

Технологія виробництва м'яса страусів



Підготувала:
Горб Вікторія
ФАМ, 1 курс, 2 група

У кінці 90-х років ХХ століття в Україні почало розвиватися фермерське і комерційне страусівництво.



- З трьох основних видів страусів: африканського, австралійського і південноамериканського для розведення найбільш придатний африканський. Зростання самця африканського страуса сягає 2,7 м, а жива маса більше 100 кг. Щорічно від однієї самки страуса можна отримати 40 страусенят, які після вирощування дадуть 1800 кг м'яса, 50 м² шкіри і 36 кг пір'я. М'ясо страусів має відмінні смакові якості.



- При вирощуванні молодняку страусів необхідно організувати **обігрів**. Температуру повітря в приміщенні підтримують на рівні 23-25 С, а під обігрівачем - 30-32 ° С. У 1-й тиждень життя пташенята можуть знижувати свою живу масу, з 2-го тижня починається їх інтенсивне зростання (200-250 г / добу). Жива маса 3-місячного молодняку досягає 13-14 кг. Страуси мають здатність перетравлювати клітковину корми на 62%. Однак це відбувається тільки в тому випадку, якщо у них добре розвинені органи травлення. Для цього молодняку вже з 6-7-денного віку дають зелену траву, попередньо подрібнивши її. Страусенята **мають високу енергію росту**, і тому **важливо забезпечити їх необхідною кількістю кормів**.
- Щоб молодняк добре розвивався, йому потрібен **простір для руху**. У дикій природі страуси щодня приходять на водопій за 20-25 км від місця свого проживання. Ширина кроку дорослої особини 3 м, а швидкість бігу до 70 км / ч.

- Годують страусів з годівниць відкритого типу довжиною 120 см і глибиною 10-15 см. Поїлки повинні бути довжиною 60-75 см і глибиною 12-20 см. Дорослий страус випиває за добу в залежності від температури навколишнього повітря **до 10 л води.**
- Годівниці і поїлки встановлюють таким чином, щоб їх можна було обслуговувати, не заходячи в загін. Страус, який має живу масу більше 100 кг і зростання 2,5 м, може представляти серйозну загрозу для обслуговуючого персоналу, особливо в племінній сезон. **Відгодівля страусів на м'ясо починають з 6-тижневого віку.** Він поділяється на 2 періоди. Протягом першого періоду (6 - 15 тижнів) молодняк годують **комбікормом і травою.** У другий період (15-40 тижні) страусів тримають однорідними групами по 25 - 30 гол. і **годуєть мешанкой із зерна, комбікорму, кукурудзи, сіна та силосу.** Витрати кормів при відгодівлі становлять 4-5 кг на 1 кг приросту.
- **Від одного страуса отримують 55-60 кг м'яса, 1,25 м² шкіри і 2 кг пір'я.**

Енергетична цінність продукту

- Калорійність: 98 кКал.

-

- Білки: 21.7 р.

-

- Жири: 1.2 р.

-

- Вуглеводи: 0 р.

- **М'ясо страуса** відноситься до екзотичних продуктів, хоча з кожним днем воно стає все популярнішим. Сьогодні в багатьох куточках світу є ферми, які займаються вирощуванням цих птахів. Вже через рік страусів можна відправляти на забій. Особливою популярністю це м'ясо користується на території Азії і Європи. **Найчастіше на прилавках магазинів представлено м'ясо з стегон птиці, яке має червоний колір** За зовнішнім виглядом такий продукт багатьом нагадує телятину. При обробленні ніг птиці можна отримати до 30 кг м'



Корисні властивості

- Користь м'яса страуса полягає в його хімічному складі. Багатий цей продукт **білком**, який важливий для нормальної життєдіяльності організму. Також виділяється таке м'ясо невеликою кількістю холестерину. До складу м'яса страуса входить калій, який не тільки нормалізує тиск, а й покращує роботу серцево-судинної системи. **Варто також сказати, що цей продукт є низькокалорійним**, тому його можна сміливо включати в свій раціон харчування, не боячись за свою фігуру. Рекомендується вживати страви, приготовані з м'яса страуса, людям, у яких є серцева недостатність, цукровий діабет, анемія і проблеми з тиском. Допомагає цей продукт швидше відновитися в післяопераційний період, а також після важкого захворювання. Покращує м'ясо страуса і роботу травної системи. До складу цього продукту входять і інші вітаміни, і мінерали, які позитивно позначаються на роботі всього організму.

Використання в кулінарії

- М'ясо страуса можна використовувати подібно іншим варіантам птиці. Його піддають різної термічній обробці: смажать, варять, тушкують, запікають і т. п. **На основі м'яса страуса готують різні перші і другі страви, а також закуски і салати.** Також філе страуса можна подрібнити у фарш і вже з нього готувати котлети і т. п. Страва з такого м'яса (біфштекси, медальйони) чудово поєднується з будь-якими гарнірами, приміром, з кашами, макаронними виробами і т. п. Кращим доповненням до страусів вважаються фрукти, овочі,



Ціна та попит на страусине м'ясо

ЯСО

- Вага дорослого страуса 120кг-140кг, іноді досягає 160кг при зрості в 2,7 метра.
- З одного птаха виходить 40% чистого виходу м'яса (45-55 кг страусиної туші).
- Вартість м'яса в супермаркетах від 17 \$ за кілограм. Страус готовий до забою у віці 10-14 місяців
- Яйце страуса коштує від 15 \$ за 1 кг. в роздробі. Заплідненість яєць становить 90%. Вага яйця 1,5кг.-1,8 кг.
- За один рік з одного страуса фермера отримують не менше 40 голів потомства (враховуючи відсоток заплідненості яєць , і виживання пташенят) притому, що продуктивність страусів триває до 30 років. З одного дорослого птаха виходить 1,5 кг.
- Причому 0,5 кг пір'їн складають довгі красиві для модної індустрії, а решта пір'я можете реалізовувати виробникам подушок, ковдр, пуховиків, тощо. Інформація взята зі сторінки.

Продаж страусів

Вік	Ціна
Страусята от 1 дня до 1 місяця	200\$
Страусята 3 місяця	280\$
Страусята 6 місяців	430\$
Страус - самець 1 год	800\$
Страус - самка 1 год	1000\$



Ціни станом на 2017 рік

Бізнес-план по реалізації страусиної продукції

Після того як Ваша страусина ферма почала працювати, необхідно скласти бізнес план подальших дій. Основний продукт, який Ви будете виробляти це м'ясо. Знайдіть шляхи реалізації страусино м'яса у вашому регіоні. Звертайтеся як до роздрібних покупців, так і у продуктові магазини. Як вже було вище сказано, дуже багато користі можна отримати від страуса. Крім м'яса ви отримуєте зі своєї ферми такий продукт як пір'я. Красиве довге пір'я продавайте в роздріб, а решту продавайте гуртом виробникам пухових виробів. Зі страусино пір'я традиційно популярні декоративні матеріали для одягу та інтер'єру. Вони користуються великим відомого



Висновки

- Отже, страусине м'ясо, яйця, пір'я-це дуже вигідна продукція. Розробивши власний проект, можна створити бізнес-план і вирощувати страусів. Їхнє м'ясо є не тільки дуже прибутковим, а й дуже корисним.
- Недаремно все більше і більше підприємців відкривають свою справу у цій галузі.

