



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103238564 B

(45) 授权公告日 2015.06.03

(21) 申请号 201310172621.3

(22) 申请日 2013.05.10

(73) 专利权人 四川省草原科学研究院

地址 611731 四川省成都市郫县犀浦国宁西路 368 号

(72) 发明人 罗晓林 安添午 谢荣清 杨平贵
官久强 赵洪文 吴伟生

(74) 专利代理机构 北京众合诚成知识产权代理有限公司 11246

代理人 龚燮英

(51) Int. Cl.

A01K 67/02(2006.01)

(56) 对比文件

高元涛等. 初乳对犊牛的作用.《家畜家禽》. 吉林出版集团有限责任公司, 2009, (第 1 版), 第 54 页.

咎林森. 母牛产犊计划和配种计划.《牛生产学 第 2 版》. 中国农业出版社, 2007, (第 2 版), 第 164 页.

阎萍. 牦牛的饲养管理.《牦牛养殖实用技术问答》. 甘肃民族出版社, 2007, (第 1 版), 第 93 页.

审查员 李永双

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种制作可追溯小白牦牛肉的母牛及犊牛饲养管理方法

(57) 摘要

本发明公开了一种制作可追溯小白牦牛肉的母牛及犊牛饲养管理方法, 步骤为, 怀孕母牛在产犊前 3 个月采用“放牧 + 暖棚 + 补饲”的饲养管理模式; 母牛产犊后, 选择初生体重大于 12.5kg 以上的健康公犊; 犊牛出生后 0.5 ~ 1 小时须吮吸初乳, 尽早获得母源抗体, 0 ~ 7 日以喂初乳为主, 7 日龄时进行犊牛副伤寒的免疫, 从第 8 日开始到出栏前实行全哺乳随母放牧的饲养管理方法, 同时对产后的母牛进行“放牧 + 补饲”的饲养管理模式, 犊牛饲喂至 24-26 周龄, 体重达 80kg 以上的健康公犊进行出栏屠宰用于可追溯小白牦牛肉生产。该规范化饲养的小牦牛肉质细嫩, 富含人体所必须的氨基酸、维生素等, 且易消化吸收, 是青藏高原特色的肉食品。

1. 一种制作可追溯小白牦牛肉的母牛及犊牛饲养管理方法,其特征在于,包括以下步骤:

A、怀孕母牛在产犊前 3 个月采用“放牧 + 暖棚 + 补饲”的饲养管理模式,即白天在草场上进行放牧,晚上归牧后对其进行补饲,且夜宿暖棚内,所述补饲为归牧后补饲青干草 3kg,玉米面或青稞面 0.5kg,母牛产后 1 日内补喂生理糖盐水 500ml;

B、母牛产犊后,选择初生体重大于 12.5kg 的健康公犊;

C、犊牛出生后 0.5 ~ 1 小时须吮吸初乳,尽早获得母源抗体,0 ~ 7 日以喂初乳为主,7 日龄时进行犊牛副伤寒的免疫,从第 8 日开始到出栏前实行全哺乳随母放牧的饲养管理模式,同时对产后母牛进行“放牧 + 补饲”的饲养管理模式,即白天在草场上进行放牧,晚上归牧后对其进行补饲,产后的母牛归牧后补饲玉米面或青稞面 0.5kg,自由舔舐矿物舔砖,产后一个月开始给母牛和犊牛按常规剂量注射炭疽疫苗、牛巴氏杆菌病灭活疫苗、口蹄疫灭活疫苗,每种疫苗注射间隔 7d 以上,在产后两个月对母牛和犊牛注射伊维菌素和抗蠕敏进行体内外驱虫,用量分别为 0.02mg/kg 体重和 10mg/kg 体重;

D、选择饲喂至 24-26 周龄,体重达 80kg 以上的健康公犊进行出栏屠宰用于可追溯小白牦牛肉生产。

2. 如权利要求 1 所述的一种制作可追溯小白牦牛肉的母牛及犊牛饲养管理方法,其特征在于,步骤 B 中的初生的公犊全部佩戴耳标,建立档案,进行可追溯小白牦牛肉的生产。

一种制作可追溯小白牦牛肉的母牛及犊牛饲养管理方法

技术领域

[0001] 本发明涉及家畜饲养技术领域,尤其涉及一种制作小白牦牛肉的母牛及犊牛饲养管理方法。

背景技术

[0002] 制作小白牦牛肉的犊牛是指4月中下旬出生,初生体重在12.5公斤以上的健康公犊,饲喂至24-26周龄活重达80kg及其以上出栏的公犊牛。因其肉色相对成年牦牛颜色较浅,故称为“小白牦牛肉”。小白牦牛肉肉质细嫩,味道鲜美,蛋白质含量高达22%以上,脂肪含量1.3%以下,人体所需的氨基酸和维生素齐全,易于消化吸收,是老少皆宜的理想肉食品。小白牦牛肉可作为高档肉食品进行开发利用。

[0003] 小白牦牛肉生产有效的利用了犊牛早期生长发育迅速的生物学特点、加快了牛群的出栏周转、减少了犊牛越冬死亡、减轻了母牦牛的负担和草场压力、提高了牧民的经济收入。

[0004] 但目前没有规范化的生产可追溯小白牦牛肉的母牛及犊牛饲养管理方法。本发明所提供的饲养方法饲养出来的小牦牛肉质细嫩,富含人体所必须的氨基酸、维生素等,易于消化吸收,是青藏高原特色的肉食品。

发明内容

[0005] 本发明的目的在于提供一种规范化的制作小白牦牛肉的母牛及犊牛饲养管理方法。

[0006] 为达此目的,本发明采用以下技术方案:

[0007] 该种制作可追溯小白牦牛肉的母牛及犊牛饲养管理方法,包括以下步骤:

[0008] A、怀孕母牛在产犊前3个月采用“放牧+暖棚+补饲”的饲养管理模式,即白天在草场上进行放牧,晚上归牧后对其进行补饲,且夜宿暖棚内;

[0009] B、母牛产犊后,选择初生体重大于12.5kg以上的健康公犊;

[0010] C、犊牛出生后0.5~1小时须吮吸初乳,尽早获得母源抗体,0~7日以喂初乳为主,7日龄时进行犊牛副伤寒的免疫,从第8日开始到出栏前实行全哺乳随母放牧的饲养管理模式,同时对产后的母牛进行“放牧+补饲”的饲养管理模式,即白天在草场上进行放牧,晚上归牧后对其进行补饲。

[0011] D、选择饲喂至24-26周龄,体重达80kg以上的健康公犊进行出栏屠宰用于可追溯小白牦牛肉生产。

[0012] 优选的,所述步骤A中的补饲为归牧后补饲青干草3kg,玉米面或青稞面0.5kg,母牛产后1日内补喂生理糖盐水500ml。

[0013] 优选的,所述步骤B中的初生的公犊全部佩戴耳标,建立档案,进行可追溯小白牦牛肉的生产。

[0014] 优选的,所述步骤C中对产后的母牛归牧后补饲玉米面或青稞面0.5kg,自由舔舐

矿物舔砖,产后一个月开始给母牛和犊牛按常规剂量注射炭疽疫苗、牛巴氏杆菌病灭活疫苗、口蹄疫灭活疫苗,每种疫苗注射间隔 7d 以上,在产后两个月对母牛和犊牛注射伊维菌素和抗蠕敏进行体内外驱虫,用量分别为 0.02mg/kg 体重和 10mg/kg 体重。

[0015] 本发明的有益效果在于:制成的小白牦牛肉肉质细嫩,味道鲜美,营养价值高,蛋白质高,脂肪低,富含人体所必须的氨基酸、维生素等,易于消化吸收,是青藏高原特色的肉食品。

附图说明

具体实施方式

[0016] 下面结合通过具体实施方式来进一步说明本发明的技术方案。

[0017] 怀孕母牛从 1 月中旬开始采用“放牧+暖棚+补饲”的饲养管理模式,即白天在草场上进行放牧,晚上归牧后对其进行补饲,且夜宿暖棚内。补饲是在归牧后补饲青干草 3kg,玉米面或青稞面 0.5kg,母牛产后 1 日内补喂生理糖盐水 500ml。

[0018] 4 月中旬母牛产犊后,选择初生体重为 12.5kg 以上的健康公犊。初生公犊全部佩戴耳标,建立档案,进行可追溯小白牦牛肉的生产。犊牛出生后 0.5~1 小时进行吮吸初乳,尽早获得母源抗体,0~7 日以喂初乳为主,7 日龄时进行犊牛副伤寒的免疫,从第 8 日开始到出栏前实行全哺乳随母放牧的饲养管理模式。同时对产后母牛进行“放牧+补饲”的饲养管理模式;并且对产后母牛归牧后补饲玉米面或青稞面 0.5kg,自由舔舐矿物舔砖。5 月中旬开始对母牛和犊牛按常规剂量注射炭疽疫苗、牛巴氏杆菌病灭活疫苗、口蹄疫灭活疫苗,每种疫苗注射间隔 7 日以上。

[0019] 在 6 月份对母牛和犊牛注射伊维菌素和抗蠕敏进行体内外驱虫,用量分别为 0.02mg/kg 体重和 10mg/kg 体重。

[0020] 选择饲喂至 24 周龄,体重达 80kg 的健康公犊,该公犊进行出栏屠宰用于可追溯小白牦牛肉生产。

[0021] 以上所述,仅为本发明较佳的具体实施方式,但本发明的保护范围并不局限于此,任何熟悉该技术的人在本发明所揭露的技术范围内,可轻易想到的变化或替换,都应涵盖在本发明的保护范围之内。因此,本发明的保护范围应该以权利要求的保护范围为准。