

# 《发酵床养猪新技术》

## 图书基本信息

书名：《发酵床养猪新技术》

13位ISBN编号：9787535760364

10位ISBN编号：7535760368

出版时间：2010-1

出版社：湖南科技

作者：肖光明//吴买生

页数：198

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《发酵床养猪新技术》

## 前言

目前，养猪业的发展已经取得了令世人瞩目的成绩，成为我国农村经济的重要支柱产业，是国民生活物质供应的基础产业。近年来，我国养猪业的发展呈现出三大趋势，一是集约化养猪规模进一步扩大，技术含量、设施设备等全面提升；二是200~1000头的适度规模养殖场（户）蓬勃发展，形式多样，急需规范；三是超小规模农户散养在逐步隐退。同时面临三大困境，即环境问题、品质与健康问题、效益提高问题。由这三大问题直接表现出来的是药物残留、能源缺乏、饲料短缺、疫病频发、环境污染等，这些成为了限制我国养猪业发展的瓶颈因素。如何引导养猪业向高效、安全、环保的方向转变；在提高产量的同时，兼顾资源和环境因素；以人为本，生态环保，节能减排，实现自然资源合理利用；产业和谐发展，效益显著提高，满足新时期社会主义新农村建设的新要求，这一直是各级领导、畜牧科研工作者和广大养猪户共同追求的目标。发酵床养猪正是在这样的背景下从国外引进推广的一项新技术，它是利用全新的自然农业理念，结合现代微生物发酵处理技术提出的一种环保、安全、有效的生态养猪方法；是集养猪学、营养学、环境卫生学、生物学、土壤肥料学于一体，遵循低成本、高产出、无污染的原则建立起的一套良性循环的生态养猪体系；是集约化规模化养猪发展到一定阶段出现的新型生产工艺，是养猪业可持续发展的新模式。

# 《发酵床养猪新技术》

## 内容概要

《发酵床养猪新技术》全书共分九章。第一章 简要叙述了发酵床养猪的概念、发展现状和重要意义；第二章 至第三章 详细叙述了发酵床猪场的建设、设施设备和投资估算；第四章 至第六章 系统介绍了发酵菌种的培育与选择、发酵床垫料的制作与管理及猪体内微生态环境调控技术；第七章 至第八章 简单介绍了发酵床养猪的营养与饲料、繁育与饲养管理技术；第九章 重点介绍了发酵床养猪的疾病防控技术。

《发酵床养猪新技术》内容全面、技术实用、语言通俗，并能反映目前发酵床养猪的最新研究进展情况。

# 《发酵床养猪新技术》

## 作者简介

肖光明，湖南湘乡人，硕士，研究员、注册咨询师。现任湖南省畜牧水产技术推广站站长、湖南省水生动物防疫检疫站站长、湖南省畜禽水产品质量安全分中心主任；湖南省科学技术协会八大代表，《中国当代农业高级专家库》入选专家，湖南省专家科技咨询服务团畜牧水产专家组组长，湖南省科技厅信息中心项目评审专家组成员，湖南省水产学会常务理事、秘书长，《内陆水产》编委。近10年来，在省级以上刊物发表学术论文15篇；获得部省级农业科技推广奖一、二、三等奖7项；主要著作有《淡水养殖》、《鱼类养殖》、《淡水虾蟹养殖》、《黄鳝泥鳅养殖》、《龟鳖养殖》、《鱼养殖技巧》等；2005年主编《无公害养殖新技术丛书》10册，获得中宣部、农业部、新闻出版总署联合颁发的“全国服务三农优秀图书奖”和湖南省人民政府颁发的“第八届湖南图书奖二等奖”。

吴买生 湖南涟源人，硕士，享受国务院特殊津贴专家，研究员。现任湘潭市畜牧水产局总畜牧师，湖南省科技进步奖评审专家组成员，湘潭市农业高级职称评审委员会委员。1984年以来，一直从事国家地方猪品种——沙子岭猪的保种和畜禽品种改良、饲料营养等技术研究与管理工。先后获得国家和省、市级科技奖励13项，发明专利1项，发表学术论文58篇，参编著作2部，制定省市地方标准8个。

# 《发酵床养猪新技术》

## 书籍目录

第一章 概述 第一节 发酵床养猪的基本概念 第二节 发酵床养猪的基本原理 第三节 发酵床养猪的优点及比较优势 一、发酵床养猪技术优点 二、发酵床养猪的比较优势 第四节 影响微生物活动的因素 一、温度 二、水分 三、氧气 四、营养 五、酸碱度 六、有害物质 第五节 发酵床养猪发展现状与展望 一、发展现状 二、发展展望 第六节 推广发酵床养猪技术的重要意义 一、落实科学发展观的需要 二、建设“两型社会”的需要 三、建设新农村的需要 四、提高生猪产品质量安全的需要第二章 发酵床猪场的建设第三章 发酵床养猪设备及建设投资估算第四章 菌种的培育与选择第五章 发酵床垫料制作与管理第六章 猪体内微生态环境调控技术第七章 营养与饲料第八章 繁育与饲养管理第九章 疾病防控技术主要参考文献附录

## 章节摘录

【三】大肠杆菌 大肠杆菌广泛存在于自然界，属于肠杆菌科中的一个模式菌株，为需氧菌或兼性厌氧菌，在15 ~ 45 可以生长，最适温度为37 ，从动物体内分离出来的大肠杆菌一般是光滑型的，在普通琼脂平板上培养24小时后形成圆形、隆起、湿润、半透明的无色菌落，直径为2 ~ 3mm ，在肉汤中培养18 ~ 24小时后出现均匀浑浊现象，然后在试管底部出现黏性沉淀。大肠杆菌能发酵乳糖、葡萄糖等多种糖类产酸产气。 大肠杆菌在仔猪出生后几个小时，通过吮吸、舔食、吞咽由口腔进入肠管，依靠菌体上的纤毛，吸附于肠上皮细胞上定植于肠道中。在小肠（十二指肠、回肠）上段，因胃酸、胆汁作用，同时还缺氧，因而大肠杆菌含量较低，但在盲肠、结肠、直肠中含量较多，尤其以直肠含菌数高，随粪便排出体外。大肠杆菌在健康仔猪的小肠中含105.9个，大肠中含107.1，每克新鲜粪便的大肠杆菌含量达到了107 ~ 108.7个。健康动物的大肠杆菌含量是相对稳定的，但随着日龄、疾病、饲养状态及抗生素使用而变化影响需氧菌和厌氧菌的平衡。大肠杆菌长期定居于肠道中，消耗环境中的氧，有利于厌氧菌的生长，同时它还能分解一些代谢产物供其他菌利用。某些大肠杆菌还能产生大肠菌素，这是具有抗菌作用的蛋白质，对一些病原微生物具有拮抗作用。另外大肠杆菌能合成维生素K，在供应维生素B的过程中，大肠杆菌也起到了重要的作用。大肠杆菌在宿主内定植是有益的，但越来越多的研究表明，大肠杆菌在疾病过程中也有着相当显著的影响。

# 《发酵床养猪新技术》

## 精彩短评

- 1、不好意思啊，确认晚了，速度很快的！
- 2、介绍了发酵床的一些特点，可以学习参考。
- 3、很实用的书，很有指导作用。在实际工作中还要多看的。
- 4、发酵床养猪，值得推广
- 5、书是不错，实用
- 6、发酵床养猪新技术好，而且实用，值得推广
- 7、写得不是很详细；特别是对发酵床的制作讲得不清楚

# 《发酵床养猪新技术》

## 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：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)