

## **ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ПЕРЕПЕЛОВОДСТВА В ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Богданов И.М., Романко М.Д., Клычкова М.В.  
ФГБОУ ВО «Оренбургский государственный университет»,  
г. Оренбург**

Птицеводство во многих странах мира занимает ведущее положение среди других отраслей сельскохозяйственного производства, обеспечивая население высокоценными диетическими продуктами питания (яйца, мясо, деликатесная жирная печень), а промышленность сырьем для переработки (перо, пух, помет и т.д.).

Из-за проведения сельскохозяйственных реформ в 1990-м году отечественная птицеводческая продукция потеряла свою популярность из-за бесконтрольного роста ввозимой из-за рубежа. Начиная с 2000-го года, начался этап активного развития птицеводства. Предпосылкой для этого стало основание всероссийского союза птицеводов, в котором объединились все предприятия которые, так или иначе, относились к птицеводческой отрасли.

И уже к 2010-му году объем поступаемого на рынки куриного мяса увеличился на две тысячи восемьсот шестьдесят тон. Импортное же мясо уменьшилось на семнадцать процентов. Основой российского птицеводства являются его промышленные предприятия по выращиванию птицы.

Одной из самых продуктивных и экономически выгодных отраслей птицеводства является разведение перепелов. Это обусловлено в первую очередь уникальными качествами мяса и яиц перепелов, а также высокой яйценоскостью перепелов: отношение массы снесенных яиц к массе тела птицы равно 1:24 (в среднем это по 300 штук в год на одну особь).

Перепелиное мясо содержит 25-27% сухого вещества, 21-22% белка, 2,5-4,0% жира. По химическому составу и вкусовым качествам перепелиное мясо относят к диетической продукции.

В мясе перепелки содержится масса микроэлементов и витаминов, которые важны для поддержания и восстановления здоровья организма. Количество и разнообразие полезных веществ в перепелином мясе делает, и наделило его теми целебными свойствами, которые заметили когда-то наши предки.

Мясо перепелов по содержанию белка превосходит мясо других видов птицы в среднем на 4-7%, да к тому же содержание незаменимых аминокислот в мясе перепелов выше. Более того, выход мяса у перепелов составляет 67% от живой массы, что больше, чем у кур и других видов птиц.

Перепелиное мясо - сбалансированный по аминокислотному и жировому составу продукт. Это мясо полезно для людей пожилого возраста и будущих мам, поскольку оно богато кальцием и калием, полноценным и легкоусвояемым белком.

Мясо перепелов очень полезно при онкологических заболеваниях, а также в послеоперационный период. Витамины группы В этом мясе улучшают

работу центральной нервной системы в комплексе с магнием. Это придает человеку спокойствие и уравновешенность. Железо в составе мяса помогает бороться с анемией, нормализует уровень гемоглобина в крови. Кальций и фосфор в его составе укрепляют кости и весьма полезны для растущих организмов, а для людей преклонного возраста являются хорошей профилактикой остеопороза.

В состав яиц перепелки входит достаточно широкий ряд минералов, но над всеми значительно преобладают железо, калий, кальций. Поэтому если вы хотите насытить организм именно этими составляющими, то ежедневное употребление перепелиных яиц утром натощак - лучшее решение. Ведь они намного лучше куриных всасываются в организм, а значит и пользы от них больше.

Витаминный комплекс, который входит в состав яиц перепелок обширный. В 1 перепелином яйце содержатся целые группы витаминов В, А, РР. При этом по содержанию витаминов 1 яйцо перепелки равно 1 куриному яйцу.

Включая в свое меню перепелиные яйца, люди получают в больших количествах такие кислоты как: глицин, тирозин, лизоцим, треонин. Полезные свойства перепелиных яиц полностью оправданы их уникальным составом. Выяснив основные характеристики продукта, можно понять, чем полезны перепелиные яйца.

Несмотря на активный рост в течение последнего времени, российский рынок перепеловодства уступает развитым странам. Так, при сопоставимой численности населения емкость рынка перепелиного яйца в России примерно в 20 раз ниже, чем в Японии.

При этом как яйцо, так и мясо сохраняют потенциал многократного увеличения уровня потребления, который скоро будет реализован. Предполагается, что в ближайшие 2-3 года рынок продукции перепеловодства в России как минимум удвоится, и в последующие несколько лет будет расти на 25-40% в год.

В итоге, рост потребления будет определяться экономической ситуацией в стране и политикой властей на федеральном и региональном уровне в сфере поддержки сельского хозяйства.

Рынок России по производству перепелов находится в стадии активного роста, обусловленного относительно короткой историей развития, низким уровнем потребления на душу населения, а также благоприятной рыночной и экономической конъюнктурой. В настоящее время здесь представлено значительное количество производителей.

Сегодня особенно возросли требования мирового рынка к качеству и безопасности птицеводческой продукции, расширению её ассортимента. Отечественные предприятия должны приспосабливаться к изменяющейся конъюнктуре и расширять ассортиментный ряд.

В Оренбургской области самым большим предприятием по выращиванию перепел является Андереевское подворье ИП Лунина Т.П.. Кроме того в ассортимент выпускаемой продукции также входит перепелиное яйцо и лапша.

Перепелиное мясо относится к ценнейшим диетическим и оздоровительным продуктам. Нежное, сочное и ароматное перепелиное мясо обладает замечательным вкусом, имеет высокую калорийность (в 5 раз выше, чем у курицы), превосходит крольчатину и курятину по питательным, вкусовым и диетическим качествам. Оно ценится во многих странах. Его тонкий аромат, нежную консистенцию, сочность, пикантный вкус нельзя не оценить.

Мною была проведена работа по изучению потребительских свойств мяса перепелов, при поддержке данного предприятия. Результаты проделанной работы говорят о том что, создание продуктов с добавлением мяса перепелов, улучшение их качества и изыскание рецептур, является требованием времени для удовлетворения потребности населения в высококачественных, биологически полноценных и в то же время диетических продуктах питания.

В дальнейшем, мы планируем исследовать технологические свойства перепелиного и куриного мяса в сравнительном аспекте.

#### *Список литературы*

1. Антипова, Л.В. Микроструктурные изменения мяса перепелов в процессе автолиза Текст. / Л.В. Антипова, С.М.Сулейманов, А.В. Макаров // Мясная индустрия. 2007. - №2. – С. 54-56.

2. Антипова, Л.В. Мясо перепелов как альтернативное сырье для производства оригинальных продуктов питания Текст. / Л.В. Антипова, А.В. Макаров; Качество науки качество жизни // Материалы межд. научн.-практ. конф. - Тамбов, 2006. - С. 187.

3. Антипова, Л.В. Перспективы использования мяса перепелов для производства мясных продуктов Текст. / Л.В. Антипова, А.В. Макаров; Глобальный научный потенциал // Материалы межд. научн.-практ. Конф. Тамбов, 2005.-С. 167;

4. Антипова, Л.В. Химический состав, пищевая и биологическая ценность мяса перепелов Текст. / Л.В. Антипова, А.В. Макаров // Мясная индустрия. 2007. - № 1. - С 55-57.

5. Клычкова, М.В. Технология производства и переработки продуктов из мяса птицы [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / С. В. Стадникова [и др.]; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Оренбург : ОГУ. - 2014.

6. Клычкова, М.В. Роль пробиотиков в развитии отрасли птицеводства в регионе [Электронный ресурс] / Клычкова М. В., Кичко Ю. С. // Университетский комплекс как региональный центр образования, науки и культуры : материалы Всерос. науч.-метод. конф., 29-31 янв. 2014 г., Оренбург / М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Оренбург, 2014. - С. 1221-1225.

