

<<肉羊高效生产技术>>

图书基本信息

书名：<<肉羊高效生产技术>>

13位ISBN编号：9787541973437

10位ISBN编号：7541973432

出版时间：1998-9

出版时间：陕西人民教育出版社

作者：马章全，冯忠义 编著

页数：143

字数：97000

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>

<<肉羊高效生产技术>>

内容概要

我们从突出科学性、先进性、实用性的要求出发，本着理论紧密联系我国肉羊业生产实际，应用覆盖面广，深入浅出，文字精练，通俗易懂的原则，并采用我们多年来的科学研究与，支术推广成果而编著此书。

主要特点是将宏观与微观结合，突出“两高一优”和羊肉加工利用，集“种、草、繁、育、防、管、加”为一书，便于读者系统地应用于生产全程，这在国内尚属首试。

可供大专院校师生、科技工作者、农牧场生产技术人员、农牧业管理人员以及广大农牧民阅读与应用。

<<肉羊高效生产技术>>

书籍目录

- 第一章 发展中的国外肉羊业
 - 第一节 方兴未艾的我国肉羊业
 - 第二节 国外肉羊业发展动态
- 第二章 肉用羊的基本属性
- 第三章 当代著名肉羊品种
 - 第一节 国内品种
 - 第二节 国外品种
- 第四章 肉羊常用饲料及加工调制
 - 第一节 常用饲料的营养及饲用要点
 - 第二节 饲料的加工调制
- 第五章 肉羊肥育先进技术
 - 第一节 肉羊肥育的基本原则
 - 第二节 肥羔肉生产
 - 第三节 大羊肥育
 - 第四节 特殊肥育
 - 第五节 杂交肥育
 - 第六节 集约化经营
- 第六章 肉羊产肉力活体估测
- 第七章 常见病防治
 - 第一节 寄生虫病
 - 第二节 传染病
 - 第三节 普通病
- 第八章 羊肉组成与特性
 - 第一节 羊肉基本成分
 - 第二节 羊肉的形态组成
 - 第三节 羊肉理化特性
- 第九章 羊肉品质评定
 - 第一节 胴体品质评定的项目和方法
 - 第二节 胴体品质评定标准
 - 第三节 胴体剖分与商品肉分级
 - 第四节 羊肉的卫生指标
 - 第五节 绵、山羊肉的品质评价
- 第十章 羊肉加工技术
 - 第一节 常用加工辅作料
 - 第二节 初加工技术
 - 第三节 深加工技术
- 附录
 - 一、前苏联肉用绵羊饲养标准
 - 二、美国肉用绵羊饲养标准
 - 三、常见草原牧草营养成分
 - 四、羊的年龄鉴别

<<肉羊高效生产技术>>

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>