

黑豚

高效养殖技术

一本通

■ 潘红平 林仁恭 主编
■ 黄艳群 副主编



化学工业出版社

HEITUN



黑 豚

高效养殖技术

一本通

■ 潘红平 林仁恭 主编

■ 黄艳群 副主编



化学工业出版社

· 北 京 ·

本书系统地介绍了黑豚的生物学特性、经济用途、饲养管理、疾病防治技术,可帮助广大专业户和养殖技术人员更好地掌握黑豚养殖实用技术。全书内容全面,知识系统,实用性强,通俗易懂,适合作为黑豚养殖户、豚场饲养管理人员及农业院校相关专业师生或培训班的参考书。

图书在版编目(CIP)数据

黑豚高效养殖技术一本通/潘红平,林仁恭主编.

北京:化学工业出版社,2013.1

(农村书屋系列)

ISBN 978-7-122-15686-0

I. ①黑… II. ①潘…②林… III. ①豚鼠-饲养管理
IV. ①S865.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第250180号

责任编辑:邵桂林

文字编辑:王新辉

责任校对:宋夏

装帧设计:关飞

出版发行:化学工业出版社

(北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)

印刷:北京云浩印刷有限责任公司

装订:三河市宇新装订厂

850mm×1168mm 1/32 印张5½ 字数105千字

2013年1月北京第1版第1次印刷

购书咨询:010-64518888(传真:010-64519686)

售后服务:010-64518899

网址:<http://www.cip.com.cn>

凡购买本书,如有缺损质量问题,本社销售中心负责调换。

定 价:19.00元

版权所有 违者必究

《黑豚高效养殖技术一本通》编写人员名单

主 编 潘红平 林仁恭

副 主 编 黄艳群

编写人员 (按姓名笔画排序)

杨明柳 (广西大学)

张月云 (广西药用植物园)

林仁恭 (广西南宁市科技局)

唐灵雪 (广西大学)

黄正团 (广西中医学院)

黄艳群 (广西南宁市科技局)

梁树华 (广西南宁邦尔克生物技术有限

责任公司)

潘红平 (广西大学)

出版者的话

党的十七大报告明确指出：“解决好农业、农村、农民问题，事关全面建设小康社会大局，必须始终作为全党工作的重中之重。”十七大的成功召开，为新农村发展绘就了宏伟蓝图，并提出了建设社会主义新农村的重大历史任务。

建设一个经济繁荣、社会稳定、文明富裕的社会主义新农村，要靠改革开放，要靠党的方针政策。同时，也取决于科学技术的进步和科技成果的广泛运用，并取决于劳动者全员素质的提高。多年的实践表明，要进一步发展农村经济建设，提高农业生产水平，使农民脱贫致富奔小康，必须走依靠科技进步之路，从传统农业开发、生产和经营模式向现代高科技农业开发、生产和经营模式转化，逐步实现农业科技革命。

化学工业出版社长期以来致力于农业科技图书的出版工作。为积极响应和贯彻党的十七大的发展战略、进一步落实新农村建设的方针政策，化学工业出版社邀请我国农业战线上的众多知名专家、一线技术人员精心打造了大型服务“三农”系列图书——《农村书屋系列》。

《农村书屋系列》的特色之一——范围广，涉及 100 多个子项目。以介绍畜禽高效养殖技术、特种经济动物高效养殖技术、兽医技术、水产养殖技术、经济作物栽培、蔬菜栽培、农资生产与利用、农村能源利用、农村老百姓健康等符合农村经济及社会生活发展趋势的题材为主要内容。

《农村书屋系列》的特色之二——技术性强，读者基础宽。以突出强调实用性为特色，以传播农村致富技术为主要目标，直接

面向农村、农业基层，以农业基层技术人员、农村专业种养殖户为主要读者对象。本着让农民买得起、看得会、用得上的原则，使广大读者能够从中受益，进而成为广大农业技术人员的好帮手。

《农村书屋系列》的特色之三——编著人员阵容强大。数百位编著人员不仅有来自农业院校的知名专家、教授，更多的是来自在农业基层实践、锻炼多年的一线技术人员，他们均具有丰富的知识和经验，从而保证了本系列图书的内容能够紧紧贴近农业、农村、农民的实际。

科学技术是第一生产力。我们推出《农村书屋系列》一方面是为了更好地服务农业和广大农业技术人员、为建设社会主义新农村尽一点绵薄之力，另一方面也希望它能够为广大一线农业技术人员提供一个广阔的便捷的传播农业科技知识的平台，为充实和发展《农村书屋系列》提供帮助和指点，使之以更丰富的内容回馈农业事业的发展。

谨向所有关心和热爱农业事业，为农业事业的发展殚精竭虑的人们致以崇高的敬意！衷心祝愿我国的农业事业的发展根深叶茂，欣欣向荣！

化学工业出版社

前 言

黑豚是一种全身黑，集野味、食用、滋补、药用、皮毛、观赏为一体的小型食草节粮型小型动物，繁殖力极强，具有很高的实用价值。由于豚鼠的肉质味美，作为特种养殖新秀中绿色的“黑色食品”，正在我国悄然崛起。黑豚的美味自古有“天上的斑鸠、地上的豚狸”为证。它肉质细嫩，滋味鲜美，无腥臊味，营养丰富，是老、幼、妇、病、弱者皆宜的滋补之物，是高蛋白、高钙、低脂肪、低胆固醇的天然绿色的黑色食品。所含铁元素是甲鱼的2倍，还富含有益微量元素锌、硒，具有降血脂、抗肿瘤、壮肾阳、抗衰老和润肤美容等功效。黑豚肉味甘、性平，有益气补血、解毒之功效，用以治疗身体虚弱、年老肾亏、产后贫血等症。其所含的黑色素能消除人体自由基防止脂质过剩，从而起到延缓衰老的作用。

我国黑豚人工养殖尚处于起步阶段，随着我国人口的不断增加，人均占有耕地面积不断缩小，而导致粮食紧缺的现实日趋严重，人、畜争粮的矛盾日趋尖锐，而黑豚是草食动物，肉质鲜美，与果子狸不相上下，为绿色食品，市场需求量在不断上升。

为帮助广大农户更好地掌握黑豚养殖实用技术，根据多年的科研体会和教学经验，并参考大量资料，编写了本书。书中系统地介绍了黑豚的生物学特性、经济用途、饲养管理、疾病的防治技术。本书内容全面，知识系统，实用性强，文字通俗易懂，适

合用作黑豚养殖户、豚场饲养管理人员及农业学校或培训班的参考书。

由于本书编写时间仓促，加上笔者水平有限，难免会有不足之处，热情希望广大读者提出更好的见解和宝贵的建议。

编者

2012 年 10 月

目 录

第一章 概述	1
第一节 概况	1
第二节 黑豚的经济价值	2
一、黑豚的食用价值	2
二、黑豚的药用价值	4
三、其他经济价值	4
第三节 人工养殖黑豚的现状与发展前景	5
一、我国人工养殖黑豚的回顾	5
二、我国人工养殖黑豚的现状	5
三、黑豚养殖的饲料现状	7
四、黑豚的发展前景	8
第四节 对黑豚养殖及发展的建议	10
一、对黑豚养殖的一些建议	10
二、对发展养殖黑豚的建议	12
第二章 黑豚的生物学特性	14
第一节 黑豚的形态特征	14
一、黑豚的外部特征	14
二、黑豚的系统构造	15
第二节 黑豚的生活习性	18
一、栖息环境	18
二、食性	18
三、采食性	19
四、昼夜好动	19

五、性情温和、胆小、怕惊	20
六、喜群居	20
七、喜啃硬物	21
八、喜干燥	21
九、怕热耐寒	22
十、嗅觉、味觉、听觉灵敏但视觉迟钝	22
十一、繁育特性	23
十二、领域性	24

第三章 黑豚的饲料

第一节 黑豚的营养需要

一、蛋白质	25
二、脂肪	26
三、碳水化合物	27
四、矿物质	27
五、维生素	28
六、水	31

第二节 饲料的种类

一、青饲料	32
二、多汁饲料	34
三、粗饲料	35
四、精饲料	35
五、添加剂	36
六、有毒青料	37

第三节 黑豚的饲料配方及加工

一、饲料的配方	38
二、饲料的加工	39

第四章 黑豚养殖场的建造

第一节 场址选择及设计

一、场地的选择	41
---------------	----

二、黑豚场的设计	43
三、黑豚场的布局	44
第二节 豚舍的建造	44
一、豚舍的要求	44
二、豚舍的建造	46
第五章 黑豚生长发育和繁殖	51
第一节 黑豚的生长发育与寿命	51
一、黑豚的生长发育	51
二、黑豚的寿命	52
第二节 黑豚的繁殖	52
一、性成熟	52
二、发情	52
三、交配	53
四、雌豚的排卵	53
五、妊娠、产仔	54
六、哺乳、断奶	54
第三节 黑豚的工人繁殖技术	54
一、引种	54
二、选种	57
三、雌雄鉴别	57
四、配种比例	58
五、配种	58
六、妊娠检查	60
七、黑豚的选育	60
八、黑豚近亲繁殖的危害	61
九、提高繁殖率和预防近亲繁殖的措施	62
第六章 黑豚的饲养管理	65
第一节 黑豚饲养管理的一般原则	65
一、对饲养管理人员的要求	65

二、日常管理	65
三、黑豚饲料的投喂方法	71
四、提高黑豚抗病力的措施	74
第二节 黑豚不同季节的饲养管理	76
一、春季的饲养管理	76
二、夏季的饲养管理	77
三、秋季的饲养管理	78
四、冬季的饲养管理	78
第三节 黑豚不同阶段的饲养管理	79
一、妊娠雌豚的管理	79
二、分娩、哺乳期雌豚的管理	80
三、幼仔豚的管理	82
四、成体豚的管理	83
五、种豚的管理	84
第七章 黑豚的疾病防治	86
第一节 豚病发生的原因及诊断	86
一、黑豚疾病发生的原因	86
二、对病豚的诊断观察	87
第二节 黑豚疾病的预防及常用药	88
一、黑豚疾病的预防	88
二、黑豚的常用药	89
三、豚病的给药方法	93
四、黑豚疾病用药的注意事项	94
第三节 黑豚常见疾病的防治	95
一、巴氏杆菌病(出血性败血病)	96
二、颌下脓肿(大脖子病)	98
三、肺炎	99
四、腹泻	100
五、膨胀病	102

六、口腔炎	104
七、便秘	105
八、球虫病	106
九、疥螨虫病	108
十、干瘦病	109
十一、感冒	110
十二、维生素 C 缺乏症 (坏血病)	111
十三、饲料中毒	112
十四、土霉素中毒	113
十五、不孕症	114
十六、流产	115
十七、乳房炎	116
十八、雌豚产后少乳	117
十九、其他	118
第八章 黑豚的捕捉运输与加工利用	120
第一节 黑豚的捕捉与运输	120
一、黑豚的捕捉	120
二、黑豚活体的运输	120
第二节 黑豚的加工与利用	122
一、黑豚的宰杀	122
二、黑豚肉制品制作	124
三、黑豚食谱	126
第九章 黑豚养殖场的经营管理	128
第一节 黑豚养殖场的计划和生产管理	128
一、组织管理	128
二、计划管理	130
三、物资管理	131
四、成本核算计划	132
五、财务计划	132

六、记录管理	132
七、记录内容	133
第二节 黑豚养殖场的投资决策	134
一、市场调查分析	135
二、市场调查方法	137
三、投资具备的条件	138
四、养殖场的成本	139
第三节 黑豚场的投资分析	140
一、资金和物力投资	140
二、黑豚养殖场投资预算和效益估测	141
第四节 黑豚场的经营决策	143
一、经营方向决策	143
二、生产规模决策	144
第五节 黑豚的销售	144
一、黑豚种苗的营销	145
二、商品黑豚的营销	145
附录一 黑豚青饲料的栽培	147
附录二 EM 菌液在黑豚养殖中的应用	161
参考文献	162

第一章 概 述

第一节 概况

黑豚，又名豚狸、荷兰猪、荷兰鼠、天竺鼠、豚鼠。为哺乳纲、啮齿目、豚鼠科、豚鼠属动物，因其全身黑色故而叫黑豚。黑豚是一种繁殖力极强的节粮型小型食草动物。黑豚原产于南美洲秘鲁、巴西、圭亚那、巴拉圭、哥伦比亚等地，已有 3000 多年历史。18 世纪以来被世界各国广泛用作医学实验动物，具有很高的实用价值，由于豚鼠的肉质味美，许多国家把豚鼠作为一种主要肉食。

中华黑豚体型小，全身黑毛、黑眼睛、黑嘴巴、黑脚，无尾巴，耳朵及四肢短小。性情非常温和，喜欢群居，胆小、怕惊、怕干扰，听觉敏锐。不善跳跃，一般不咬人，也不抓人，抓上手后，不再发出叫声。唯一的反抗就是“逃跑”。黑豚的耳朵及四肢短小，不善跳跃，也不能攀登，只要舍池或是笼台高 40 厘米，它就不会爬出来。在安静的情况下，若有突然的响声或是其他动物进入就会引起黑豚的不安和惊恐，便会一起发出“咕噜”的警戒声并立即躲起来。

黑豚是一种集野味、食用、滋补、药用、皮毛、观赏为一体的小型食草动物。作为特种养殖新秀中绿色的“黑色食品”，正在我国悄然崛起，特别是在南方，广西、浙



江、广东、江西、福建、湖南、云南等地区养殖发展较快，有的已经形成规模养殖基地，形成产业。现在越来越多的人加入到养殖黑豚的行列中来。

我国畜牧专家历经5年选育成功的瘦肉型黑豚，经济价值甚高。它肉质细嫩，滋味鲜美，无腥臊味，营养丰富，是老、幼、妇、病弱者皆宜的滋补之物，是高蛋白、高钙、低脂肪、低胆固醇的天然绿色的黑色食品。其所含铁元素是甲鱼的2倍，还富含有益微量元素锌、硒，具有降血脂、抗肿瘤、壮肾阳、抗衰老和润肤美容等功效。

豚鼠在很早以前就是人们饲养的宠物。豚鼠的颜色有很多种，白、黑、棕、黄、灰以及多种颜色混于一身。在生产中，饲养的豚鼠全部为黑色的，养殖一段时间后，若不进行杂交，部分后代颜色也会发生变化。黑豚具有易饲养、好管理、抗病力强、无瘟疫威胁、成本低、效益高等特点。

第二节 黑豚的经济价值

一、黑豚的食用价值

现代科学研究证明，黑豚肉属高蛋白、低脂肪、低胆固醇食品，具有浓厚的野味特色。由于黑豚肌肉纤维极细，因而其肉质细嫩，味道鲜美，易消化吸收，没有兔子肉的腥臊味，不管是用来煲汤还是炒、炖、焖、烧烤等，味道都远远超过鸡、鸭、兔、鱼等动物；豚皮富含胶质，口感肥糯，胜过甲鱼裙边。



黑豚肉含有丰富的蛋白质，并富含 10 多种氨基酸和钙、磷、铁等多种微量元素，以及丰富的黑色素及抗癌元素锌和硒。其微量元素铁的含量是甲鱼的 2 倍。而胆固醇和饱和脂肪酸含量很低，是一种理想的营养、滋补保健食品，符合 21 世纪自然保健黑色食品的消费新潮；是分娩妇女和手术后的最佳滋补品，其滋补效果远远超过甲鱼和乌鸡。

现代科学研究证明，黑色食品不仅营养丰富，而且有清除人体内自由基、抗氧化、降血脂、抗肿瘤、助阳、抗衰老的特殊功能，对营养不良、贫血、失眠、食欲低下、疲劳等均有良好的调节作用。黑豚肉是一种具有“黑色食品”与“绿色食品”双重身份的理想天然滋补保健品，民间视为“强身珍品”，不但具有滋补、养颜、壮阳等功效，经常食用，还能有效地平衡体内所需的各种营养物质，促进体内正常分泌及代谢，增强免疫力。

黑豚的美味有俗语“天上的斑鸠、地上的豚狸”为证。黑豚还因其一身纯黑而享有黑色食品中的软钻石、软黄金之称。目前在广州、香港、北京、上海、南宁、成都市场一直是供不应求。现已经开发出“山庄龙凤豚汤”、“药膳黑豚滋补靓汤”、“清蒸黑豚”、“红烧黑豚”、“黑豚火锅”等 50 种黑豚美食菜谱，以及豚血酒、豚睾酒、黑豚酒等，深受顾客欢迎。除此以外，黑豚还可以制作成豚肉罐头、黑豚豆豉酱。以黑豚为原材料制成的黑豚豆豉酱，是一种很好的调味料，得到一致好评，供不应求。随着人们物质生活水平的提高，黑豚的国内市场前景越来越广阔，已被视为我国特种养殖一个新的经济增长点。

