

火鸡的营养价值和经济效益

陈跃王峰

由于人们生活水平和营养知识的不断提高,对肉类的选择标准发生了变化,要求出瘦肉多、而胆固醇含量低。肉质优良,符合上述条件的一种新型食用瘦肉——火鸡肉,在国内还没有被人们广泛认识。

火鸡原产于墨西哥,在世界上人工培育的时间已有三百多年历史,现在很多国家都培育出了优良的火鸡品种,如美国的尼古拉火鸡、加拿大的白钻石火鸡、法国的贝蒂堡白火鸡和大型的青铜火鸡。这些优

良的火鸡品种的共同特点是宽胸、生长快、饲料效率高、出瘦肉多。它们发达的胸肌和腿肌适合机械加工,所以许多国家,从饲养到屠宰以及包装都采用了先进的机械化生产。美国一些火鸡商用火鸡肉做成各种火鸡食品,在野外开设火鸡品尝广告会,只要交上很少几个钱就可以品尝和饱餐一顿丰富可口的火鸡食品。因此火鸡肉在国际市场上越来越普遍,成为大家喜欢的肉类,尤其在圣诞节里火鸡更是百味独尊的最佳食品。

火鸡何时传入我国已难考证,但是我国农村中饲养小型花火鸡已有较长的时间。这种火鸡接近野生种,生长慢、出肉率低,一般不受重视。为了丰富肉食来源,去年北京市种禽公司从加拿大引进宽胸白钻石火鸡品种种蛋200枚,孵出91只雏鸡,目前已繁殖了240只种鸡。最近还将从美国引进尼古拉火鸡品种,这将为我国火鸡生产增添新的色彩。

火鸡在北京的气候与条件下适应性良好,虽然孵出时体重仅57克,但经过14周的饲养,母鸡体重可达10斤,公鸡经过18周的饲养体重可达20斤以上。火鸡生长速度快是牛羊所不能相比的,火鸡出肉率高、瘦肉多,屠宰率比一般鸡高1倍,比牛羊更高。其料肉比为2.4:1,(条件较差时为2.9:1)。火鸡肌肉集中,适合制成各种快餐,如鸡肉卷、香肠、火腿等。火鸡繁殖

率高,孵化期仅29天。成鸡不怕冷,可以终年放牧,不需严密的鸡舍,简单的栅子即可,无论是山区平原都可以安全越冬,因此也是农村副业饲养的优良禽种。我场火鸡饲养的情况见表1。

表 1

周 龄	体 重 kg	阶段采食 kg	按 日 龄 采食 kg	料肉比	
初 生	0.057	—	—	—	
2	0.32	0.41	0.41	1.56:1	
4	0.79	0.79	1.20	1.52:1	
6	1.32	1.25	2.45	1.86:1	
8	2.27	1.78	4.23	1.86:1	
10	3.20	2.40	6.63	2.07:1	
12	♂ 4.8	♀ 3.6	2.94	9.57	2.28:1
14	6.1	4.7	3.62	13.19	2.44:1
16	8.5	5.3	4.31	17.50	2.54:1
18	10.4	5.7	4.73	22.23	2.76:1
20	11.6	6.1	4.65	26.88	3.04:1
22	12.5	6.4	4.8	31.68	3.35:1

火鸡肉蛋白质丰富、脂肪含量低,含有丰富的B族维生素。火鸡肉中所含胆固醇较其他畜禽肉低,其脂肪富含不饱和脂肪酸,为人体所必需,长期食用后不会增加血液中胆固醇的含量。其营养成分见表2、3。

火鸡肉及脂肪与其他肉类的比较 表 2

项 目	火 鸡	鸡	猪 肉	牛 肉	羊 肉
产 地	北 京	北 京	上 海	北 京	北 京
可 食 部	77%	34%	100%	100%	100%
食 部	一百克	一百克	一百克	一百克	一百克
水份(%)	56	66	42	59	50
蛋白质(%)	30.4	25.4	24.0	27.0	21.0
脂肪(%)	11.6	7.3	33	13.0	28
V _{B2}	0.9	0.6	0.24	0.22	0.22
能量(大卡)	227	168	400	233	342
菸 酸	4.1	5.6	4.7	5.5	4.6

火鸡脂肪和其他脂肪的比较 表 3

含 量	脂 类	牛 脂 肪	奶 油	鸡 脂 肪	火 鸡 脂 肪	棉 籽 油
饱 和 脂 肪 酸		53	57	30	30	24
不 饱 和 脂 肪 酸		47	43	70	70	76
必需	亚 油 酸	2	4	16	17	45
	亚 麻 酸	9.5	0	0.9	1.1	2
脂 肪 酸	花 生 四 烯 酸	0.1	1	0.4	0.4	0