

肉鸡要高产 关键抓六点

肉鸡生长较快,56 天体重可达 2kg 以上。养肉鸡投资少,效益显著,是近年来深受农民欢迎的养殖项目。现将有关饲养管理关键技术介绍如下:

一、进鸡前的准备。鸡舍要通风干燥,保温性能良好。在进鸡前一周,鸡舍应彻底清扫干净,用 2%~3%的火碱或 4%的来苏儿溶液喷洒,或按 14g/m³高锰酸钾、28m 福尔马林熏蒸。消毒后铺 7~10cm 新鲜垫料,安置好火炕、火炉或电保温伞。在进鸡前的 2~3 天,将鸡舍预温,保持在 30℃ 以上。同时,备足饲料和饮水器具,检查水电装置,如有不善,立即维修。

二、饲喂与饮水。雏鸡出壳的当天,体内还有部分蛋黄未被吸收,可不喂。以后两天,在饲料盘或有色塑料布上,喂一些易消化的粉料,要勤添多喂,昼夜给食,每天喂 7~8 次。以后随鸡只的增大,逐渐减少饲喂次数,1~2 周每 2 小时喂 1 次,半月后每天喂 4~5 次即可。要有足够的食槽或料桶,保证所有鸡只都能采食。一次加料不要过多,以防造成饲料浪费。注意更换饲料,一般在第二周换成肉鸡一号料,第五周换成肉鸡二号料。饮水要清洁,开始时可饮温开水,冬季最好在饮水中加 4%的红糖,夏季加 0.1%的高锰酸钾,以后饮常水即可。

三、温度与通风。幼雏自身产热少,对环境温度要求严格。入雏前 1~2 天一定要将舍内温度升到 30℃ 以上。1~3 天雏鸡周围的温度不能低于 34℃,以后逐渐降温,每周下降 2~3℃,直到 21 天为止。

樱桃果脯的制做

一、工艺流程。原料 分选 催熟 去核 浸泡 脱色 滤干 糖渍 加柠檬酸 一次糖煮 浸渍 加柠檬酸 后 二次糖煮 沥糖 晾晒 阴干 成品。

二、选果。选择适宜加工品种的果实,要有良好的离核性,果个较大,风味较浓,色泽鲜艳,果实要充分成熟,以九成以上熟为好,也可采后放在室内常温下 12 小时,让其熟,可 100%离核。

三、脱色。在加工过程中,花青素易溶于水,果皮内残存的色素易和糖酸起化学变化使制品色泽发暗,为了保持制品有鲜明均匀的色泽,可采用 0.3%~0.4%亚硫酸氢钠浸泡 12

四、防氨气蓄积。秋冬季节,常常由于鸡群排泄的粪便和潮湿的垫料未能及时清除,致使鸡舍内氨气蓄积,浓度增大,导致肉鸡氨气中毒或引发其他疾病。因舍内氨气蓄积,氧气相对缺乏,加上天气寒冷,鸡的代谢率增高,对于生长快速的肉鸡,容易引发腹水综合征。因此应做到,鸡舍铺设的垫料一般要在 5 厘米以上,操作时尽量减少洒水,防止弄湿垫料,如果鸡舍内湿度过大,则应及时清除舍内粪便及潮湿的垫料。

五、密度与光照。饲养密度过大,不仅影响鸡的生长,还会造成各种传染病的发生,得不偿失。因此,必须选择适宜的饲养密度,一般地说厚垫料平养,0~5 周龄的鸡每平方米可养 18 只,6~8 周龄的 11 只。

光照直接影响到鸡的采食、生长,雏鸡视力差,为便于认食、饮水,1~3 日龄的宜采取昼夜光照,光照强度以鸡刚能看到饲料即可。现在也有人采取 23 小时光照、1 小时黑暗或 1 小时光照、2 小时黑暗交替进行的办法,效果比较好。光照强度,1~2 周龄每平方米 2~3 瓦,以后按每平方米 1.75 瓦即可。

六、卫生防疫。严格卫生防疫,减少疾病发生是提高养鸡经济效益的重要途径。进舍人员要严格消毒,鸡舍要保持清洁干燥,垫料要经常翻晒,并随时更换污染的垫料。严格防疫,出壳 24 小时内必须注射马立克氏疫苗,每只鸡注射稀释 0.2 毫升。若附近鸡发生传染病,尤其是鸡新城疫,应在 1~3 日内用鸡新城疫系疫苗点眼或滴鼻,7 天时翅下刺种鸡痘疫苗,同时喂以抗生素药物。14 天时用鸡新城疫系疫苗滴鼻。若附近鸡场发生鸡新城疫时,应再在 35 天时用鸡新城疫系疫苗进行第 2 次点眼或滴鼻。

(于千桂)

小时即可使果实脱去红色,使成品达到鲜艳、均匀、黄色。

四、糖煮。一次糖煮虽缩短了加工时间,但吃糖不够饱满,二次糖煮的成品吃糖较饱满,色泽金黄鲜艳,外观形态比传统工艺有较大的改进。在糖煮中添加少量柠檬酸,可使果脯色呈微红色,由于新工艺缩短了加热时间,维生素 C 保存也较好,果脯的营养成分较高。为了整形和使果脯中内外水分平衡,烘干的樱桃脯还须放到密闭的容器中使其返潮回软,回软的果脯经整形和剔除不合格品后送入烘房复烘,在 65~70℃ 下烘 4~5 小时即可。

五、包装。在包装前要进行质量检查,对经过复烘的果脯进行含糖量、含水量、细菌污染等检查,并再一次剔除不合格果脯及杂质,达到标准的即为合格产品。为了成品的及时包装,要用电风扇使果脯迅速冷却,冷却后的果脯就可用塑料袋或印有商标的食品盒包装,为方便顾客购买时观察质量,在包装盒上要留有透明窗口。

(沈 瑞)

