

РАЗВИТИЕ ПЕРЕПЕЛОВОДСТВА И ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ЯЙЦЕКЛАДКИ И ИНКУБИРОВАНИЯ ЯИЦ ПТИЦЫ В УСЛОВИЯХ «ИРТЫШСКОЙ» ПТИЦЕФАБРИКИ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ

Development and highlights perepelovodstvo lay eggs and incubating birds in a "irtyshskaya" poultry of omsk region

Цинк Д.В., Ефремов А.П.
Think D. Efremov A.P.

ИВМиБ ФГОУ ВПО ОмГАУ им. П.А. Столыпина

Аннотация: представлены данные по инкубации перепелиных яиц в условиях Птицефабрики «Иртышская».

Ключевые слова: перепела, инкубация, продуктивность, перепелиные яйца, «Иртышская» Птицефабрика.

Abstract: The presented data on the incubation of quail eggs under farm "Irtysh".

Keywords: quail, incubation, productivity, quail eggs, "Irtyshskaya" Poultry Farm.

Сельскохозяйственное производство нашей страны направлено на увеличение производства продуктов птицеводства. С каждым годом повышается потребность населения в высококачественных и деликатесных продуктах питания. Относительно новая отрасль птицеводства - перепеловодство - является одним из источников удовлетворения потребности людей в такой птицеводческой продукции.

Перепелов разводят, как в нашей стране, так и во многих странах мира. Интерес к перепелам обусловлен высокими вкусовыми качествами их яиц и мяса. Мясо этой птицы отличается нежной консистенцией, сочностью, ароматом.

Особенностью данного вида птицы является высокая яичная продуктивность и быстрая скороспелость. Самки начинают кладку яиц в возрасте 35-40 дней и за год откладывают по 250-300 яиц, расходуя на 1 кг яичной массы в среднем 2,8 кг корма. Масса яиц, снесенных самкой за год, в 24 раза превышает массу тела самой самки, тогда как у лучших пород кур — это соотношение равно 1:8.

По питательности перепелиные яйца не уступают куриным, а по содержанию некоторых витаминов, микроэлементов и других питательных веществ даже превосходят их. Кроме того, из-за высокой температуры тела, вызванной очень быстрым обменом веществ, они устойчивы ко многим возбудителям болезней.

В бывший СССР домашние перепела были завезены в 1964 г. Позднее в нашу страну была завезена новая партия перепелов из Японии. Поголовье было размножено и создана маточная группа птицы.

Птицеводство в стране развивается на промышленной основе, поэтому и перепеловодство может стать перспективной отраслью, при условии разработки технологии производства яиц и мяса перепелов на промышленной основе. Всероссийским научно-исследовательским Институтом птицеводства (ВНИИПП) была разработана технология разведения перепелов и их переработки, начиная с получения инкубационных яиц, их инкубации, выращивания молодняка, откорма перепелов, промышленного производства пищевых яиц и заканчивая убой птицы и обработкой тушек, а также технология приготовления диетических и деликатесных консервов из продуктов перепеловодства. На яйца и мясо перепелов разработаны стандарты, которые утверждены Госпланом РСФСР. Этот вид птицы включен в проект ГОСТа «Птица живая для убоя» и «Нормы проектирования птицеводческих хозяйств НТП-С -Х 4-77».

В настоящее время имеются благоприятные условия для развития перепеловодства в целях расширения ассортимента птицепродуктов. Опыт крупных перепеловодческих ферм нашей страны, а также зарубежный опыт показывают, что организация специализированных ферм с поголовьем не менее 50 тыс. несушек и отдельных цехов с поголовьем 10 тыс. несушек экономически эффективна. Производство яиц в год составит в первом случае 12 млн. штук и мяса 35 т, во втором - соответственно 2,5 млн. и 8 т. При таком объеме производства себестоимость десяти перепелиных яиц и тушек будет невысокой.

Яйца перепелов пользуются в Японии большим спросом. Тушки перепелов жарят или используют для приготовления консервов. Помет перепелов — ценное удобрение для цитрусовых растений, стоимость его в 2 раза выше, чем куриного.

Перепеловодство развивается в таких странах как Германия, США, Венгрии, Чехословакии, Болгарии, Польше, Франции, Италии, Англии и особенно любят перепелов в Японии.

Перепелов содержат на полу или в клетках, при половом соотношении 1 :2 или 1:4. Яйценоскость самки начинается в возрасте 6 недель, за год они откладывают по 250—300 яиц, каждое мас-

сой около 9,5 г. Взрослые перепела потребляют в среднем 18 г. корма в день. Перепелята в возрасте 42 дня имеют живую массу 199 - 256 г.

Такие страны, как Англия, Италия, Югославия, Франция, ФРГ, специализируются на производстве перепелиного мяса, в Японии в основном производят яйца этой птицы. Помимо выращивания перепелов в крупных хозяйствах их охотно разводят любители-птицеводы. Нетребовательность к условиям содержания, корму, кроткий нрав этих птиц, приятные трели самцов и почти ежедневная кладка небольшого крапчатого яичка делают ее интересной для любителей.

Одомашнили перепелов впервые в Японии, около 200 лет назад, но находят записи о перепелах и с загадочного Дальнего Востока, некоторые из них датируются 7 веком до н.э., на самом деле многие ученые сходятся во мнении, что китайские перепела являются прародителями многих сегоднешних пород. В Древнем Китае были популярны бои перепелов, свидетельства утверждают, что птиц помещали в стеклянные емкости, а многочисленные зрители смотрели, как одна заклевывала другую на смерть. В наше время, перепелиные бои не столь распространены и сохранились лишь в некоторых районах Таджикистана.

После того, как была установлена способность самки перепела к круглогодовой кладке яиц, началась селекция этой птицы на увеличение яичной продуктивности. В последующие годы поголовье перепелов стало быстро возрастать, но в период второй мировой войны оно почти полностью было истреблено. В 50-х годах перепеловодство в Японии начало возрождаться в промышленных масштабах для производства яиц и мяса этой птицы.

Японский перепел также, как и европейский перепел, относится к подсемейству фазановых, к которому принадлежат курица, куропатка, фазан, павлин, цесарка. В системе разновидностей перепелов насчитывают шесть региональных форм: перепел с Канарских островов, перепел из Южной Африки, перепел с Азорских островов, перепел с островов Капверден, перепел из Восточной Азии и Японии, европейский перепел, скрещивание которых между собой возможно и проводится с целью повышения их жизнеспособности

Американский же перепел, называемый еще виргинским перепелом или «Белым Бобом», разводится как полуодомашненная птица, но в зоологической классификации стоит даже дальше от европейского или японского перепела, чем курица и куропатка.

Таблица 1. Оценка продуктивности средней продуктивности по месяцам

Январь	18	Июль	19,2
Февраль	19	Август	18,4
Март	20	Сентябрь	19,5
Апрель	21	Октябрь	23
Май	24	Ноябрь	21,7
Июнь	19,5	Декабрь	20,8

Нами проведены исследования по воспроизводительной способности и результатам инкубации яиц перепелов. Выявлено следующее: яйценоскость на 1 перепёлку-несушку в год составляет – 246,2 яиц, или 67,5%, от генетического потенциала птицы данной породной группы. (таблица 1).

Таблица 2. Выводимость перепелов ПФ «Иртышская» (опыт 1)

Показатель	Количество
Заложено	10800
Задохлики	1470
Мираж (свежаки, бой)	2000
Выведено	7280
Процент вывода	67,4%

Такой показатель складывается в основном из-за фактора кормления, не позволяющего получить от одной несушки максимальной продуктивности. В процессе инкубации выявлено следующее: выводимость, имеющая зависимость от многих факторов, составила 67,4 % (таблица 2). Однако, это не истинный показатель воспроизводительных способностей разводимых перепелов. Если определять такой показатель, как оплодотворяемость яиц, то он будет гораздо выше и составит 85,9 %. Такой показатель, как выводимость, составил – 18,5 %, что вероятнее всего связано, в большей степени, с условиями кормления. С неполноценностью задаваемых кормов, которые получают птицы родительского стада во время яйцекладки, кроме того птицепоголовье перепелов не ввозилось уже несколько лет и разведение их проходит под воздействием инбридинга разных степеней.

Таким образом, проведённый литературный поиск и результаты собственных исследований по определению яйценоскости птицы и результатов инкубации яиц показывают, что полученные результаты вывода обусловлены, в основном, не полноценностью кормления и несушек и инбридингом.

Библиографический список:

1. Ефремов А.П. Курица хорошо, перепёлка лучше //Усадьба, 1995. - №9. - С. 32-35.
2. Пигарева М.Д. Разведение перепелов. – М.: 2-5 с
3. Алексеева Л., Меньшов М. Машина для удаления оперения с перепелов – «Птицеводство», 1971, №8, с.28-29.
4. Богомолова Н., Мерцилина Т. и др. Использование эмбрионов японского перепела для производства био-препаратов – «Ветеринария», 1975, №5, с. 37.
5. Доманьская Б. Разведение перепелов (на польском языке) – Варшава, 1973, с.179.
6. Игнатов В., Скитский В. Промышленная перепелиная ферма – «Птицеводство», 1971, №8, с. 19-20.
7. Иглин С., Луковкин В., Карташов Ю, Строим перепелиное хозяйство. – «Птицеводство», 1968, №5, с.20-23.
8. Кузнецов Б.А. Дичеразведение. М., «Лесная промышленность», 1972, с.36-41.
9. Пигарева М., Коротких А., Разоренов Е. Условия содержания и разведения перепелов. – «Птицеводство» 1968, с. 15-17.
10. Пономаренко Я. Перепелиная ферма. – «Птицеводство», № 9, с. 25.
11. Романов А.М., Романова А.И. Птичье яйцо (перевод с англ.). М., Пищепромиздат, 1959, с.89.
12. Сергеев В. Как разводить перепелок. – «Птицеводство», № 10, с. 41-44.
13. Хлебников В. Кулинарные изделия и консервы из мяса перепелов. – «Птицеводство», 1968, № 5, с. 26-27.
14. Рекомендации по нормированию кормления сельскохозяйственной птицы. М., «Колос», 1976.

УДК 637.524.2:614.13

ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ НИТРИТА НАТРИЯ (E 250) ПОСЛЕ ВВЕДЕНИЯ В ДЕЙСТВИЕ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА «О БЕЗОПАСНОСТИ МЯСА И МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ» (ТР ТС 034/2013) И ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ВАРЕННЫХ КОЛБАС

Features of the application of sodium nitrite (E 250) after the introduction of the Technical Regulations of the Customs Union "On the safety of meat and meat products" (TR CU 034/2013) and its use in the manufacture of cooked sausages

Е.В. Корниенко, Е.Ю. Бадулина, студент
E. V. Kornienko, E. Y. Badulina

ФГБОУ ВПО «Омский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина»
Институт ветеринарной медицины и биотехнологии
«*Omsk State Agrarian University*» P.A. Stolypin
Ewa-66@mail.ru

Мясо и мясопродукты относятся к категории наиболее ценных продуктов питания. Входящие в состав мяса компоненты служат исходным материалом для построения тканей, биосинтеза необходимых систем, регулирующих жизнедеятельность организма, а также для покрытия энергетических затрат.

Нитрит натрия применяют при изготовлении колбасных изделий, копченостей и мясных консервов для придания этим продуктам свойственной им розово-красной окраски, который ассоциируется у нас со свежим качественным мясом. Мясные изделия, изготовленные без нитрита натрия, не будут выглядеть столь привлекательно [2].

Нитрит натрия (E-250) представляет собой натриевую соль азотистой кислоты. Пищевую добавку используют как фиксатор окраски, а также в качестве консерванта в пищевой промышленности, добавляя в изделия из рыбы и мяса, как антибактериальный агент, препятствующий росту *Clostridium botulinum*[4]. Наряду со стабилизацией окраски нитриты совместно с поваренной солью оказывают консервирующее действие. Они применяются в виде посолочных смесей, состоящих из поваренной соли и нитрита натрия в количестве 7,5 г на 100 кг сырья. содержание нитрита натрия в продуктах строго регламентируется: в сырокопченых колбасных изделиях допускается содержание нитрита натрия не более 0,003 %, в вареных, полукопченых и варено-копченых колбасах – не более 0,005 %; в колбасных изделиях, предназначенных для детского и диетического питания, содержание нитрита натрия должно составлять 0,0015 %[3].

Технического регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) разрешает применение нитрита натрия (нитрит калия) только в виде нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей с массовой долей нитрита натрия (нитрита калия) не более 0,9 процента. Не допускается применение одновременно 2 и более нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей при производстве мясной продукции одного наименования, а также использование нитритно-посолочных смесей для продуктов убоя и мясной продукции, выпускаемых в реализацию в не переработанном виде. Запрещено производство мясных и мясосодержащих полуфабрикатов, предназначенных для реализации с применением нитрита натрия (нитрита калия) [1].