

优质黄羽肉鸡的养殖

刘华贵
文图



优质黄羽肉鸡是相对于从国外引进的白羽快大型肉鸡而言的,通常指含有中国地方鸡种血缘、生长较慢、肉质优良、外貌和屠体品质适合中国传统消费需求的地方鸡种或仿土鸡,外观多为黄羽或黄麻羽。

一、优质黄羽肉鸡的分类

按照体型大小和生长速度的不同,可将优质黄羽肉鸡大致划分为优质型、中速型、快大型3个类型。

1. 优质型。又称慢速型、高档型。此类型的黄羽肉鸡以地方品种为主,基本不含或很少含有外来品种血缘,生长较慢。公鸡一般90~100日龄上市,体重1.4~1.6千克,肉料比为1:3.2~3.6,青年母鸡100~120日龄上市,体重1.3~1.5千克,肉料比为1:3.5~4.0。成年母鸡体重在1.5~2.0千克,繁殖性能低下,有强烈的就巢性,年产蛋100~150枚。体型较小,结构紧凑,脚细骨细。饲养方式以放养为主,肉质特别鲜美、爽滑和芳香。在广东、广西等地区,常常采取山地、果园放养的方式饲养至120日龄,临近开产时上市,售价高。这一类型的鸡种以广西三黄鸡、清远麻鸡、文昌鸡、河田鸡和北京油鸡等为代表。

2. 中速型。这一类型多数带有25%左右外来品种(隐性白等)的血统,以改良石岐杂为代表,如江村黄鸡、兴农黄鸡等,主要是通过和隐性白等品种杂交育成。生长速度比慢速型黄羽肉鸡快,体型

亦较大,脚较长。青年母鸡一般在80~85日龄体重达到1.25~1.5千克,饲养至100日龄经肥育后体重可达1.75千克左右。

3. 快大型。也称快速型。这类型也是采用杂交方法育成,含有较多的外来品种血缘,或经过高强度的系统选育,增长速度快,50~60日龄即可达到1.5千克的上市体重,饲料利用力较强,饲养成本低,但体大骨粗,肉质较差,肉味较淡。这一类型以快大型岭南黄鸡、墟岗黄鸡等为代表。

二、优质黄羽肉鸡的特点

与快大型白羽肉鸡相比,优质黄羽肉鸡具备以下特点:

1. 生长速度慢,饲养成本高。快大型白羽肉鸡一般7周龄上市,体重2.0千克左右,而此时的快大型黄羽肉鸡体重仅为1.0千克左右,优质型黄羽肉鸡的生长速度就更慢了,7周龄的体重才0.5~0.6千克。优质黄羽肉鸡由于料肉比高,故生产成本大大高于普通肉鸡,售价则是普通肉鸡的2~3倍。

2. 生产周期长。大多数优质地方鸡种需饲养至3~4月龄,体重达1.2~1.6千克方可上市。在正常的饲养管理条件下,每年饲养3批左右。快大型肉鸡一般7周龄上市,每年可饲养6批左右。

3. 肉质优异。一般来说,肉鸡的生长速度越快,肉质越差。优质黄羽肉鸡由于增重慢,生长周期长,肉质大大优于普通肉鸡。据科学测定表明,优质黄羽肉鸡含有较高的游离氨基酸、肌内脂肪和不饱和脂肪酸等风味物质。

4. 对饲料的营养水平要求相对较低。地方品种耐粗饲,有较强的适应能力,在低蛋白(粗蛋白质19%)、低能量(11.30兆焦/千克)的营养水平下,0~5周龄仍正常生长,不会出现营养缺乏症。中速型、快大型黄羽肉鸡的生长速度、饲料利用力等介于地方品种和肉鸡之间,也有人称之为“仿土鸡”,对于营养的要求则接近于肉用仔鸡。所以,这两种类型的黄羽肉鸡生长前期和中期的营养需要,一般参照肉用仔鸡的营养水平,生长后期(肥育阶段)则采用高能量含油脂的饲料。

5. 生长后期对脂肪的利用力强。由于优质黄羽肉鸡的肉质要求富含脂肪,通过长期选育,形成了优质黄羽肉鸡后期脂肪利用能力强的特点。例如清远麻鸡青年母鸡经15天肥育可增重250克。

三、优质黄羽肉鸡的养殖现状

由于中国人的饮食习惯以及人们对优质禽类

产品的消费需求增加,优质黄羽肉鸡养殖遍布我国各地,正形成一个新的饲养高潮,其饲养量已占到全国肉鸡总饲养量的50%以上,在两广地区,优质黄羽肉鸡甚至占到肉鸡上市量的85%~90%。优质黄羽肉鸡的消费市场主要集中在广东、广西、福建、上海、江苏、浙江、海南以及港澳等南方沿海地区和内陆大中城市。全国黄羽肉鸡的大型种鸡场已有30~40家,以广东、广西地区为多。广东温氏食品集团公司目前是我国最大的优质黄羽肉鸡育种与生产企业,1999年雏鸡的年供应量达1亿只以上,目前已发展到年供雏2亿只以上。

四、优质黄羽肉鸡现存问题

优质黄羽肉鸡的饲养零星分散,管理粗放,市场混乱,缺乏深加工,离产业化要求甚远。全国范围内大型优质地方鸡生产龙头企业和知名品牌尚少,从而制约着这一新型特色养殖业的持续健康发展。

1. 品种选育程度不高,良种体系建设尚待完善。随着优质黄羽肉鸡生产的蓬勃发展,国内涌现了一大批黄羽肉鸡育种企业,各地因地制宜,就地取材,育成了一系列的黄羽肉鸡品种。但由于选育时间短,大多数企业还存在着基础条件差、资金短缺、技术力量薄弱等问题,品种的选育程度明显不高,在生产性能、均匀度、稳定性、一致性等方面还存在较大缺陷。优质黄羽肉鸡良种繁育体系建设也明显滞后于商品生产的发展。

2. 饲养管理技术有待规范。由于受饲养管理技术、财力条件的限制,优质黄羽肉鸡生产中普遍存在着因陋就简的生产经营现象,表现为鸡舍条件差、消毒观念差、无害化认识差、营养知识差,影响了养鸡生产的经济效益。

3. 深加工及产业化经营机制尚待构建。近十几年出现的一些黄羽肉鸡生产体系,只停留在鲜活市场和出口港澳活鸡市场。目前,卖鲜活鸡的多,转化加工的少;在本地区销售的多,跨区域销售的少。未能开发出与现代消费接轨的富有特色的系统商品,造成商品转化率低,效益低下,经营风险大。由于没有深加工产品和连锁快餐业的支持,优质黄羽肉鸡很难占领广大的国内市场,而且使生产变得很不稳定,季节性很强。

4. 宏观调控机制有待建立。由于缺乏有力的管理指导机构和宏观调控,优质黄羽肉鸡生产表现出明显的盲目性,使得不少养殖户对市场和自身条件缺乏科学分析,围绕热点转,不开展市场调

研,盲目发展,一哄而上,结果造成市场价格潮起潮落,波动很大,使一些生产者吃尽了苦头。

5. 市场混乱,缺乏统一管理。优质黄羽肉鸡由于生长周期长,肉质优异,市场售价也高。为了追求短期经济效益,育种企业往往通过杂交配套的方式来模仿优质黄羽肉鸡的外形、外貌,育成所谓的“仿土鸡”。因此,优质黄羽肉鸡的绝大多数品种,虽然外观不错,但比起地道的本地品种来,相差甚远。目前市场上风行的表型三黄、麻花、麻黄或者仿土肉鸡,如果从严格的品质育种的高度衡量,大部分未达到真正的优质标准。由于缺乏统一的市场管理和认证分级制度,加上大多数消费者的鉴别能力有限,黄羽肉鸡市场以次充好、鱼目混珠的现象非常普遍。在北京冰鲜鸡市场,以肉杂鸡冒充三黄鸡、以淘汰蛋鸡冒充柴鸡的现象十分普遍。

五、优质黄羽肉鸡的发展趋势

1. 依靠科技,增加投入,进一步提高产品的科技含量。优质肉鸡由南向北、由东向西,向全国发展势在必行,这是真正具有中国特色的优质鸡产业经济。其产品类型将继续向多样化发展,以适应市场细分的需求。一部分育种企业将继续重点生产符合我国大众普通消费水平的快大型黄羽肉鸡,通过选育,父母代种母鸡的繁殖力和商品肉鸡的生长速度指标将逐步接近国际水平,从而降低黄羽肉鸡的生产成本而立足全国市场;另一部分育种企业将在提高种鸡繁殖能力的同时,将重点致力于品质育种,生产饲养期达110~120天的高档优质肉鸡。预计高档优质型黄羽肉鸡(如广东湛江广海鸡、广西三黄鸡、北京宫廷黄鸡等)在今后数年内将有较大增幅。

2. 优质黄羽肉鸡的市场定位应该是广大的国内市场。就目前我国优质黄羽肉鸡的饲养技术和加工水平而言,随着出口国技术壁垒的逐步提高,实现黄羽肉鸡出口并非易事,且西方人的饮食习惯与中国人有很大差别。而从中国肉鸡消费市场的变化到优质黄羽肉鸡消费市场的迅速崛起,充分表明中国优质黄羽肉鸡发展潜力巨大。因此,应将优质黄羽肉鸡的研究、开发重点放在国内广大市场,包括目前重点开发的西部地区。

3. 新销售方式的探索和产品深加工研究。传统的优质黄羽肉鸡销售方式,以活鸡市场为主,不利于卫生和消费的方便性,生产企业也不容易创立品牌。随着人民生活水平的普遍提高,特别是禽



新蛋鸡开产前的

魏之福

新蛋鸡开产前数周是从生长期进入产蛋期的过渡阶段,要进行转群上笼、选留淘汰、免疫接种、饲料更换和增加光照等一系列工作,给鸡造成极大应激。母鸡生理变化剧烈、敏感、适应力较弱、抗病力较差,如果饲养管理不当,极易影响产蛋性能。

1. 做好上笼准备 鸡舍和设备要进行全面清洁消毒,喂料系统、饮水系统、供电照明系统、通风换气系统、排水系统和笼具、笼架等设备要认真检查,如有异常应及时维修。另外,要准备好所需的用具、药品、器械、记录表格和饲料,安排好饲养人员。

2. 及时转群上笼 入笼

日龄。在 16~17 周龄前上笼,新蛋鸡在开产前有一段时间熟悉和适应环境,形成和睦的群体,有充足时间对其进行免疫接种和其他工作。如果上笼过晚,会推迟开产时间,影响产蛋率上升;已开产的母鸡由于受到转群等强烈应激可能会停产,甚至造成卵黄性腹膜炎,增加死淘数。选留淘汰。入笼时要按品种要求剔除体型过小、瘦弱鸡和无饲养价值的残鸡,选留精神活泼、体质健壮、体重适宜的优质鸡。分类入笼。由于遗传和饲养管理等因素,鸡群中仍会有一些体型较小和较大鸡,如果都淘汰掉,势必增加成本。可分装在不同的笼内,采取特殊措施加强管理,使其均匀整齐。按鸡笼容纳的鸡数,一次放够数量,避免先入笼的欺负后入笼的。

3. 注重免疫接种 开产前进行免疫接种,免疫程序合理、

疫苗质量可靠、接种途径适当、剂量准确等,可有效地防止产蛋期疫病的发生。接种后要检查接种效果,必要时进行抗体监测,确保免疫接种效果。

4. 加强驱虫工作 开产前要做好驱虫工作。110~130 日龄的鸡,每千克体重用左旋咪唑 20~40 毫克或驱蛔灵 200~300 毫克,拌料喂饲,每天 1 次,连用 2 天;每千克体重用硫双二氯酚 100~200 毫克,拌料喂饲,每天 1 次,连用 2 天;球虫卵囊污染严重时,上笼后要连用抗球虫药 5~6 天。

5. 创造适宜环境 产蛋鸡舍的最佳温度为 15~25,相对湿度为 60%~65%。温湿度过高或过低都不利于产蛋。秋季温差较大,白天要注意降温,夜间要注意防寒保暖,随时调节温湿度。清除鸡舍内外粪便,通风换气,保持空气新鲜。

6. 重视光照控制 光照对

流感疫情对养鸡者和消费者的影响以及国内交通运输状况的显著改善,消费者的消费习惯将会发生变化,冰鲜鸡、分割鸡等将成为消费的主要构成部分,并以超市、专卖店等多种形式进行销售。另外,优质黄羽肉鸡产品的深加工,如盐焗鸡、白切鸡、多味凤爪等成品或半成品的研制,将进一步增加优质黄羽肉鸡消费的方便性,提高风味,扩大消费量。

4. 加强品牌效应 提高产品档次。品牌是产品质量的发展和升华,只有实行品牌战略,创名牌,搞好品牌策划和售后优质服务,才能不断增强产品在市场中的竞争力,加快优质黄羽肉鸡产

业的进程。如广东省湛江市广海鸡养殖公司创立了“广海鸡”品牌,通过良种培育、科学的饲养手段、独创的肉鸡加工工艺,创造了显著的经济、社会效益。

优质黄羽肉鸡养殖作为我国现代肉鸡业中独具特色的一个新兴产业,发展前景十分广阔。但目前优质黄羽肉鸡业已进入微利时期,生产者要冷静观察并分析市场,依靠科技的力量,降低产品成本,提高产品质量,向优质高效、绿色环保的方向发展。

(作者联系地址:北京市农林科学院畜牧兽医研究所 邮编:100097)