



М'ясо-яєчні кури – типовий представник ринку «неспеціалізованого» птахівництва

Meat and egg chickens – a typical representative of the market «non-specialized» poultry

О. О. Катеринич, доктор с.-г. наук, С. М. Панькова, канд. с.-г. наук, Державна дослідна станція птахівництва НААН, І. А. Іонов, доктор с.-г. наук, Харківський національний педагогічний університет ім. Г. С. Сковороди

За кордоном відбувається справжній бум, спрямований на збільшення виробництва альтернативного та органічного птахівництва. З моменту появи даного сегменту птахівницького ринку пройшло не більше 15–20 років. За цей час спеціалізоване виробництво яєць та м'яса в Західній Європі зробило значний нахил у бік нової продукції. При цьому перелічені напрями є окремими та визначаються особливими технологіями отримання відповідної продукції, які закріплені на законодавчому рівні.

Перехід від великих агрохолдингів до середніх та дрібних виробників робить цей сектор галузі більш лабільним та знижує навантаження на довкілля. Поряд із еко-

номічними важелями заохочення виробників загальному зростанню їхньої чисельності сприяють історичні та національні традиції. Так, у країнах Центральної Європи (Чехія, Угорщина, Польща, Словаччина та інші) у присадибному птахівництві виробляється більше 50% харчових яєць та утримується значна кількість курей. Поряд із цим, наприклад, у Швейцарії в межах підтримки індивідуального сільського господарства повністю заборонено промислове виробництво продукції птахівництва.

Подібні тенденції щодо отримання нових видів екологічно чистих продуктів птахівництва відмічаються майже в усіх дер-

жавах Західної та Південної Європи (Франція, Італія, Греція). Маяками такої індустрії є безліч торгових марок – «рожева марка» («label rouge»), «гуманні продукти» («Freedom Food») та інші, які вже багато років посідають провідне місце (Франція, Португалія, Іспанія, Великобританія тощо).

Такі факти лише підтверджують вірність наявного структурного розподілу галузі птахівництва в Україні між спеціалізованими та дрібними, фермерськими та присадибними господарствами населення. Таким сектором вітчизняного птахівництва виробляється близько 6,8 млрд штук харчових яєць, а це до недавнього часу (до



2011 року) близько 50% від валового виробництва.

В свою чергу, такі показники не тільки збільшують асортимент продукції, а й виконують функцію «буфера», який дозволяє підвищити рівень життя, знизити соціальну напругу та укріплює продовольчу безпеку держави.

Потреби населення у вищезазначених країнах у подібній птиці вирішуються за рахунок національного генофонду та створення нової різнокольорової птиці. Такі тенденції та зростаючий попит на птицю із новими показниками призвели до появи нового виду продукції – курей для подвійного використання, або м'ясо-яєчних курей.

Відповідаючи сучасним вимогам ринку зазначеної продукції, протягом останніх років відбулося об'єднання відомих торгових марок для проведення більш успішної політики в напрямку створення кольорового м'ясного курча для фермерських господарств. Відповідно до цього, на ринку з'явилися нові продукти: «Cobb Sasso 150», «Ross Rowan», «Rowan Ranger», «Lohmann dual» та інші.

Вищезгадана продукція різних селекційних фірм позиціонується, як птиця повільного росту із кольоровим забарвленням оперення. «Міцне здоров'я і стан цього бройлера ідеально підходить для традиційного органічного землеробства з вирощування курей на вільному виході, а також для менш ретельного виробництва в приміщеннях» (<http://cobb-vantress.com>). Подвійне використання спрямовано на отримання курчат-бройлерів із повільним ростом та курей, від яких можливо отримати добру тушку та значну кількість яєць.

Спрямоване вирощування таких бройлерів до 56-добового віку дозволяє отримати живу масу на

рівні 2258 (Cobb Sasso 150) до 2269 (Lohmann dual) грамів. 63-денний гібрид (Rowan Ranger) має живу масу в межах – 2537 г (самки) – 3082 г (самці).

Жива маса дорослої птиці (Rowan Ranger) у річному віці становить: 2460 г (самки) – 4550 г (самці). Несучість птиці різних торговельних марок знаходиться на рівні від 210 (Rowan Ranger) до 222 (Cobb Sasso 150) та 250 (Lohmann dual) штук яєць.

Незважаючи на невеликі розбіжності за середніми величинами основних господарсько-корисних ознак, кури загального (подвійного) використання закордонної селекції майже подібні. Ще більшу схожість між собою така птиця має за кольором оперення. У більшості випадків це коричневий, або світло-коричневий колір. Саме тому в Україні подібна птиця отримала назву «Фоксі чік» (Foxu Chick), в перекладі – «курча-лисиця», відповідно до червоного забарвлення оперення, яке може варіювати від світло-рудого до коричнево-червоного. На жаль, у нашій країні

немає жодного *офіційного* батьківського стада із вищезгаданих курей. На наш ринок птиця надходить у вигляді фінального гібриду, або ще гірше, його нащадків. Незважаючи на це, реклама робить свою справу, і така птиця має дуже великий попит.

На відміну від суворого консервативного Заходу, українське подвір'я завжди було ширим та різнобарвним, із глибокою та співучою душею. Здавня прикрасою такого подвір'я була птиця і, насамперед, кури. Саме слов'янському подвір'ю притаманні різні та яскраві за забарвленням пір'я птиці, завдяки яким можливо отримати значну кількість яєць та ще й приготувати холодець.

З урахуванням вищезазначеного, науковцями Інституту птахівництва Національної академії аграрних наук (зараз – Державна дослідна станція птахівництва НААН), починаючи із 2000 року, проводяться роботи щодо створення, а також – з удосконалення м'ясо-яєчних курей. У подальшому бірківські (бондаренківські)



Фото 1. Забарвлення пуху добового молодняку



Фото 2. Забарвлення оперення 12-тижневих півників: золотисте, червоно-смугове, чорно-смугове

м'ясо-яєчні кури отримали зичну назву «Геркулес».

Останньою науковою розробкою вітчизняних вчених є нова птиця, як нині заведено говорити, яка створена суто із вітчизняних генотипів. Насамперед, нова птиця буде цікава інкубаторним станціям та підприємцям, які займаються інкубацією яєць для населення. Так, завдяки багаторічній роботі вітчизняних генетиків, було підібрано таке поєднання генів у батьківських формах, при схрещуванні яких можна отримати курчат із значною різноманітністю за кольором пуху, від золотистого до чорного (фото 1).

За основу було взято співвідношення фенотипів із врахуванням даних соціологічного опитування, яке проводилося протягом декількох років на сайті нашої установи щодо бажаного оперення у курей на подвір'ї.

Поряд із бажаним різноманіттям пуху, птиця має високі інкубаційні, або відтворні, якості. Середня величина виводимості яєць знаходиться на рівні 92–95%, вивід такого молодняку сягає 82–88%. Саме цей показник підкреслює високу якість інкубаційної продукції та життєздатність птиці.

Окрема відгодівля самців на м'ясо дозволила рекомендувати вироб-

никам новий вид продукції – «фермерські півники». Термін відгодівлі в умовах, наближених до присадибних господарств, становить 12 тижнів життя.

Така «альтернативна» технологія дозволяє отримати птицю із живою масою 2,8–3,2 кг (фото 2). Отримані дані узгоджуються із рекламними проспектами провідних фірм світу. Висока якість птиці протягом усього періоду відгодівлі підтверджується збереженістю на рівні 100%.

Разом із різноманітністю, за кольором пуху, доросла птиця отримала найбільш популярне серед господарів забарвлення оперення. Значний відсоток за частотою прояву має птиця із золотистим забарвленням оперення (42%). 39% півників мають біле оперення.

Інша птиця (19%) має різнокольорове забарвлення оперення, до якого належать чорно-смугове, червоно-смугове (близько 11%), блакитне (4,5%) та червоно-коричневе (3,5%). Разом із цим у новоствореної птиці спостерігається два типи гребеня – трояндоподібний (як у материнської форми) та листоподібний (як у батьківської форми), відповідно у співвідношенні 74% особин проти 26%.

Поряд із «фермерськими півниками» наступним напрямком

використання птиці є утримання курей-несучок для одержання харчових яєць. На відміну від закордонних аналогів, наша несучка зносить до 290 штук яєць. За кольором шкаралупи та вмістом жовтку наше яйце можна сміливо віднести до справжнього золотого. Маса такого продукту знаходиться на рівні 60–64 г, у річному віці цей показник сягає 70–72 г.

Разом із цим жовток такого «вітчизняного продукту» складає близько 30–33% від загальної маси, при енергетичній складовій до 710 кДж (проти 620 кДж у магазинних яйцях).

Жива маса дорослої птиці вірогідно не відрізняється від традиційного кольорового «Геркулеса» і знаходиться на рівні 3,5–4,5 кг та 5,0–7,0 кг відповідно для курей та півнів.

Представлена нова розробка вітчизняних генетиків та селекціонерів не відрізняється від закордонних аналогів, а за деякими показниками господарі можуть отримати істотні бонуси. Поряд із цим необхідно підкреслити, що нова птиця є новим продуктом для отримання екологічно чистої та «органічної» продукції, в якій генетично обумовлено більшу резистентність до захворювань та невибагливість до технології утримання і годівлі.

