



У ТДАТУ є своя перепелина ферма

Здорове та корисне заручувана з кожним роком стає все більш популярним і в нашій країні. А тому особливого значення набуває такий напрям пташинництва, як перепелинство. Воно може стати перспективною галуззю за умови розробки механізованих технологій виробництва всьї м'яса перепелів. Оскільки продукція саме цих птахів вирізняється не тільки високою поживністю, а й цілою низкою корисних властивостей – від легкої перетравності до виведення радіонуклідів.

З цією метою на кафедрі «Технічні системи технологій тваринництва» функціонує сучасна лабораторія з утримання 600 голів перепелів порід «Фарро» і «Техаський бройлер». Існуючому птаху вже повинно вивести з інкубаційних яєць власного батьківського

покоління.

Для них фахівцями кафедри побудовано триразову дворядну батарею на 18 кліток, обладнаних ніпельними автонапувачками з краплепадальниками турецької фірми CRL та скреперною системою прибирання посліду. Для молодяку від народження до тридцяти днів збудовано чотирьохрусний брудер з інфрачервоними лампами і дімерами та лампами накаливання, вакуумними та ніпельними автонапувачками голландської фірми Iplex з крипично-ковалочками, бункерними і жолобовими годівницями.

Студенти 3 курсу МТФ, вивчаючи дисципліну «Новітні механізовані технології в тваринництві», вивчають основні показники мікроклімату: температуру, вологість, рівень освітленості та порівнюють отримані значення з відповідними зоотехнічними вимогами

Таким студенти оцінюють якість всьї та кондиційну вагу птиці різного віку.

Корм використовують з власного виробництва за розробленою рецептурою у залежності від віку та призначення птиці. Для цього використовується обладнання кафедральної лабораторії кормоприготування.

Перепелині яйця в п'ять разів менше курячого, і при цьому в ньому в 5 разів вищий рівень фосфору, кальцію і заліза. Фосфор сприяє розумовому розвитку. У цьому диетичному продукті багато міді, кобальту, нікотинової кислоти і незамінних амінокислот. Це найцінніший антибактеріальний, протипухлинний продукт. Завдяки високому вмісту лецитину вживання сврєк яєць сприяє зниженню рівня холестерину в крові. При регулярному вживанні покращується пам'ять, підвищується імунітет, змінюється перова і кісткова тканини. Зменшуються серцеві і головні болі, знімаються кров'яний тиск, поліпшується самопочуття, підвищується тонус. Нормалізуються обмін речовин і стимулюється кровообіг.

Регулярне вживання перепелиного м'яса надзвичайно корисно для організму людини. Не випадково лікарі рекомендують включити цей продукт в щоденний раціон тих, хто страждає хронічними захворюваннями печінки, серця, яєрок, легенів і шлунку. М'ясо перепелів містить велику кількість амінокислот, вітамінів і фосфору. Дослідження показали, що вживання в раціон перепелиного м'яса дозволяє зміцнити імунну систему і підвищити опірність організму людини до різних вірусів.

Світлана ТУРЧИНА
з матеріалу Р. В. Салар
з кафедрі ТСТУ