

# 乐氏能<sup>®</sup>-01 对樱桃谷肉鸭屠宰性能的研究

## 1 材料与方法

### 1.1 添加剂

混合型饲料添加剂-枯草芽孢杆菌，商品名为乐氏能<sup>®</sup>-01，包装规格为 20kg/袋，含枯草芽孢杆菌 $\geq 10^{10}$ cfu/kg，由南京乐氏饲料研究有限公司提供。

### 1.2 试验地点及试验周期

试验地点：安徽泗县某樱桃谷肉鸭养殖基地；

试验周期：从 20 日龄开始，持续使用至 42 日龄出栏；

试验时间：2017.9.9-2017.9.26

### 1.3 日粮配方

肉鸭日粮为商品化全价颗粒饲料，其配方和营养水平参考美国 NRC(1994)。

### 1.4 试验动物分组与试验设计

选用相同品种、相同日龄、相同来源的健康樱桃谷肉鸭，以独立鸭舍为试验单元，设试验组和对照组，每组各 4 个重复。试验组从 20 日龄开始在基础日粮中添加乐氏能<sup>®</sup>-01，对照组日粮中不添加乐氏能<sup>®</sup>-01，但其它因素如温度、湿度、光照、通风、及饲养管理等与各试验组均一致。具体分组及处理见表 1。每天仔细记录各鸭舍消耗的饲料袋数、死淘数及用药记录；出栏时应仔细记录各组的出栏鸡只数及出栏重。

表 1 试验分组及处理

试验组别	棚号	试验动物数	日粮组成
对照组	东 1、2、3、4	6500*4	基础日粮
试验组	东 5、6、7、8	6500*4	基础日粮+乐氏能 100g/T

### 1.5 饲养管理

饲养方式相同即都为大群统一管理，每个饲养员饲养两个棚即一组（个别除外），人工育雏，并采用网上平养、自由饮水、自由采食、分期扩栏，上料方式为前期人工袋装上料加后期罐装自动上料相结合的方式。免疫及用药程序相同（每棚实时状况除外）。

### 1.6 测定项目

试验结束后，每组随机抽取 20 只，称活体重，剖杀后分别取鸭掌、鸭舌、

鸭肫、鸭肝、腺胃食管、鸭头、鸭脖、鸭腿、二节翅、翅根、鸭壳、软骨、小胸、脖皮、带皮大胸、碎皮、气管、板油、肫油、碎肉、鸭心，对各屠宰项目分别称重并记录，计算屠宰率。屠宰率=屠宰项目重量（g）/活体重（g）

### 1.7 数据统计分析

本试验数据由 Excel 进行收集并进行整理。

## 2 结果

试验组和对照组的屠宰性能见表 2。由表中数据可知，试验组综合屠宰性能优于对照组（提高了 1.24%），其中鸭肝重量比对照组增加了 9.1%，鸭腿重量比对照组增加了 3.6%，板油和肫油重量比对照组分别降低了 19.6%和 30%。

表 2 屠宰性能（率）一览表 单位：%

试验项目	基础日粮	基础日粮+乐氏能 100g/T
鸭掌	2.54	2.63
鸭舌	0.38	0.38
鸭肫	1.81	1.75
鸭肝	2.09	<b>2.28</b>
腺胃食管	0.63	0.58
鸭头	3.89	3.94
鸭脖	5.85	6.15
鸭腿	15.98	<b>16.56</b>
二节翅	3.97	4.11
翅根	6.51	6.78
鸭壳	10.00	10.50
软骨	0.98	0.86
小胸	0.89	0.92
脖皮	5.73	5.82
带皮大胸	12.96	13.22
碎皮	8.89	8.19
气管	0.55	0.54
板油	1.43	<b>1.15</b>
肫油	0.40	<b>0.28</b>
碎肉	0.14	0.13
鸭心	0.55	0.53
总计	86.21	<b>87.28</b>

### 3 结论

试验结果表明乐氏能<sup>®</sup>-01 可以提高樱桃谷肉鸭的屠宰率，尤其表现为肝脏增大，板油和肫油显著减少。