

<<食用蛙养殖实用技术>>

图书基本信息

书名：<<食用蛙养殖实用技术>>

13位ISBN编号：9787511606297

10位ISBN编号：7511606296

出版时间：2011-11

出版时间：中国农业科学技术

作者：陈世才 编

页数：127

字数：114000

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>

<<食用蛙养殖实用技术>>

内容概要

本书介绍了可食用蛙类的人工养殖和繁育技术，内容包括：食用蛙养殖概述、食用蛙养殖场地规划与建设、食用蛙的营养需求与饲料、牛蛙的养殖技术、林蛙的养殖技术、石蛙的养殖技术和食用蛙病害防治七部分。

内容丰富、图文并茂、浅显易懂。

本书科学性、实用性、可操作性强，适合蛙类养殖者、水产科技人员和农业院校相关专业师生阅读参考，也可作为实用技术培训的教材。

<<食用蛙养殖实用技术>>

书籍目录

- 第一章 食用蛙养殖概述
 - 第一节 蛙类饲养价值
 - 第二节 养蛙的历史和现状
 - 第三节 蛙类的生物学特性
- 第二章 食用蛙养殖场地规划与建设
 - 第一节 场地的选择
 - 第二节 规划布局
 - 第三节 养殖池的设计与要求
 - 第四节 蛙池的建造
 - 第五节 其他生产设备
- 第三章 食用蛙的营养需求与饲料
 - 第一节 食用蛙的营养需求
 - 第二节 人工配合饲料
 - 第三节 常用活饲料的培养
- 第四章 牛蛙的养殖技术
 - 第一节 人工繁育和蝌蚪的培育技术
 - 第二节 幼蛙期的饲养管理
 - 第三节 成蛙的饲养管理
 - 第四节 越冬期的饲养管理
- 第五章 林蛙的养殖技术
 - 第一节 林蛙的繁殖技术
 - 第二节 放养技术
 - 第三节 越冬技术
- 第六章 石蛙的养殖技术
 - 第一节 石蛙的繁育技术
 - 第二节 蝌蚪的培育
 - 第三节 幼蛙的饲养与管理
 - 第四节 成蛙的饲养与管理
- 第七章 食用蛙病害防治
 - 第一节 蛙病发生的原因和预防措施
 - 第二节 蛙类常见疾病的防治
- 参考文献

<<食用蛙养殖实用技术>>

章节摘录

一、蛙肉的食用价值 蛙肉细嫩，营养丰富，味道鲜美。口感和营养优于鱼肉和猪、牛、羊肉，是一种高蛋白、低脂肪、低胆固醇，且别具风味的野味珍品。而且蛙肉的蛋白质含量较高，脂肪含量少，微量元素的含量非常丰富。

蛙肉还含有丰富的氨基酸、维生素及胡萝卜素、雄二醇、雌酮、油酸、亚油酸和亚麻酸等。

二、蛙肉的药用价值 蛙肉的胆固醇低、铁元素含量较高，具有良好的营养滋补作用，尤其是体虚阴衰、贫血、心脏病和高血压患者的理想食品。

蛙肉具有健脾开胃、清热解毒、补虚、止咳之功效，可治疳积、臌胀、咳嗽、毒痢、黄疸等病症。

人（尤其是妇女）忌口之时、胃弱或胃酸过多的患者，最宜多吃蛙肉。

三、工业价值 蛙类的皮质地坚韧、柔软、光滑、富有弹性，且具绚丽多彩的花纹，可作为高级手套、钱包、弹性领带、皮鞋、刀鞘及高档乐器配件的上等原料。

蛙皮价格昂贵，其制品在国际市场销路很广。

蛙头和内脏可干燥粉碎后制成动物性饲料。

四、农业价值 蛙类的主要食物是各种昆虫，特别是危害农作物的各种害虫。

据统计，一只蛙一年中能捕食1万多只害虫，可谓农作物的忠实“卫士”。

大规模人工养殖蛙类，可通过灯光和其他手段诱虫，消灭或减轻农作物的虫害，而且能大大减少农药用量，既节省农药开支，又极大地减轻农药对环境的污染。

这不仅可获得良好的生态效益，而且能带来直接和间接的经济效益。

五、实验价值 蛙类因易于人工繁殖，是教学、科研方面比较理想的实验动物。

.....

<<食用蛙养殖实用技术>>

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:<http://www.tushu007.com>