

<<肉羊标准化养殖技术图册>>

图书基本信息

书名：<<肉羊标准化养殖技术图册>>

13位ISBN编号：9787511608574

10位ISBN编号：7511608574

出版时间：2012-5

出版时间：全国畜牧总站 中国农业科学技术出版社 (2012-05出版)

作者：全国畜牧总站 编

页数：138

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>

<<肉羊标准化养殖技术图册>>

内容概要

《肉羊标准化养殖技术图册》通过深入浅出的文字及大量直观实用的图片，从畜禽良种化、养殖设施化、生产规范化以及防疫制度化等方面详细阐述了肉羊养殖场标准化示范创建的主要内容，在讲求技术先进性的同时，又注重了实用性和可操作性，对于提高我国肉羊标准化养殖水平具有重要的指导意义和促进作用。

<<肉羊标准化养殖技术图册>>

书籍目录

第一章 肉羊良种化 第一节 国内外主要肉羊品种 一、国内主要肉羊品种 二、国外引进的主要肉羊品种 第二节 肉用羊生产性能测定 一、测定条件和要求 二、测定羊的个体标识 三、测定性状 四、肉羊主要性状的测定方法 五、超声波活体测定 六、胴体等级评定 七、遗传评估方法第二章 养殖设施化 第一节 肉羊场的布局与选址 一、肉羊场选址 二、基础设施 三、肉羊场的布局 第二节 羊舍设计要求与类型 一、羊舍设计要求 二、羊舍类型 三、饲养密度 第三节 通风、饮水、消毒、青贮设施 一、通风设施 二、饮水设施 三、消毒设施 四、青贮与干草设施 第四节 养殖设备与辅助设施 一、养殖设备 二、辅助设施第三章 生产规范化 第一节 肉羊规模化饲养类型 一、放牧育肥 二、舍饲育肥 三、混合育肥 第二节 不同用途肉羊的饲养管理 一、母羊的饲养管理 二、公羊的饲养管理 三、育成羊的饲养管理 四、羔羊的饲养管理 五、育肥羊的饲养管理 第三节 羊肉品质与质量控制 一、羊肉的营养价值及影响羊肉品质的因素 二、肉羊制品与质量监控 第四节 饲料原料与加工调制 一、饲料原料种类 二、饲料加工 第五节 肉羊日粮配合 一、日粮配合原则 二、日粮配合方法 第六节 肉羊场生产与经营管理 一、肉羊场的生产管理 二、肉羊场的计划管理 三、肉羊场经营管理的原则第四章 肉羊繁殖 第一节 羊的生殖器官与生理机能 一、母羊的生殖器官及生理功能 二、公羊的生殖器官及生理功能 三、发情与鉴定 第二节 配种方法 一、配种时间的确定与频率 二、自然交配与人工辅助交配 第三节 肉羊繁殖中的生物技术 一、同期发情技术 二、胚胎移植技术 第四节 妊娠与分娩 一、妊娠检查 二、分娩与接产 三、产后母羊和新生羔羊护理第五章 防疫制度化 第一节 常见疫病及其防治与诊治 一、口蹄疫 二、羊痘 三、炭疽 四、布氏杆菌病 五、羊快疫 六、羔羊痢疾 七、破伤风 八、传染性脓疱 九、蓝舌病 十、腐蹄病 第二节 羊的传染病防治原则及技术 一、防制原则与主要措施 二、防疫规程及免疫程序第六章 粪污无害化 第一节 粪污无害化措施 第二节 病死羊处理原则第七章 主推技术模式 一、品种的选择、引进技术 二、肉羊的杂交利用技术 三、粗饲料加工新技术的应用 四、无公害羊肉技术工艺 五、肉羊全混日粮(TMR)饲喂模式 六、高床舍饲模式 七、农牧结合粪尿污水无害化处理模式 八、重大传染病的诊断和预防新技术主要参考文献

章节摘录

版权页：插图：（二）影响羊肉品种的因素 1.年龄和体重 家畜随着年龄的增长，体重不断增加一直到成年。

因此，年龄和体重这两个因素有密切的关系。

不同品种绵羊、山羊的年龄和体重的变异范围很大。

绵羊胴体中脂肪的比例通常是随着体重的增加而增加的。

羊肉的嫩度受年龄的影响很大，但从羔羊到周岁年龄内变化不是很大。

因此，随着年龄增长，肌肉组织中脂肪减少，肌纤维显著变硬而降低胴体品质。

如果绵羊胴体在屠宰以后进行处理，例如在僵死前迅速冷冻或早期冷冻，可以避免羊肉变老。

经过这样处理后的羔羊肉，周岁羊肉或较大年龄的母羊均可用来烤羊肉。

不同年龄的羊肉之间的嫩度有明显差异，年龄较大的绵羊肉嫩度就差一些。

皮下脂肪薄的胴体比脂肪覆盖厚的胴体在冷冻以后羊肉容易变老。

家畜屠宰放血后，通电进行电刺激，可增加肉的嫩度。

2.营养和饲料 营养问题实际上是由于饲料和气候所决定的，在比较同龄羊时，营养水平和日粮成分可以使胴体成分差异很大。

但是胴体重相同的个体受营养水平和日粮成分影响不大。

有人认为相同品种和性别相同的个体胴体组成决定于体重，实际上是决定于营养状况。

改变饲料成分，在饲料中适当增加蛋白质，就能增加体内脂肪的沉积量，改善肉的品质。

因此，营养对胴体品质的影响，主要是日粮的营养水平、饲喂量及次数和羊的发育阶段等因素的相互作用的结果。

采食特殊牧草可以改变绵羊肉的味道，有些试验已经证明某些羔羊肉的味道是和芳香族的野生牧草有关。

我国不少地区的羊肉膻味很小，可能也和某些牧草有关。

例如滩羊肉可能与贺兰山的药草有关，但没有得到试验的证实。

国外有些试验证明，白三叶、苜蓿、油菜、燕麦等会影响羊肉的味道。

吃了有气味的饲草以后7-14天，再喂不带气味的饲草，气味可以消除。

<<肉羊标准化养殖技术图册>>

编辑推荐

《肉羊标准化养殖技术图册》是由全国畜牧总站编写，中国农业科学技术出版社出版的关于饲养管理的标准化图册。

《肉羊标准化养殖技术图册》图文并茂，实用性、可操作性强，是肉羊养殖场、养殖小区技术人员和生产管理人员的实用参考书。

<<肉羊标准化养殖技术图册>>

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>