

## <<肉鸭标准化生产技术>>

### 图书基本信息

书名：<<肉鸭标准化生产技术>>

13位ISBN编号：9787508270982

10位ISBN编号：7508270983

出版时间：2011-9

出版时间：金盾出版社

作者：黄炎坤

页数：256

字数：183000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<肉鸭标准化生产技术>>

### 内容概要

本书由郑州牧业工程高等专科学校畜牧工程系黄炎坤教授等编著。

内容包括：肉鸭标准化生产概述，标准化肉鸭良种引种繁育，标准化肉鸭场建设，肉鸭标准化饲料生产，白羽大型肉鸭标准化生产，优质肉鸭标准化生产，肉鸭标准化疫病防治，标准化肉鸭养殖环境控制和肉鸭产品质量标准化等。

本书较系统、全面地介绍了肉鸭标准化生产的技术体系和经验，内容实用，操作性强，可供肉鸭养殖场技术人员阅读参考。

## <<肉鸭标准化生产技术>>

### 书籍目录

#### 第一章 肉鸭标准化生产概述

##### 一、肉鸭标准化生产的概念及意义

- (一) 农业标准化的概述
- (二) 肉鸭标准化生产的概念
- (三) 肉鸭标准化生产的意义
- (四) 国家在标准化生产方面的要求

##### 二、肉鸭生产概况

- (一) 鸭的饲养量
- (二) 肉鸭生产与贸易情况
- (三) 羽绒生产与贸易
- (四) 我国肉鸭生产特点

##### 三、肉鸭生产的优势和劣势分析

- (一) 肉鸭生产的优势
- (二) 肉鸭生产的劣势

##### 四、我国肉鸭标准化生产存在的问题

- (一) 生产设施简陋
- (二) 疫病较多
- (三) 生产缺乏宏观调控
- (四) 肉鸭生产环境质量不佳
- (五) 生产者的质量意识不强
- (六) 良种繁育存在问题
- (七) 鸭肉的消费存在区域性差异
- (八) 标准化生产技术普及不够

##### 五、标准化肉鸭生产应具备的基本条件

- (一) 企业管理人员综合素质要高
- (二) 熟悉肉鸭市场需求变化
- (三) 肉鸭的品种良种化
- (四) 肉鸭养殖设施化
- (五) 饲料营养全价化
- (六) 肉鸭疫病防治制度化
- (七) 肉鸭饲养管理技术规范化的
- (八) 粪污处理无害化

#### 第二章 肉鸭良种引种与繁育

##### 一、我国著名的肉鸭品种

- (一) 北京鸭
- (二) 天府肉鸭
- (三) 建昌鸭
- (四) 昆山大麻鸭
- (五) 桂西大麻鸭
- (六) 巢湖鸭

##### 二、国外著名肉鸭品种

- (一) 樱桃谷鸭
- (二) 克立莫肉鸭
- (三) 力佳鸭
- (四) 番鸭

## <<肉鸭标准化生产技术>>

(五) 克里莫番鸭

三、肉鸭的引种

四、肉鸭的标准化繁育技术

(一) 肉鸭的良种繁育体系

(二) 肉鸭的杂交优势利用

第三章 标准化肉鸭场建设

一、肉鸭场场址选择

(一) 社会环境条件

(二) 自然环境条件

二、肉鸭场场区规划

(一) 建筑物的种类

(二) 场区规划

三、生产用房舍建造

(一) 鸭舍的建造

(二) 消毒房舍的设计

(三) 污物处理设施的设计

四、肉鸭生产设备

(一) 喂料设备

(二) 饮水设备

(三) 加热与降温设备

(四) 通风设施

(五) 照明设备

(六) 卫生消毒用具

(七) 免疫接种用具

(八) 饲养管理用具

第四章 肉鸭标准化饲料生产

一、常用饲料原料

(一) 能量饲料

(二) 蛋白质饲料

(三) 矿物质饲料

(四) 粗饲料

(五) 饲料添加剂

二、肉鸭饲养标准与饲料配方示例

(一) 肉鸭饲养标准

(二) 杂交肉鸭参考饲料配方

(三) 快大型肉鸭参考饲料配方

三、肉鸭配合饲料质量控制与使用

(一) 配合饲料质量控制内容

(二) 配合饲料质量控制标准

(三) 配合饲料种类的选择和使用

四、配制肉鸭饲料应注意的问题

第五章 白羽大型肉鸭标准化生产

一、肉仔鸭的饲养管理

(一) 肉仔鸭的生产特点

(二) 肉仔鸭的饲养方式

(三) 雏鸭的挑选与运输

(四) 育雏期肉仔鸭的饲养管理

## <<肉鸭标准化生产技术>>

(五) 4周龄后肉仔鸭的饲养管理

(六) 肉鸭的上市

### 二、肉种鸭的饲养管理

(一) 育雏期的饲养管理

(二) 育成期的饲养管理

(三) 繁殖期种鸭的饲养管理

(四) 樱桃谷SM3大型肉种鸭饲养管理规程

(五) 肉种鸭四季管理要点

### 三、填鸭生产

(一) 适用品种

(二) 开始填饲的时间

(三) 填饲前的准备

(四) 填鸭饲料

(五) 填饲的操作要点

(六) 填饲的注意要点

## 第六章 优质肉鸭标准化生产管理

### 一、麻鸭肥育

(一) 舍饲(圈养)肥育

(二) 放牧肥育

### 二、肉用番鸭(骡鸭)的饲养管理

(一) 商品肉用番鸭的特点

(二) 环境条件控制

(三) 饲养要点

(四) 管理要点

### 三、生产档案管理

(一) 饲养管理记录表

(二) 生产档案管理要求

### 四、肉鸭场的经营管理

(一) 肉鸭场的经营模式

(二) 肉鸭生产成本

(三) 提高工作人员的责任意识

## 第七章 肉鸭场的卫生防疫

### 一、常规的卫生防疫管理

(一) 重视卫生防疫工作的重要性

(二) 制定严格的卫生防疫制度并认真落实

(三) 做好隔离工作

(四) 严格消毒管理

(五) 搞好饮水卫生

(六) 做好免疫接种工作

(七) 做好细菌性和寄生虫病的药物防治工作

(八) 搞好粪便、污水和垫草的无害化处理

### 二、主要传染病的防治措施

(一) 病毒性传染病

(二) 细菌性传染病

### 三、主要普通病的防治措施

## 第八章 标准化肉鸭养殖环境控制

### 一、肉鸭养殖环境的概念

## <<肉鸭标准化生产技术>>

- (一) 鸭舍内小环境的概念
- (二) 鸭舍外环境的概念
- 二、环境对肉鸭生产的影响
  - (一) 养殖环境对肉鸭健康的影响
  - (二) 养殖环境对肉鸭生产性能的影响
  - (三) 养殖环境对肉鸭品质的影响
- 三、肉鸭场环境质量标准
  - (一) 大气环境质量标准
  - (二) 饮用水卫生标准
  - (三) 污染源防治措施
  - (四) 鸭舍内空气质量标准
- 第九章 肉鸭产品质量标准化
  - 一、出栏肉鸭外观要求
  - 二、鸭胴体质量等级要求
    - (一) 肉鸭胴体质量描述
    - (二) 肉鸭胴体质量等级要求
  - 三、鸭分割产品等级规格要求
    - (一) 鸭胸肉
    - (二) 鸭小胸
    - (三) 鸭腿
    - (四) 鸭全翅
    - (五) 鸭翅根
    - (六) 鸭脖
    - (七) 鸭头
    - (八) 鸭掌
    - (九) 鸭舌
  - 四、提高肉鸭产品质量的措施
    - (一) 降低肉鸭体脂含量
    - (二) 除去胴体异味
    - (三) 减少胴体红斑、次斑、皮下溃疡、破皮等
    - (四) 防止饲料污染胴体
    - (五) 防止胴体药物残留
- 附录1 部分国家及地区明令禁用或重点监控的兽药及其他化合物清单
- 附录2 鲜(冻)鸭、鹅肉卫生标准
- 附录3 无公害食品肉鸭饲养管理技术规范NY/T 5264—2004
- 附录4 无公害食品肉鸭饲养兽医防疫准则NY 5263—2004
- 附录5 无公害食品鸭肉标准NY5262—2004

## <<肉鸭标准化生产技术>>

### 编辑推荐

《肉鸭标准化生产技术》按照标准化生产管理要求，在肉鸭发展概况、品种繁育、生产设施、饲料、饲养管理、卫生防疫、环境控制、产品质量管理等方面进行了详细阐述，力求内容的标准化、实用化。

<<肉鸭标准化生产技术>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>