



农民快速致富丛书

怎样饲养火鸡

(第二版)

王 峰 等 编著



32
27

 科学技术文献出版社

农民快速致富丛书

怎样饲养火鸡

(第二版)

王 峰 韩 力 王大英 编著

常景余 审订

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

怎样饲养火鸡/王峰等编著. -2版. -北京:科学技术文献出版社,
2000.2

(农民快速致富丛书)

ISBN 7-5023-3118-2

I. 怎… II. 王… III. 火鸡-饲养管理 IV. S832

中国版本图书馆 CIP 数据核字(1999)第 23035 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(中央电视台西侧)/100038

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

邮 购 部 电 话:(010)68515544-2953, (010)68515544-2172

图书编务部电话:(010)62878310, (010)62878317(传真)

图书发行部电话:(010)68514009, (010)68514035(传真)

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

策 划 编 辑:张金水

责 任 编 辑:张金水

责 任 校 对:赵文珍

责 任 出 版:周永京

封 面 设 计:张宇澜

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:北京国马印刷厂

版 (印) 次:2000 年 2 月第 2 版第 1 次印刷

开 本:787×1092 32 开

字 数:100 千

印 张:4.75

印 数:1~7000 册

定 价:6.00 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

火鸡是目前生产瘦肉效率最高和产肉率最大的禽类。掌握火鸡的生产技术是成功地进行火鸡饲养,获得良好经济效益的关键。

本书系统地阐述了火鸡场的建筑,饲料配制,孵化、育雏,种火鸡、肉火鸡的饲养管理,以及人工授精,疾病防治,屠宰、烹调等技术。可供广大火鸡生产者、农业院校师生及家禽工作者参考使用。

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、教辅读物类图书。

前 言

火鸡是目前生产瘦肉效率最高和产肉率最大的禽类,是各类家畜家禽中产肉性能的佼佼者。肉用火鸡的生长速度可与肉鸡媲美。火鸡胴体屠宰率可达 80% 以上,而肉鸡约为 70% 多,猪为 65%~72%。火鸡肉基本上都是瘦肉,脂肪少。因此,火鸡肉日益受到消费者的欢迎。由于工厂化火鸡生产的发展,火鸡肉在西方发达国家已成为价格低廉的大众化肉食品。

国外火鸡良种近几年已陆续引进我国,在北京建立了工厂化的火鸡种鸡场,火鸡良种已繁殖推广到全国 23 个省市。商品火鸡已经上市,火鸡肉受到饭店、航空食品、旅游业和广大消费者的欢迎。火鸡正在成为我国一个很有前途的新兴的家禽生产项目,受到人们越来越大的重视。许多农村专业户纷纷要求引种饲养。

掌握火鸡的生产技术是成功地进行火鸡生产,获得良好经济效益的关键。根据广大火鸡生产者的要求,编写了这本《怎样饲养火鸡》。本书具有科学性和实用性,内容丰富,通俗易懂,是一本国外火鸡现代生产技术与我们的实践相结合的读物。

此书具有较好的实用技术价值,可供广大火鸡生产者、农业院校师生及家禽工作者参考使用。希望本书的出版,将有助于我国家禽事业的进一步发展。

目 录

第一章	火鸡的概述及其经济价值·····	(1)
第二章	火鸡场的建筑和饲养设备·····	(11)
第三章	火鸡的饲料营养与饲料配制·····	(24)
第四章	火鸡的孵化技术·····	(43)
第五章	种火鸡的育雏技术·····	(56)
第六章	种火鸡的育成和后备种火鸡·····	(67)
第七章	种火鸡的饲养管理·····	(80)
第八章	商品肉火鸡的生产·····	(103)
第九章	火鸡的人工授精技术·····	(111)
第十章	火鸡的常见病及其防治·····	(126)
第十一章	火鸡的屠宰、包装及烹调·····	(139)

第一章 火鸡的概述及其经济价值

一、火鸡饲养概况

火鸡又名吐绶鸡,最早发现它们野生在美洲的东部山区和墨西哥一带,是一种体型较大的野生鸡种。据有些材料记载,300多年前当哥伦布发现美洲新大陆时,就发现了这种火鸡。由于当时粮食短缺,船员们就以烤火鸡为食。所以在以后圣诞节时,人们一直用吃烤火鸡来纪念这一天。火鸡体型大而健美,尤其是公火鸡在性成熟以后,它的尾羽能像孔雀一样开屏,十分漂亮。加上它的肉质鲜美,所以在以后的往来中被传入欧洲的一些国家,开始人工培育饲养。由此可见,人工饲养火鸡已有数百年的历史了。公火鸡在听到响声或见到陌生人时就会发出“咯咯”的叫声,面部颜色也会变成蓝、红、紫等色,所以又有人称呼它为“七面鸟”。长期以来被人们作为观赏禽类。

近百年来,一些欧美国家以多生产肉为目的,不断地对火鸡进行人工选育,培育出很多优良火鸡品种。如美国的“尼古拉”火鸡(图 1-1、图 1-2),加拿大的“海布里德”火鸡,法国的“贝蒂纳”轻型火鸡和大型青铜火鸡。这些优良火鸡品种的共同特点是生长快,饲料报酬高,体型大,出肉率高,瘦肉多而且肉质好,现在已成为世界上很多国家喜爱的优良禽种。以美



图 1-1 尼古拉公火鸡

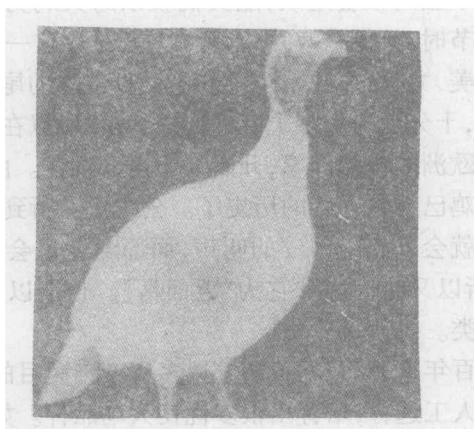


图 1-2 尼古拉母火鸡

国为例,著名的重型“尼古拉”火鸡品种,就是美国尼古拉火鸡育种公司通过 45 年不断的人工选育,培育和发展起来的。著

名的美国火鸡饲养家乔治·尼古拉夫妇和加利福尼亚州戴维斯大学的遗传学家们,利用美国东部的黑色火鸡和西南部的花色火鸡(当时成年公火鸡体重为 15 磅,母火鸡为 8~9 磅)反复选育,通过自繁和杂交终于培育成功了一个父系品系和两个母系品系。现在父系鸡的成年公鸡体重达到了 40~50 磅,母系母火鸡第一阶段的产蛋量也达到了 100 枚以上。现在该公司的种火鸡外销到意大利、菲律宾、泰国、英国和法国等 30 多个国家和地区。国内也有 20 多个地区饲养该品种火鸡。在美国,火鸡肉的消费量也在大幅度上升。40 年代中,美国每人每年消费火鸡肉 2 磅,鸡蛋 298 个,70 年代初期火鸡肉的消费量上升到 9.1 磅,鸡蛋为 307 个。据 1983 年统计,美国鸡蛋的消费量仍然保持在每人每年 307 个,而火鸡肉的消费量已接近 20 磅。全年生产的火鸡数已达到了 1 亿 6 000 万只。在数量上仅次于肉鸡。

火鸡的胸肌和腿肉十分发达,仅这两项肉就占活重的 40% 以上。所以火鸡十分适宜用机械屠宰加工,可以做成火鸡火腿,火鸡肉肠,火鸡肉卷和罐头等。在国外,这些火鸡食品被广泛地在一些快餐馆和便餐馆里食用。

火鸡何时传入我国,已很难考证。但是我国农村中饲养的小型花火鸡已有较长的历史,如浙江省的舟山火鸡,据说这种火鸡也有 100 多年人工饲养的历史了。这些小型火鸡接近野生品种,生长慢,出肉率低,一般不受人重视。我国为了从国外引进新型的肉食鸡,1979 年大型宽胸火鸡第一次传入我国南方试养。由于当时对这种火鸡的生活习性和抗病力等技术知识缺乏了解,重视不够,所以这种新品种火鸡没能再向全国推广。1980 年 5 月份,加拿大的“白钻石”火鸡(即海布里

德火鸡)第一次传入我国,由于北京市畜牧局的领导和饲养者的努力,使外来宽胸火鸡第一次在我国试养成功,并得到了发展。为了进一步发展火鸡事业,向社会提供足量的新型瘦肉——火鸡肉,1982年2月和4月北京市畜牧局分别从美国引进了重型“尼古拉”火鸡种蛋一方3400枚和雏火鸡5200只,并在北京建立了第一座大型火鸡种鸡场。1984年再次从美国引进“尼古拉”父系和母系两种种蛋5600枚,同年6月从法国引进了贝蒂纳父系鸡和母系鸡种蛋。现在该场年产成年火鸡2万多只,此外还生产雏火鸡和肉用火鸡。饲养设备已接近机械化,目前该厂已向全国23个省市提供了优良的火鸡品种,在全国颇有影响。现在这种宽胸火鸡已逐步被人们所熟悉,并正在各地迅速发展。仅1984年上半年该场就向外输送种雏1万多只和种蛋1万多枚,下半年向该场定货的种蛋数已超过10万枚。

由于国内人民生活水平的不断提高,对瘦肉的需求量与日俱增。为了向人们介绍火鸡肉质品的制做方法,满足广大人民和旅游事业发展的需要,北京市食品研究所在北京市畜牧局的支持下,研制成功了10种火鸡制品。其中火鸡肉糜肠利用了一半火鸡肉和肥猪肉、水各四分之一的配方进行调制,效果最佳。可见由于火鸡事业的发展,不仅向人们提供了内容新颖的多种瘦肉制品,而且还可以提高肥肉等动物脂肪的利用率。今后火鸡不仅仅是人们节日的佳肴美味,也将逐步成为我国人民日常食用的新型瘦肉食品。

二、火鸡的营养价值

人工饲养火鸡的时间虽然不长,但是由于火鸡出肉率高,肉质好,所以早就引起很多人的重视,并就火鸡的肉,脂肪的质量做了专门的化验。据有关测定材料介绍,火鸡肉中胆固醇的含量较其他禽肉低,火鸡肉的蛋白质含量比牛肉、羊肉和猪肉都高,并含有丰富的B族维生素。其脂肪中富含不饱和脂肪酸,为人体所必需,长期食用也不会增加血液中胆固醇的含量,是一种理想的现代禽肉(表1-1、表1-2)。

表1-1 火鸡肉与其他肉类的比较

项目 \ 品 种	火鸡	鸡	猪肉	牛肉	羊肉
产 地	北京	北京	上海	北京	北京
可食部	77%	34%	100%	100%	100%
食 部	100 克	100 克	100 克	100 克	100 克
水分%	56	66	42	59	50
蛋白质%	30.4	25.4	24.0	27.0	21.0
脂肪%	11.6	7.3	33	13.0	28
V _{B2}	0.9	0.6	0.24	0.22	0.22
能量(大卡)	227	168	400	233	342
烟 酸	4.1	5.6	4.7	5.5	4.6

表 1-2 火鸡肉所含脂肪和其他脂肪的比较

含量 % 脂 类 成分		中脂肪	奶油	鸡脂肪	火鸡脂肪	棉籽油
饱和脂肪酸		53	57	30	30	24
不饱和脂肪酸		47	43	70	70	76
必需脂肪酸	亚油酸	2	4	16	17	45
	亚麻酸	9.5	0	0.9	1.1	2
	花生四烯酸	0.1	1	0.4	0.4	0

最近据一些有关资料介绍,肉食中的饱和脂肪酸与亚油酸和亚麻二烯酸的比例比 1:1 为对人体需要的最佳比例。不难看出火鸡肉脂肪中的这些成分的比例也是最接近 1:1 的,还是一种比较理想的脂肪(表 1-3)。

表 1-3 肉食中脂肪种类的比较

脂 肪 酸 %		饱和脂肪酸	亚 油 酸 亚麻二烯酸	比 例
肉 种 类	腿 部	27.02	33.98	1:1.26
	胸 部	32.07	27.73	1:0.9
猪 瘦 肉		35	13.8	1:0.4
牛 肉		45	6.5	1:0.15

火鸡虽以产肉为主,但火鸡蛋的营养成分也不次于鸡蛋和鸭蛋(表 1-4)。

表 1-4 禽卵的成分

禽别	水分	蛋白质	脂肪	灰分	碳水化合物		100 克蛋白质 可产热量(大卡)
					总物质	糖	
鸡	74	12.8	11.5	1.0	0.7	0.3	158
鸭	70.8	13.1	14.3	1.0	0.8	0.3	184
鹅	70.4	12.9	13.3	1.1	1.3	0.4	180
火鸡	72.6	13.1	11.8	0.8	1.7	0.4	165

1 卡 = 4.1868 焦。

三、饲养火鸡的经济效益

1. 火鸡是生长快, 饲料报酬高的一种新型鸡种

火鸡生长的速度仅次于肉鸡, 但较其他畜禽都快。生长期间的饲料报酬也高于其他畜禽。从加拿大引进的“白钻石”火鸡在北京的气候与条件适应性良好, 虽然孵出时的体重仅 57 克, 但经 16 周的饲养, 母鸡体重达到 5.3 公斤, 公鸡在 22 周龄时, 体重达到 13 公斤。在公母混群饲养, 并管理比较粗放的情况下, 饲料报酬是 2.9:1 (表 1-5)。

表 1-5 加拿大火鸡在北京生长情况

周 龄	体重(公斤)	阶段采食 (公斤)	按日龄采食 (公斤)	料肉比
2	0.32	0.41	0.41	1.56:1
4	0.79	0.79	1.20	1.52:1
6	1.32	1.25	2.45	1.86:1

续表

周 龄	体重(公斤)		阶段采食 (公斤)	按日龄采食 (公斤)	料肉比
8	2.27		1.78	4.23	1.86:1
10	3.20		2.40	6.63	2.07:1
12	♂4.8	♀3.6	2.94	9.57	2.28:1
14	6.1	4.7	3.62	13.19	2.44:1
16	8.5	5.3	4.31	17.50	2.54:1
18	10.4	5.7	4.73	22.23	2.76:1
20	11.6	6.1	4.65	26.88	3.04:1
22	12.5	6.4	4.8	31.68	3.35:1

由此可见,商品母火鸡上市屠宰的适宜时间是 16 周龄或 18 周龄,而公火鸡的屠宰上市时间是 20 周龄或 22 周龄。由于火鸡生长迅速,所以火鸡生长的资金周转比较快,容易获利。在国外,不少国家用它代替牛、羊等家畜提供瘦肉。

2. 火鸡是一种出肉率很高的家禽

火鸡不但肉质好,而且出肉率高于其他家禽,更高于一般饲养的家畜(表 1-6)。

表 1-6 出肉率及副产品

项 目	畜 别 体重(斤)	猪		牛	羊	鸡	鸡*
		210	140	600	65		
毛 重		100	100	100	100	100	100
带骨肉		66.7	64.2~66.4	54	54	48.31	87.3
下 水		11.9	11.9~14.1	12	12.4	13.6	7
大小肠		0.95	1.4	3.5	1.5		

续表

项 目	畜 别 体 重 (斤)	猪		牛	羊	鸡	鸡*
		210	140	600	65		
板 油		3.80				0.31	0.22
水 油		4.76	2.8~3.6	4.0	4.0		
血		1.90	5.7	4.0	4.5	4.54	2.6
毛			0.7	10	15.5	8.60	2.8
粪 便		0.20	10.7	11.3	6.0	4.51(头)	
损 耗		2.25		1.17	1.6	2.28	

* 资料来源于北京市种火鸡场 1 斤 = 500 克。

3. 火鸡适合于机械化屠宰加工工业

火鸡由于有集中且发达的胸肉和腿肉,占活重 40% ~ 50%,十分便于用机器成批屠宰和食品加工。由于目前我国人民食品结构不断地向前发展,火鸡生产在满足市场对瘦肉的需求方面处于有利地位(表 1-7)。

表 1-7 火鸡的屠宰率

项 目	性 别	29 周龄公火鸡 平 均 数	30 周龄母火鸡 平 均 数	总平均数
活重(斤)		29	19.78	24.39
去血后重(斤)		28.2	19.3	23.75
去毛后重(斤)		27.38	18.78	23.08
大小肠(嗦子)(斤)		1.4	0.95	1.18
肝重(斤)		0.25	0.23	0.24
肌胃(斤)		0.45	0.35	0.4
油重(斤)		0.27	0.2	0.24
带骨肉(斤)		25.01	17.05	21.03

1 斤 = 500 克。

4. 火鸡饲养上的优点

饲养火鸡不需要严密的鸡舍,在我国南方和北方不十分寒冷的地方,火鸡可以饲养在简单的棚子里。冬天,成年火鸡不怕寒冷,无论在山区还是在平原,火鸡都可以安全越冬。火鸡可以平养,不需要笼养。它的饲养设备简单,饲养管理粗放,无论是轻型或重型品种火鸡都可以采用放牧饲养。因此,也是我国山区非山区农村饲养的优良禽种。

目前,火鸡肉在市场上的售价也高于其他肉鸡或蛋鸡。每斤火鸡活重售价约 1.7~2.2 元,火鸡的种蛋销售价也高于鸡蛋,每枚种蛋售价是 2~4 元。

5. 火鸡饲养的前景

火鸡虽然在国外人工饲养的时间不长,但近年来消费者对瘦肉的需求日益增长,而火鸡和肉鸡是能代效率最高的生产瘦肉的禽种。可见,发展火鸡生产是有广阔前景的。几年来我国粮食生产连年丰收,许多地区不但粮食充裕,且出现了售粮难、储粮难现象,而把粮食转化成禽肉则是一条经济有效的途径。可以预见,随着人民生活水平的不断提高,火鸡生产必将在全国各地迅速地发展起来。

第二章 火鸡场的建筑和饲养设备

一、火鸡场的场地选择和鸡舍建筑

如何选择火鸡场的场地和采用什么形式的鸡舍建筑,不仅关系到节约建场开支,而且直接关系到今后火鸡的生长和健康,是能否养好火鸡的重要条件。因此,建火鸡场和火鸡舍时,必须根据当地的具体环境和条件,从实际出发,既要因地制宜,又要根据火鸡生长的具体要求,选择适宜的地方,建设合理的鸡舍。

1. 火鸡场位置的选择

火鸡饲养场必须建在和其他家禽隔离的地方。由于火鸡对某些疾病的反应表现很敏感,如黑头病(盲肠肝炎),支原体病等。这些疾病对火鸡的饲养都会带来极大的危害和损失。然而有些病在某些家禽的饲养上表现却不明显。所以火鸡饲养场若建在其他家禽场一起饲养或育雏,是十分危险的。为了养好火鸡,保证火鸡能健康生长,在选择火鸡场或建立火鸡舍时必须远离其他家禽。对一些条件较差的农村个体户来讲,必须把火鸡舍建在上风口,其他家禽养在下风口,尽量避免空气和粪便的污染。

火鸡场场地要选在地势较高,向阳、平坦通风良好的干燥