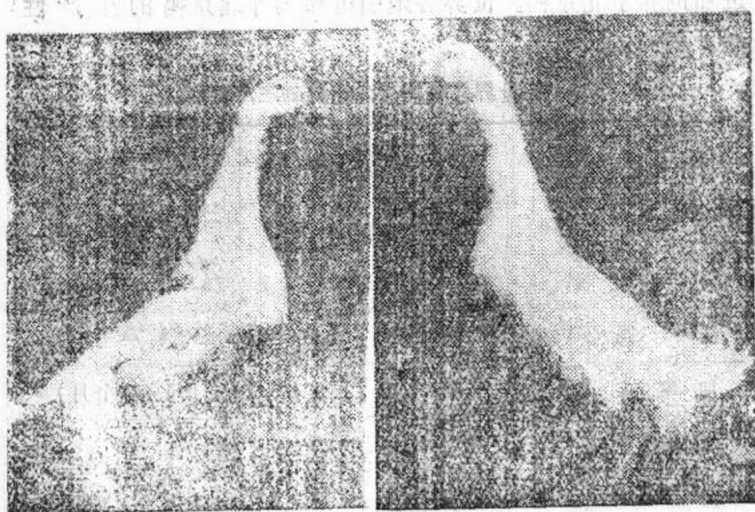
- 1.前颌骨 2.鼻孔 3.筛骨 4.脑颅骨 5.下颌骨
6.第一颈椎 7.颈性 8.肩胛骨 9.胸椎骨 10.桡骨
11.尺骨 12.髌骨 13.股骨 14.坐骨孔 15.尾椎骨
16.尾端骨 17.坐骨 18.耻骨 19.指骨 20.胫骨
21.四趾骨 22.三趾骨 23.二趾骨 24.一趾骨
25.跖骨 26.肋部椎骨 27.胸前肋骨 28.腕掌骨
29.胸骨 30.锁骨

图2 鸭的骨骼名称

北京鸭不仅有较强的适应性和较高的生产能力，而且生长发育快，肉味鲜美。尤其是以它为原料制成的北京烤鸭，具有外焦里嫩、味美香浓、皮层松脆、肥而不腻、入口即酥的特点，成为脍炙人口的名贵食品。

(1) 体型外貌：北京鸭体型美观大方，肌肉丰满，外貌匀称、魁梧，体躯位置微上抬。背宽而长，颈中等长，眼大而深凹，虹彩呈青灰色。具有突出而宽的胸部，胸骨长直。两翅不大，依附紧密。尾部钝齐，微向上翘起。羽毛丰满洁

白，略带淡黄色。公鸭体躯较母鸭长，颈较短而粗，尾部有四根卷起的性羽，步态雄健有力。母鸭背较公鸭短宽，颈较细，腹部深厚下垂，但不擦地，脚稍短而粗。北京鸭的初生雏鸭绒羽是黄色的，俗称“鸭黄”。



母鸭

公鸭

图3 北京鸭

(2)生产性能：在我国的一般饲养水平情况下，北京鸭于25日龄时平均体重为1.2—1.6斤，50日龄为3.2—4.0斤，经填肥于60—65日龄时平均体重可达5.2—5.6斤。公鸭120日龄体重达6.2—7.0斤。母鸭开产体重为5.6—6.5斤，开产日龄为150—170天，年产蛋200—250个，蛋重1.8—2.0两。蛋壳为乳白色。

(3)适应性及分布：北京鸭具有较强的适应性，能适应各种饲养条件。目前，北京鸭不仅分布在我国各省、市，而

且遍布世界各国，深受人们欢迎。北京鸭在1873年输出美国及英国，1888年输出日本，1925年输出苏联，此外朝鲜、古巴、越南、联邦德国、埃及、阿尔巴尼亚、加拿大、阿富汗、丹麦、匈牙利、民主德国、波兰、法国等国家都先后引进和饲养了北京鸭。世界各地引进和饲养北京鸭的生产性能，见表1。

表1 世界各国饲养北京鸭的生产性能

国家名称	日龄	体重(斤)	饲料报酬	产蛋量(个)
美 国	56	6.94	2.83	150 (7个月)
英 国	47—49	3.84—6.18	2.7—2.9	200—210(10个月)
法 国	56	6.45	3.4	—
加 拿 大	56	6.58	3.29	100 (8个月)
澳大利业	56	6.72	—	—
丹 麦	56	6.9	3.1	165 (10个月)
匈 牙 利	49	3.2—5.6	2.5—2.7	—
苏 联	55	4.4	4.0	229—252(12个月)
朝 鲜	45	4.0	2.5	270—300(12个月)
民 主 德 国	63	5.0	4.0	—
荷 兰	49	4.0	—	—
波 兰	56	4.6	5.0	—
埃 及	56	4.0	—	—
联 邦 德 国	56	5.0	3.4—3.5	220—250(12个月)

还有很多国家利用北京鸭的杂交优势育成了新的品种，如以色列的莫什·大马金养鸭公司，用北京鸭的母鸭和纳德鸭的公鸭进行杂交，培育出一个新品种——摩拉德肉鸭。

2. 番鸭（麝鸭）。也叫洋鸭、变鸭，原产于南美洲。

番鸭是优良的肉用型鸭。体型肥大，生长迅速，肉质细嫩，味道鲜美。在我国南方，它是强壮身体的珍品。将番鸭的公鸭与麻鸭或北京鸭的母鸭交配可产生无生殖能力的半番鸭，也叫骡鸭。骡鸭体格健壮，适于放牧，增重快，饲养成本低，专供肉用，其肉味与番鸭近似。

(1) 体型外貌：番鸭的体型前尖后窄，呈长椭圆形。头大，颈短，嘴短而狭。胸部平坦、宽阔，尾部瘦长。嘴的基部和眼圈周围有红色或黑色的肉瘤。公番鸭肉瘤延展较宽，翼羽矫健达到尾部，尾羽长而向上微微翘起。

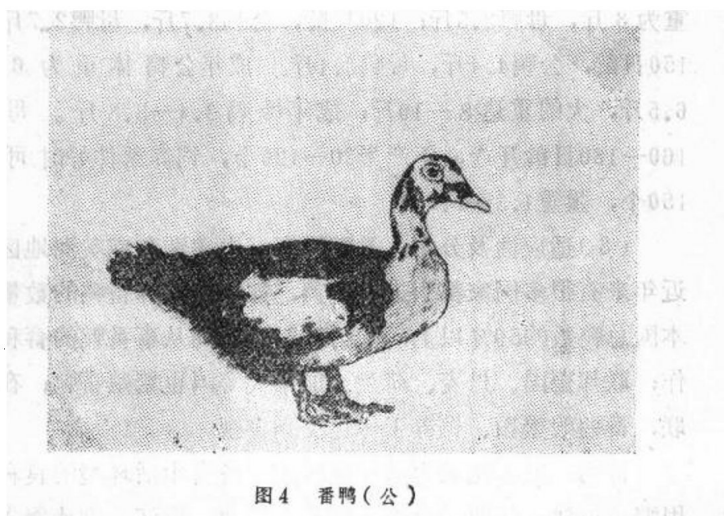




图5 番鸭(母)

(2)生产性能: 番鸭初生重为0.8两, 90日龄时公鸭体重为3斤, 母鸭2.5斤; 120日龄, 公鸭3.7斤, 母鸭2.7斤; 150日龄, 公鸭4.4斤, 母鸭3.1斤。成年公鸭体重为6—6.5斤, 大的重达8—10斤; 成年母鸭3.4—3.8斤。母鸭160—180日龄开产, 年产蛋80—120个, 饲养条件好时可产150个, 蛋重1.3—1.6两。

(3)适应性及分布: 番鸭原产于中美洲和南美洲地区。近年来有很多国家都引进了番鸭, 如法国饲养番鸭的数量占本国总鸭数的50%以上; 美国有四个公司从事番鸭的育种工作; 联邦德国、丹麦、荷兰、加拿大等国也繁殖番鸭; 在苏联, 番鸭的繁殖、饲养工作也受到重视。

番鸭, 已驯化成为适应我国南方各省生活环境的良种肉用鸭。福建、江西、台湾、广东、广西、浙江、湖南等省的