

# 黑羽與白羽烏骨雞屠體測定

劉曉龍、林義福、洪哲明、謝昭賢、鄭裕信

行政院農業委員會畜產試驗所

**試驗目的：**了解本所黑羽烏骨雞與白羽烏骨雞屠體各部位所佔比率，以供未來推廣烏骨雞品種及屠宰利用率之參考。

**前言：**鄭（1988）報告指出絲羽烏骨雞有白羽烏骨雞、黑羽烏骨雞及斑羽烏骨雞等品種，為中國古老的優良地方雞種之一。自古以來烏骨雞常被做為藥用珍禽之一，亦有人飼養作觀賞用途，於1915年在巴拿馬萬國博覽會上被定名為“世界觀賞雞”而名揚全球。畜產試驗所之白羽烏骨雞（SW）及黑羽烏骨雞（SB）係於1995年6月28日由養雞協會自上海新陸養殖場及江蘇家禽科學研究所分別引進絲羽烏骨雞55粒，黑羽烏骨雞60粒，於同年7月20日孵出雛雞各49隻與39隻。

**試驗方法：**試驗利用黑羽烏骨雞（SB）與白羽烏骨雞（SW）於雛雞孵化後，以相同飼養環境及飼料任飼，飼養至20週齡。育雛期0-3週齡飼料含粗蛋白質21.4%，代謝熱能3,243 kcal/kg飼糧；生長期3-6週齡飼料含粗蛋白質18.4%，代謝熱能2,947 kcal/kg飼糧；6-12週齡含粗蛋白質15.5%，代謝熱能2,855 kcal/kg飼糧；於12-20週齡飼料含粗蛋白質13.8%，代謝熱能2,686 kcal/kg飼糧。兩品種於20週齡各採樣公、母12隻屠宰，進行屠體分切。分切後分別測定雞隻頭頸部、背部、胸部、腿部、腳爪及翼部等各部位重量，並換成各位部份佔整隻屠體重量的百分比。

**結果與討論：**測定結果屠體部份佔屠體重量比率，於活體重、屠體重、背部、尾椎部及腳爪部以黑絲羽烏骨雞（SB）顯著大於白絲羽烏骨雞（SW）。頭頸部所佔比率以白羽烏骨雞顯著大於黑羽烏骨雞。屠宰率、胸部、腿部、翼部、腹脂等兩品種無顯著差異。綜合上述資料顯示白羽烏骨雞保留原有烏骨雞品種特性，黑羽烏骨雞活體重及屠體重較白羽烏骨雞重，可能是因應肉用雞市場需求，原產地大陸為提供多元化烏骨雞之雜交方式生產，所以於屠體比率上較白羽烏骨雞符合商業市場需求。各項屠體數據可供未來推廣烏骨雞品種時，讓雞農了解兩品種屠體性能參考依據。

表1. 黑羽與白羽烏骨雞屠體各部位比例之平均值與標準偏差

品種	活體重, g	屠體重, g	屠宰率, %	頭頸部, %	背部, %
SW	1248±272 <sup>a</sup>	981.9±242 <sup>a</sup>	78.19±3.17	13.73±1.33 <sup>a</sup>	17.86±1.53 <sup>a</sup>
SB	1627±310 <sup>b</sup>	1288±272 <sup>b</sup>	78.9±3.24	12.32±1.24 <sup>b</sup>	18.94±1.68 <sup>b</sup>

  

品種	胸部, %	腿部, %	雞爪, %	翼部, %	尾椎部, %	腹脂, %
SW	20.01±2.09	28.11±3.34	5.01±0.50 <sup>a</sup>	12.85±1.96	1.54±0.22 <sup>a</sup>	2.15±1.63
SB	20.76±1.94	28.36±1.93	5.18±0.58 <sup>b</sup>	13.01±0.88	1.72±0.23 <sup>b</sup>	2.30±2.17

a, b, c 同行平均值無相同上標者表有顯著差異 (P>0.05)。