



ЛЕГИОН-МЕДИА

# ПЕРНАТАЯ ЭКЗОТИКА

*Рынок экзотической птицы семейства фазановых (цесарки, перепела, фазаны) в России, по сравнению с рядом восточных и европейских стран, развит слабо. Однако, по мнению большинства экспертов, прослеживается явная тенденция к росту: по их прогнозам, в ближайшие 5–7 лет мясная и яичная продукция от перепелов и цесарок займет свою нишу на рынке.*

ИРИНА ФОКША

**В** странах, где хорошо развито птицеводство, продукция экзотической птицы семейства фазановых (перепела, цесарки) сейчас пользуется очень большим спросом, говорит Яков Ройтер, главный селекционер ВНИТИП (Сергиев Посад). Например, во Франции на втором месте по потреблению после куриного мяса стоит мясо цесарки. В Японии не меньшим спросом пользуется яичная перепелиная продукция. В ряде европейских стран она также занимает достойное место. Это вовсе не удивительно, ведь на Западе процветает культ деликатесной пищи, поясняет эксперт.

Однако рост потребления яиц и мяса птиц семейства фазановых связан не только с появившейся модой на экзотическую пищу. Дело

в том, что данная продукция обладает уникальными вкусовыми свойствами, говорит Ройтер. Птица не «избалована» интенсивной селекцией, т.е. вкусовые качества мяса и яйца очень хорошие. А скорлупа яиц и насыщенные лизоцином подскорлупные оболочки позволяют сохранить максимальное количество биологически активных веществ. Неслучайно в Европе перепелиные яйца употребляют не только в пищу — из них делают косметическую продукцию.

В нашей стране, в отличие от западных стран, в последние годы только начали входить в моду гурманство и здоровый образ жизни, а потому перепеловодство и цесароводство пока развиты довольно слабо по причине низкого спроса на такую продукцию (1% от общего

спроса на мясо), объясняет Ройтер. Однако в ближайшие 5 лет, по прогнозу экспертов ВНИТИП, этот рынок займет свою заслуженную нишу (5–7% от общего спроса). На данный момент основными рынками сбыта экзотического мяса являются элитные рестораны и правительственные учреждения. А вот перепелиное яйцо уже стало неотъемлемым продуктом массового спроса.

## Фазановые в СССР

История промышленного цесарководства в России началась еще в советские годы. Причем, изначально оно развивалось в нашей стране как направление, ориентированное на создание продукта с длительным сроком хранения, рассказывает Дмитрий Аншаков, директор экспериментального

хозяйства института птицеводства (Сергиев Посад; производство племенной продукции промышленных кроссов яичных кур, содержание генофондной коллекции кур, цесарок и перепелов). Всей селекционной работой хозяйства руководит селекционно-генетический центр Всероссийского института птицеводства (ВНИТИП).

Цесариное яйцо отличается от куриного более плотным белком и концентрированным желтком и, соответственно, улучшенными вкусовыми качествами. Благодаря очень толстой скорлупе, плотной подскорлупной оболочке и содержанию большого количества биологически активных веществ, цесариное яйцо может храниться около двух месяцев при комнатной температуре без изменения химико-биологических свойств. В экспериментальном хозяйстве проводились опыты, которые показали, что в холодильнике яйцо может храниться даже до одного года, и после этого быть съедобным, констатирует Дмитрий Аншаков.

Однако с появлением технологии производства сухого яичного порошка необходимость в развитии этого направления отпала. Поэтому на данный момент цесарка остается экзотическим элитным продуктом.

Перепеловодство в СССР получило развитие в 60-е годы XX века преимущественно в домашних хозяйствах, рассказывает Ройтер. Были даже разработаны нормы по содержанию и кормлению птиц, завезенных из Японии. Сегодня продукция перепеловодства вызывает большой интерес, потому что является гипоаллергенной. Также были проведены исследования, которые показали, что перепелиные яйца можно использовать для нормализации работы желудочно-кишечного тракта, говорит эксперт. Поэтому интерес к продукции перепеловодства только нарастает.

### Птичий рынок России: большие и малые

Благодаря хорошему старту, данному сельским хозяйством СССР, на сегодняшний день перепеловодство развито лучше цесарководства. Сейчас перепелов разводят не толь-

### ПОРОДЫ ПТИЦ И СЕЛЕКЦИЯ

Среди пород цесарок, которые сейчас разводят в России, 90% — отечественной селекции, говорит **Яков Ройтер, главный селекционер ВНИТИП (Сергиев Посад)**. Отечественные ученые более 40 лет работали над созданием и совершенствованием пород цесарок. Вывели такие мясные породы, как загорские белогрудые и голубые, волжские белые, серо-красчатые. Эти породы отличаются высокими вкусовыми качествами и потому являются самыми распространенными для разведения.

Живая масса 12-недельных особей этих пород в среднем составляет 1,2–1,3 кг; яйценоскость — 120–140 яиц/год, вес яйца — 45 г, перечисляет главный селекционер ВНИТИП. Интересна история создания загорских белогрудых цесарок. Сотрудники института птицеводства в XX веке переливали через катетер венозную кровь от белых петухов цесаркам, рассказывает **Дмитрий Аншаков, директор экспериментального хозяйства института птицеводства (Сергиев Посад; производство племенной продукции промышленных кроссов яичных кур, генофондной коллекции кур, цесарок и перепелов)**. Этот признак закрепился в цвете птицы, повысилась яйценоскость (с 140 до 153 яиц на одну цесарку-несушку), а также улучшился товарный вид мяса. Последний признак особенно важен, отмечает специалист, поскольку мясо цесарки после убоя очень быстро приобретает темно-красную окраску.

Сейчас загорские белогрудые цесарки составляют 60–70% всего российского рынка. Их яйценоскость выше средних показателей — 150 яиц/год, вес яйца — 47 грамм, живая масса (12 недель) — 1200 грамм, а конверсия корма — 2,7 на кг прироста.

Конечно, есть отдельные предприятия, где племенных цесарок завозят из-за рубежа. Например, это делает ферма «Подсолнух» (Калужская область). Однако их продукция значительно уступает по вкусовым качествам отечественной птице и не пользуется большим спросом, поскольку ценные вкусовые качества потеряны, уверен Ройтер. Другие зарубежные породы в России не разводятся.

В отличие от цесарок, селекция перепелов развита в нашей стране не так хорошо, поэтому большинство пород — иностранного происхождения. В яичном перепеловодстве используются перепела из Японии (японские серые; продуктивность — 300 яиц за год), а в мясном — из Франции (так называемые «фараоны» с живой массой 300 г в возрасте 6 недель), продолжает Ройтер. Массовая доля жира у этих пород небольшая — в пределах 7–8%. По сравнению с промышленными бройлерами, перепел — гораздо менее ожиренная птица.

ко в домашних хозяйствах, но и на птицефабриках с полным циклом производства, а также в крупных хозяйствах. Например, на Угличской птицефабрике (Ярославская область) объемы производства перепелиного яйца достигают 1 млн яиц/день. Крупные компании, которые занимаются этим направлением, есть и в других регионах: «Первая перепелиная компания» (Московская область), «Генофонд» (Московская область), «Воронежское перепелиное хозяйство» (Воронеж), «Акашевская птицефабрика» (Йошкар-Ола), перечисляет Ройтер.

Цесаркой занимается значительно меньшее количество производителей, среди которых экспериментальное хозяйство ВНИТИП (6 тыс. одновременно содержащихся цесарок), племенной завод «Благоварский» (10 тыс. цесарок), «Акашевская птицефабрика» (Йошкар-Ола). Крупных производителей цесарки в России пока нет. Поэтому, с точки зрения Ройтера, цесарководством сейчас заниматься очень выгодно — ниша не занята.

По продажам пищевого цесариного и перепелиного яйца мелким и средним производителям тяжело конкурировать с крупными участниками рынка, считает Дмитрий Аншаков. Ведь себестоимость продукции за счет масштабов производства у них меньше (так, в хозяйстве Аншакова себестоимость 10 шт. цесариных яиц — 88 руб. 30 коп., себестоимость одного перепелиного яйца — 26 руб. 60 коп.). Соответственно, и конечная цена продукции оказывается более низкой. Кроме того, продажа перепелиного яйца и мяса птицы осуществляется через торговые сети, в которые очень трудно «попасть на полку». А продажа своей продукции через перекупщиков невыгодна, так как они закупают продукцию по очень низким ценам. Получается, что мелкие производители, чтобы остаться в зоне рентабельности, должны продавать основной объем производимой продукции конечному потребителю сами.

По мнению экспертов, если мелкое предприятие не занимается племенной работой, то у него мало

шансов на рентабельность. Соответственно, будущее, скорее всего, за средними и крупными производствами. Конечно, для небольших производств, которые наладили прямые торговые связи с поставщиками племенного материала, сырья для комбикормов и с непосредственными потребителями их продукции, всегда найдется место на рынке. Однако основной объем продуктов питания, как и в других отраслях сельского хозяйства, будет приходиться на крупные агрохолдинги.

### Простое содержание...

На крупных фабриках перепелов выращивают в качестве дополнительного ассортимента. Все условия практически те же самые, что и для кур. Однако содержание только интенсивное — клеточное, напольное не применяется, рассказывает Валентина Клюева, доцент кафедры общей и частной зоотехнии Тверской сельскохозяйственной академии им. Тимирязева (ТГСХА). Подстилка состоит в основном из опилок. Оптимальная температура для содержания этих птиц составляет 32–33°C и поддерживается с помощью обогревателей. Влажность воздуха должна составлять 60–70%, так же как и при разведении кур.

Фронт кормления для птенцов перепела составляет 1,5 см, для взрослых особей — 4 см, продолжает Клюева. А фронт поения должен быть 0,7 см — для птенцов и 2 см — для взрослой птицы. Из этих величин рассчитывается, сколько птиц можно содержать в помещении.

Зная количество поголовья, аграрий может заранее рассчитать, сколько нужно кормушек и какого размера помещение необходимо. Кормушка также должна устанавливаться так, чтобы птица со всех сторон могла подходить к ней, советует эксперт.

Цесарка не менее технологичная птица и по условиям содержания практически не отличается от бройлера. Соответственно, она тоже может быть пригодна для птицефабрик, считают эксперты. Дело в том, что взрослая цесарка весит около 2 кг, т.е. так же, как курица яичной или мясо-яичной породы. Поэтому технологические условия куроводства (кормушки, поилки, напольное содержание, помещения) легко приспособить под разведение цесарок, объясняет Клюева. И не придется даже менять клетки на более маленькие с другой ячейкой.

При этом для цесарок, в отличие от перепела, пригодны как напольное, так и клеточное содержание. В домашних хозяйствах можно также строить вольеры с выходами на территорию, советует эксперт. Фазановые хорошо пользуются выгулами вне зависимости от климатической зоны, добавляет Ройтер.

### ... и другие преимущества

Не менее значимым плюсом является то, что для кормления фазановых требуется только органическая пища (пшеница, овес, ячмень), витаминные добавки, а также травяная мука или измельченная трава, перечисляет Ройтер. Птица отличается от других тем, что не требует биологически

активных добавок. Это позволяет получить высококлассную продукцию.

Еще одной приятной отличительной особенностью птиц семейства фазановых является очень простая ветпрофилактика. Дело в том, что цесарки и перепела свободны от болезней лейкозного комплекса (гемобластоз, лимфоидный лейкоз, эритробластоз и др.). Это позволяет аграриям ограничиться только ветпрофилактикой от таких болезней, как чума птицы, поясняет Ройтер.

Действительно, перепела и цесарки практически ничем не болеют, подтверждает Дмитрий Аншаков. Их температура тела на 3°C выше, чем у бройлеров и яичных кур, благодаря этому в них не может размножаться патогенная микрофлора (сальмонелла, микоплазма, гемофильная палочка и т.д.). Помимо прочего, при такой температуре не могут размножаться раковые клетки, поэтому цесарки также свободны от онкологических заболеваний, продолжает директор Загорского ЭПХ ВНИТИП. Перепела и цесарки имеют врожденный иммунитет ко всем вирусным заболеваниям. «Наша птица не знает ни антибиотиков, ни вакцин, т.е. мы вообще ее не прививаем», — доволен Аншаков. Кроме этого, цесарки хорошо переносят очень низкие (–50°C) и высокие (+40°C) температуры.

### Ложка дегтя

Однако не все эксперты пророчат экзотическому птицеводству успешное будущее. Например, Валентина Клюева из Тверской сельскохозяйственной академии считает, что перепела и цесарки, как и фазаны, являются птицами исключительно для домашнего разведения. Для современного же российского птицеводства наиболее подходит интенсивная система разведения, которая для экзотических птиц не приемлема.

На некоторые трудности при разведении фазановых указывает и Дмитрий Аншаков. По его словам, очевидным минусом является сложный период выращивания цесарят с суточного до месячного возраста — в это время птица требует повышенного внимания к содержанию.

## Живая масса цесарят/бройлеров

Цесарята		Бройлеры	
Возраст, недель	Живая масса, гр	Возраст, недель	Живая масса, гр
1–2	51–95 / 150–381	7–8	590–710 / 2550–2900
3–4	150–217 / 730–1100	9–10	800–990/
5–6	330–450 / 1690–2000	11–12	1000–1100/

ИСТОЧНИК: ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНОЕ ХОЗЯЙСТВО ВНИТИП

Например, в суточном возрасте проводится ампутация фаланги на одном крыле для предотвращения полета у цесарок. Также молодняк желательнее выращивать без пересадок и переводов с соблюдением параметров микроклимата, норм плотности посадки, освещенности, температурного режима и т. д.

Кроме того, цесарка является низкопродуктивной птицей, которая по интенсивности роста и по яйценоскости уступает бройлерам и промышленным кроссам яичной птицы. Так, за год цесарка может снести порядка 150 яиц при возрасте снесения первого яйца шесть месяцев, а убойный вес (не менее 2 кг) она может набрать только к четырем месяцам.

### Опыт аграриев

Несмотря на возможные трудности, некоторые аграрии успешно занимаются разведением цесарок и перепелов. В экспериментальном хозяйстве ВНИТИП (Московская область; поголовье цесарок — 5 тыс. голов, перепелов — 10 тыс. голов) выращивают не только цесарок и перепелов на мясо и для получения пищевого яйца, но и реализуют племенной материал (суточных и подросших особей), а также куриные и перепелиные эмбрионы для биофабрик (например, в 2013 году было продано 8140 шт.)

Экспериментальное хозяйство ВНИТИП занимается разведением девяти пород перепелов и шести пород цесарок. Если говорить о перепелках, то это мясные, яичные и мясо-яичные породы: английские белые, английские черные, смокинг-говые, мраморные, японские серые, эстонские, фараоны, маньчжурские золотистые, перечисляет директор хозяйства Дмитрий Аншаков. Помимо этого, в 2014 году начали также заниматься новой породой — английской белой утяжеленной (иногда их называют техасцы или альбиносы), добавляет он.

Цесарок в данном хозяйстве разводят серо-красчатой породы, загорских белогрудых, загорских голубых и загорских серо-красчатых (повышенная яйценоскость — 150 яиц/год, мясо хорошее по вкусовым свой-

ствам и имеет более товарный вид), волжских и кремовых голубых. По продуктивным показателям все перечисленные породы находятся примерно на одном уровне (продуктивность — 153 яйца в год).

Разведением цесарок в хозяйстве занимаются с 80-х годов XX века. Коллекция была собрана селекционерами ВНИТИП. На сегодняшний день на предприятии организован полный цикл производства. Несмотря на небольшие объемы, производство приносит прибыль. Продажа племенной продукции дает порядка 70% в общей доле прибыли.

Положительным фактором является также географическое местоположение хозяйства — Московская

племптицева завода «Благоварский» (Башкортостан; разведение цесарок и фазанов). «Применение же синтетических антибиотиков и различных многочисленных прививок стараемся исключать, учитывая высокий природный иммунный статус птицы», — объясняет специалист.

На «Благоварском» занимаются разведением цесарок с 1995 года. Племенные инкубационные яйца и племенной молодняк был закуплен в экспериментальном хозяйстве ВНИТИП. Изначально решили заняться этим видом птицы исключительно из-за хороших вкусовых качеств мяса, насыщенного аминокислотами, говорит Гильванов. А сейчас довольны еще и показателями продуктивности

**При производстве мяса и яиц цесарок аграрии ориентируются прежде всего не на продуктивность, а на высокое качество продукции, которая обладает диетическими свойствами.**

область. Хозяйство ВНИТИП находится в непосредственной близости к своим рынкам сбыта. В другие регионы племенное яйцо отправляется транспортными компаниями, железнодорожным и автомобильным транспортом. Удобная логистическая сеть позволяет обеспечить продукцию все регионы центральной России.

Однако, по словам Аншакова, климатические условия центрального региона не лучшим образом сказываются на рентабельности. Очевидно, что в средней полосе кормовая база дороже, чем в южных регионах, говорит он. Например, в Московской области по сравнению с более южными регионами (Воронежская, Курская, Тамбовская области) корма дороже на 2 руб./кг за счет транспортного плеча, из-за чего пищевое яйцо в южных регионах имеет меньшую себестоимость.

Также рентабельность производства зависит непосредственно от строгого соблюдения норм содержания и кормления птицы, говорит Мансаф Гильванов, заместитель директора по научной работе

этих пород: яйценоскость за 64 недели жизни на среднегодовую несушку в среднем по породам составляет 115 шт./год; масса яйца — 47 г; живая масса молодняка в 12 недель — 1,1 кг; затраты на производство 10 шт. яиц — 4,3 кг корма.

Сегодня на предприятии насчитывается более 12 тыс. голов взрослых цесарок. Это такие высокопродуктивные породы, как загорские белогрудые, серо-красчатые и кремовые. По итогам прошлого года было реализовано на племенные цели 71,3 тыс. шт. яиц и более 12,6 тыс. голов молодняка. Рентабельность производства составила 16,6%, и в целом от реализации цесариной продукции получена прибыль 751 тыс. руб.

Не имеет смысла сравнивать продуктивность цесарок с бройлерами, считает Гильванов. Так как при производстве мяса и яиц цесарок аграрии ориентируются прежде всего не на продуктивность, а на высокое качество продукции, которая обладает диетическими свойствами. Поэтому к ним обращаются категории покупателей, которые ценят это. **АТМ**