

# 鹅肉生产大有可为

韩陆奇 (福建漳州大学, 漳州 363000)

最近,出席一次山坡种草养鹅技术鉴定会,很有感想。这是由福建农业大学牧草研究室主任苏水金教授主持的,国家“850110201”科技攻关项目,是在山坡种水果(香蕉、龙眼),果树行间种牧草(雀稗),牧草地上养鹅,鹅粪肥田养水果养牧草,鹅粪养鱼养食用菌。通过山坡果—草—鹅—鱼—食用菌立体种养,多种经营,不仅具有良好的经济效益,而且形成良性循环,净化环境,实现绿化果化,综合开发,具有明显的生态效益。

在漳州亚热带气候的条件下,山坡果树行间种雀稗,亩产可高达5000公斤,比北方牧草一般亩产300—500公斤,高出10倍之多。以牧草为主养鹅(漳州狮头杂交鹅),70日龄平均体重为3.69公斤,全净膛屠宰率达71.26%,腿重与活重比为21.21%,胸肌重与活重比为7.28%,腹脂仅40克,消化道长度为280—317公分。此项记录,优于太湖白鹅(70日龄2.5公斤、64%)、浙江白鹅(75日龄3.7公斤、72%)、皖西白鹅(90日龄4.5公斤、72.3%);而略低于广东狮头鹅(60日龄4.5公斤、72.3%)。

鹅是以草为主的节粮型家禽。通常的料肉比为:猪4—5比1,鸭3比1,鸡2—2.5比1,鹅1(0.5—1.5)比1。养1头猪的饲料,可养100只鹅,产肉量是猪的3倍。

鹅肉含蛋白质22.3%,鸭肉为21.4%,鸡肉为20.6%,牛肉为18.7%,羊肉为16.7%,猪肉为14.8%,肥猪肉仅2.2%。鹅肉蛋白质中,赖氨酸、组氨酸和丙氨酸等含量较多。

鹅肉含脂肪11.2%,且多为不饱和脂肪酸,极易被人体消化吸收,不必担心影响健康。特别是肥鹅肝中卵磷脂含量比普通肝高4倍,脱氧核糖核酸和核糖核酸高1倍,维生素和矿物质微量元素也很丰富,营养特别好,味道细嫩鲜美,已成为世界上某些富有国家的高档佳肴珍品。组织肥鹅肝出口,可以换取大量外汇。

中医认为,鹅肉味甘性平,有补虚益气、暖胃生津等功用,对口干、口渴、心烦、小便灼热者,食之有益。鹅血味咸、性平,可用于解毒。鹅胆味苦,性寒,可消热、止咳、消痔疮。

鹅羽绒制品如羽绒服、羽绒被、羽绒枕头等,轻便温和,人人喜爱,是重要的出口创汇商品,我国羽绒出口量已占世界的40%。

由于养鹅的综合效益提高,刺激着农民养鹅的积极性,鹅的饲养量呈直线上升。以八十年代为例,1984年为0.8亿只,1985年为1.5亿只,一年就翻一番;1987年为2.3亿只,1988年为3.06亿只;从1984年到1988年,仅四年时间,就增加了三倍。1988年全国鹅肉产量达到40万吨,是兔肉的4倍,为牛肉的一半。发展之快,是肉类生产中首屈一指的。

养鹅生产的大发展,要求加工技术也必需同步发展。广东烤鹅,南京和扬州盐水鹅,鹅四件(翅膀和脚)、鹅肝、鹅肫、鹅血汤等,鲜美可口,回味无穷。但是,在山区和“老少边”区,在大力发展养鹅的同时,还要注意引进加工技术,沟通销售渠道,帮助农民解决卖鹅难等出现的问题。

## 招 租

中国肉类研究中心受中国国际经济技术交流中心委托,建立亚太地区肉类技术培训中心。新的国际培训楼面积3500平米,整体设计先进,内部装饰典雅,备有中央空调、程控电话和停车场。该中心食宿和交通方

便,有14路、343路、381路公共汽车通过,是外埠驻京办事处和本市公司办公的理想场所。

今有部分写字间及客房出租,价格适中,1996年3月启用,欢迎惠顾。

联系人:张小姐 电话:7544806