



Продукция страусоводства- перспективное сырьё





**Канд. техн. наук
А.Б. Кипладзе**
Институт проблем экологии и эволюции имени А.Н. Северцова РАН

Животные всегда являлись частью человеческой культуры, являющая основой не только материальной, но и идеальной составляющей, находя отражение в мифологии, религии и искусстве. Не являются исключением и такие экзотические птицы, как страусы, которые с зоологической точки зрения представляют собой единственно существующий вид, возникший не менее 1–2 млн лет назад, а с момента появления человека эти нелетающие пернатые наряду с другими представителями животного мира оказывают на его мировосприятие заметное влияние.

Необходимо отметить, что история страусоводства довольно подробно исследована некоторыми отечественными специалистами [1]. Содержание данной работы, являясь продолжением ранее проведенных нами исследований [2], дополнено оригинальными фотографиями, сделанными в разных музеев мира.

Самые первые пещерные изображения страуса, обнаруженные в Сахаре, датированы 10 000–5 000

лет до н.э. [3]. Достоверно известно, что страусов использовали еще в Древнем Египте в основном ради их перьев. В гробнице Тутанхамона (1355–1337 гг. до н.э.) найдено немало артефактов, подтверждающих важный статус этих птиц. Например, на золоте оказалось нанесены мотивы охоты фараона на страуса.

Сцены охоты широко представлены и на других артефактах (рис. 1), которые можно интерпретировать как борьбу между людьми и силами хаоса, символом которого являются дикие животные, в том числе и страусы. Так, например, ассирийский монарх Ашшурнацирпал II (царствовал в период 883–859 гг. до н.э.) владел зад, а с момента появления человека эти нелетающие пернатые наряду с другими представителями животного мира оказывают на его мировосприятие заметное влияние.

Древние египтяне полагали, что анатомическая симметрия и легкость страусового пера служат основанием для возведения его в ранг символа справедливости и правды [4]. Большие страусовые перья украшают голову верховного египетского бога Амона-Ра (рис. 2).

Всемирно известный египтолог Говард Картер (1874–1939) дает следующую характеристику одного из опалх Тутанхамона:

«...Состоит из 15 белых и 15 коричневых (образных) перьев страуса: монтируются на полусферическую основу из слоновой кости с икрустацией синих, красных, черных и зеленых пигментов...»

Видимо, цветовая симметрия перьев в контексте данной трактовки является далеко не случайной, указывая на взаимное погашение категорий диалектики во всеобщем мироустройстве древних египтян.

Изображения страусовых яиц и перьев входят в свод египетских иероглифов [3].

Тысячелетия страусовые перья украшали головы генералов, королей и африканских вождей, приобретая статус монаршей символики и власти. Медвежьи шапки, которые входят в обмундирование некоторых полков британской армии, дополнены черными страусовыми перьями. Перья



Рис. 2. Изображение Амона-Ра. Стенопись, Дель-эль-Бакри, 15 в. до н.э., Лувр



Рис. 1. Изображение страуса на охотничьем палатке. Поздний преддинастический период — I династия. Около 3,1 тыс. лет до н.э. Египет. Британский музей, Лондон



Журнал «Мясная индустрия» 2011, №5.

Африканский страус (*Struthio camelus*) — бескилевая нелетающая птица, единственный представитель семейства страусовых (*Struthionidae*) отряда страусообразных (*Struthioniformes*).

Его научное название в переводе с греческого означает «воробей-верблюд».



На территории нашей страны от Подмосквья до Таймыра насчитывается около 100 ферм с общим поголовьем около 3500 страусов



НУЖНО ЛИ В РОССИИ СТРАУСОВОДСТВО?

В середине нынешнего лета на Украину приехали те, кто осваивает новый вид бизнеса — промышленное страусоводство. Нарботав определенный опыт в этом направлении, украинская корпорация «Агро-Союз» решила поделиться им с фермерами стран Содружества.

Устроители международной конференции обсудили все, чтобы страусоводство воспринималось как серьезная отрасль АПК. Директор корпорации «Агро-Союз» В. Хоринко считает: «Этот продукт должен быть на рынке, чтобы покупатель его заметил и захотел купить».

Докладчики из пяти стран рассказали о разведении пока экзотической для СНГ птицы. В России, например, страусов содержит несколько фермерских хозяйств, и повсеместно приближенной дикой отрасли птицеводства еще не стало. А как обстоят дела в мире? Ответ на этот вопрос дали выступавшие на конференции.

Лидеры по разведению страусов остаются Южно-Африканская Республика. До недавнего времени здесь отправляли на убой до 350 тыс. голов, то есть производили 60% мирового объема мяса птицы, или 75% всей продукции отрасли. Однако и в ЮАР количество страусов сократилось до 100 тыс. голов. Сегодня здесь 600 ферм, восемь бан, 15 кожных заводов.

Постепенно страусоводство стало распространяться и в другие страны — США, Австралию, Японию, Китай, Корею и, конечно, в Европу. Например, в Китае разведение страусов будет включено в план 11-й пятилетки. Строится в провинции Шэньси производственная зона на 100 тыс. голов.

В Японии используют продукцию этой птицы с 1932 года. В настоящее время ее мясо популярно благодаря низкому содержанию жира и холестерина. Больше, чем в других странах, там любят и изделия из страусиной кожи.

Одна семья страусов (при поминке не менее 40 птенцов) позволяет получить за год около 600 кг мяса первой категории, 450 кг мясных субпродуктов, 40 кг метров кожи и 30 кг пера.

Основной продукт страусоводства — мясо — благодаря своим диетическим качествам и экологичности производства в скором времени займет значимое место в



ПТИЦЕВОДСТВО №10 | 2005 | 27

СТРАУСОВОДСТВО

Мясная индустрия

ПТИЦЕВОДСТВО И ПЕРЕРАБОТКА ПТИЦЫ



ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ СТРАУСОВОДСТВА В РОССИИ

А.М. Сафуллин, кандидат экон. наук, доц. А.М. Зигангирова
Институт экономики, управления и права, г. Казань

Важным фактором повышения эффективности производства в агропромышленном секторе является улучшение качества продукции птицеводства и ее переработки. Увеличение производства продукции с повышенными потребительскими свойствами способствует большему удовлетворению потребностей населения и росту социальной и экономической эффективности отрасли.

Птицеводство — одна из наиболее эффективных отраслей сельскохозяйственного производства. Оно обеспечивает население диетическими продуктами питания, легкую промышленность — пуши и пером [1].

При изучении инновационной отрасли птицеводства — страусоводства удалось получить результаты, доказывающие целесообразность разведения страусов и от него можно получить 250 кг мяса, сравнительная характеристика питательной ценности мяса страуса уже через 407 сут, обеспечивая в пе-

С ростом сердечно-сосудистых заболеваний среди населения все больше возрастает спрос на мясо страусов, отличающееся низким содержанием холестерина.

Статистические данные последних лет свидетельствуют о том, что сокращение объемов производства этого мяса уже не обеспечивает рост социальной и экономической эффективности отрасли.

Сравнительная оценка эффективности использования страусов в двух традиционных видах животноводства — птицеводства и откорма свиней дает следующие результаты, доказывающие целесообразность разведения страусов и от него можно получить 250 кг мяса, сравнительная характеристика питательной ценности мяса страуса уже через 407 сут, обеспечивая в пе-

КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА

Страусоводство, сельскохозяйственное производство, продовольственный бизнес.

KEY WORDS

Ostrich husbandry, agricultural production, food security.

АННОТАЦИЯ

В статье показаны репрезентативный уровень развития страусоводства как подотрасли животноводства на примере Республики Татарстан. Показана высокая экономическая эффективность, питательная ценность продукции, а также перспектива экономического прогноза уровня рентабельности и других показателей. Наличие резервов роста обеспеченности продукцией страусоводства сопряжено с недостаточностью производственного потенциала региона. Дана оценка необходимости учета результатов ковалентной развития страусоводства как подотрасли АПК.

SUMMARY

A retrospective analysis of the development level of ostrich husbandry as a sub-field of poultry husbandry on the example of Tatarstan Republic is presented in the article. High economic efficiency of ostrich husbandry, high nutrition value and good prospects for profitability level and other indicators are shown. The reserves for growth of products from ostrich meat are connected with inadequate use of production potential of a region. A necessity of the consideration of the results of development of ostrich husbandry in Russia is proved.

Таблица 1

Показатель	Мясо страуса	Цыпленок бройлер	Мясо индейки	Телятина говяжья
Холестерин, мг/100 г	49	73	59	77
Калорийность, ккал/100 г	97	140	135	240
Жир, %	1,7	3,0	3,0	15,0
Белок, %	21,2	27,0	25,0	23,0

Таблица 2

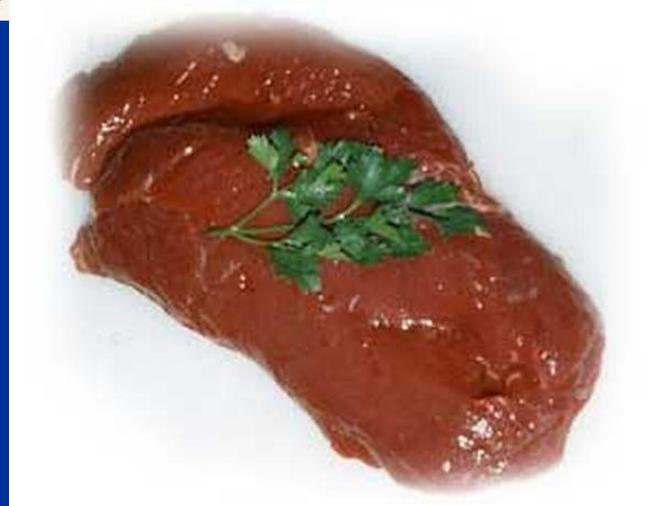
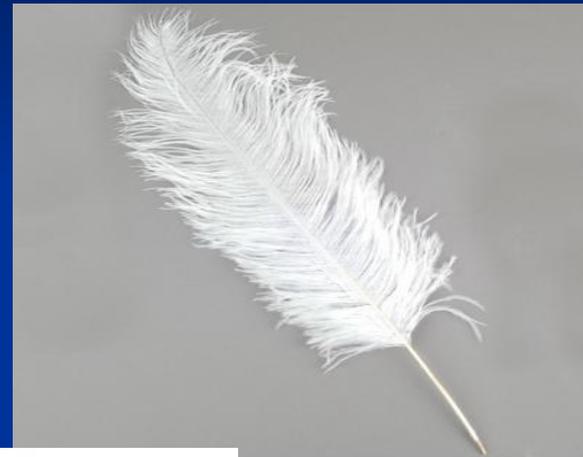
Показатель	Площадь животноводческой страусы	крупный пор розной свин
Период Серемновости (инкубации), сут	42	285
Численность потомства, гол/год	40	1
Продолжительность периода от зачатия до убой, сут	407	645
Выход продукции:		
мясо, кг	1800	250
кожа, кг	50,4	2,7
перья, кг	36	—



Разведение страусов остаётся одним из наиболее популярных направлений сельскохозяйственной деятельности. Некоторые крупные фермерские хозяйства, ранее занимавшиеся разведением других животных, более традиционных для своей местности, теперь переключились на страусоводство. Выяснилось, что это очень доходный бизнес благодаря разнообразию производимой продукции, закупаемой соответствующими фирмами для разных нужд.



Главный источник дохода от разведения страусов переместился в последнее время от пера к коже и мясу. В странах, где страусиный бизнес только зарождается, главным источником дохода является реализация племенной птицы



АЛЬТЕРНАТИВА КУРЯТИНЕ

Т. Макеева, РГЗУ

Для пополнения объемов мясной продукции в настоящее время значительную роль играет «нетрадиционное» птицеводство. Наибольший интерес сегодня для разведения представляют индейки и страусы, живая масса которых превосходит все остальные виды птицы.

Несмотря на то что масса страуса — самая внушительная, индейки опережают его по выходу съедобных частей тушки и иде-

ально подходят для глубокой переработки мяса. Не случайно большое распространение получили именно тяжелые кроссы индеек.

Индошатина — диетический продукт, отличающийся хорошими вкусовыми качествами и высокой усвояемостью. В Московской области индеек выращивают на Егорьевской птицефабрике, производя до 200 т мяса в месяц. Минус в разведении этой птицы — более высокие, чем для кур, затраты кормов (на 25%). Также предъявляются специфические

требования к их содержанию на подстилке и в клеточных батареях, важны и параметры микроклимата. Разведение страусов — задача выполнимая, но требующая последовательности и внимания. Птица быстро акклиматизируется, взрослое поголовье не нуждается в отопляемых помещениях. Однако для выращивания здоровой птицы и успешной племенной работы необходимы условия для выгула.

Его минимальная площадь для семьи из трех особей составляет

молодняка — помещения. При покупке яиц страусов неожиданностью может стать оплодотворенность, разница при выводимости составляет от 50 до 90%, выход птенцов — от 60 до 95%, сохранность до трех месяцев — 80–90%.

Не стоит забывать и о промышленном производстве мяса гусей и уток. Птица этих видов отличается довольно крупными размерами и быстрым ростом. Преимущество гусеводства в том, что эта птица травоядная, до 30% ее корма летом может составлять



100 м², длина — не менее 50 м. В Московской области разведением страусов занимаются в основном фермеры. В рацион страусов входят доступные ингредиенты — зерновые (кукуруза, овес, пшеница, ячмень), отруби, мясокостная мука. Обязательны грубые корма — сено или трава. Норма для взрослой птицы — 2–2,5 кг в день.

Наибольших капиталовложений потребует воспроизводство птицы, так как для инкубирования яиц понадобятся специальные инкубаторы, а для выращивания

разнотравье. Мясо гусей и уток — деликатесный продукт. В некоторых странах (Венгрия, Польша, Франция) широко развито специализированное производство гусиной печени, масса которой может достигать 1 кг. В отличие от кур у гусей яйценоскость с возрастом увеличивается, на втором году — на 15–25%, на третьем — на 30–40%, у некоторых пород даже в пятилетнем возрасте — на 10–25%.

Жир гусей используется для нужд медицины. В Российской Федерации производится до

[38] ПТИЦЕВОДСТВО | № 8 | 2006

«Птицеводство» 2008 №6

Мясо страусов - очень высокого качества. Мясо страуса исключительно нежное с индивидуальным ненавязчивым вкусом. Пищевая промышленность делает полуфабрикаты из страусиного мяса.

Страусиные яйца являются ценным пищевым продуктом



Скорлупа яиц поражает своими размерами. Сходство с фарфором позволяет использовать скорлупу в художественных изделиях путем ее росписи



А так же скорлупа используется в декоративных целях



Легкая промышленность использует экзотическое перо страусов при производстве различных изделий



На сегодняшний день кожа страусов рассматривается легкой промышленностью, как ценный продукт

СТРАУСОВОДСТВО

Первичная обработка шкур африканского страуса

А. Киладзе, Институт проблем экологии и эволюции им. А.Н. Северцова РАН

Страусоводство интенсивно развивается в нашей стране. Пока большей частью используют мясо. Но с увеличением поголовья страусиные фермы станут поставлять кожевенное сырье. Поэтому изучение зарубежного опыта поможет лучше организовать переработку ценных шкур страуса.

Качество полуфабрикатов из кожи страусов определено Всемирной организацией страусоводов, что обеспечило единые подходы к стандартизации производственного процесса.

Первичная обработка шкур начинается со снятия шкуры с туши страуса. При этом важно соблюдать ряд условий. Температура воздуха в помещении не должна превышать 14–16° С. Как правило, с одной тушей работает один оператор. Ведь несогласованные действия двоих могут спровоцировать появление технологических пороков на сырье. Сначала тушу обескровливают и удаляют перья, затем снимают шкуру с голени, придают туше вертикальное положение и подвешивают за крылья. В области шеи кожу сохраняют на расстоянии 20 см от тела, в области бедра — на уровне 10–15 см выше коленного сустава. Остальные линии разрезов с указанием основных частей тела представлены на рисунке 1.

Снятую шкуру промывают холодной водой. Для удаления мездры целесообразно воспользоваться тупым инструментом, так как при неосторожном использовании острого можно испортить шкуру подрезами и порезами. Консервирование проводят мокросоленым способом. Техника обработки шкур солью крайне проста. На предварительно расправленную мездренную поверхность шкуры наносят соль мелкого помола, которая хорошо проникает в глубокие слои дермы. Необходимо следить, чтобы абсолютно вся поверхность шкуры была обработана консервантом. Расход соли на одну шкуру — 5 кг. Шабель надо оборудовать дренажной системой, чтобы обеспечить эффективное выведение влаги. Через 7–10 дней нужно удалить старую соль и провести доконсервирование, используя также соль мелкого помола. На одном паллете должно быть не более 100 шкур равномерно, иначе возможно самонагревание и бактериальная порча сырья. При оптимальной температуре 4–10° С шкуры можно хранить до 6 месяцев. Использование биоцидов целесообразно только после тщательной консервации хлоридом натрия. Каждый штабель со шкурами накрывают картоном или мешковиной. Пластиковые покрытия не позволяют сырью «дышать», а выделяющееся тепло способствует бактериальной порче кожевенного сырья.

Оценка качества кожевенного полуфабриката. Замечено, что многие пороки проявляются после дуб-

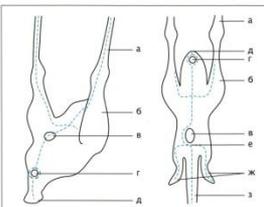


Рис. 1. Схема снятия кожного покрова с туши страуса: а - голень; б - бедро; в - мозоль; г - клоака; д - хвост; е - грудь; ж - крылья; з - шея



ления, поэтому оценку качества проводят на стадии кожевенного полуфабриката. В основу градации качества положено количество пороков, поражающих полезную площадь шкуры. Наиболее типичные повреждения — дыры, царапины, порезы, подрезы, безлиния, болячки, отслоение сосочкового слоя дермы от сетчатого, бактериальные пятна, парша, укусы клещей, борушность и др. По размерам поражённой площади различают три группы пороков — 40, 80 и 120 мм. Очевидно, что процентное соотношение поражения будет прямым образом зависеть от площади самой шкуры. В этой связи шкуры страуса подразделяют на следующие группы: А+ — более 156 дм²; А — 130–155; В — 120–129; С — 100–119; D — 80–99 дм². Большое значение при оценке качества уделяют расположению пороков. Наиболее ценный участок

Птицеводство • №02 • 2009

33

