**ТЕМА:** Технологія виробництва м'яса птиці.

План

1. Технологія виробництва м'яса бройлерів.
2. Технологія вирощування індиченят на м'ясо.
3. Технологія вирощування каченят і гусенят на м'ясо.
4. Забій птиці та обробка тушок.
5. Заготівля пір'я і пуху.

**1.** Бройлерів – м'ясних курчат – вирощують на глибокій незмінній підстилці, у кліткових батареях і на сітчастій підлозі.

Вирощування бройлерів на глибокій підстилці найбільш поширена. Його застосовують із використання комплектів обладнання ЦБК-12Б, ЦБК-18Б, ОПБ-2. тривалість санітарно-профілактичної перерви між здачею бройлерів на забій і посадкою нової партії має становити 14 днів. Протягом цього часу приміщення звільняють від підстилки і пташиного посліду, миють, дезінфікують.

Перед розміщенням курчат підлогу пташника посипають гашеним вапном – 0,5-1кг на 1м$^2$, потім стелять підстилку шаром завтовшки 5-7см з розрахунку 1,5кг на одного бройлера. За 1-2 дні до приймання курчат вмикають опалювальну систему, доводячи температуру приміщення до 24-25$^0$С, а під брудерами - до 33-35$^0$С. Щільність посадки курчат 16-20 голів на 1м$^2$ підлоги. М'ясних курчат вирощують 42-56 днів. Навколо брудерів на віддалі 60-70см ставлять огорожу, щоб курчата не віддалялися від джерел обігрівання. На 5-8 день огорожу знімають і курчата мають доступ до авто годівниць та автонапувалок. Фронт годівлі має бути 2,5, напування – 1см. З 2-3-тижневого віку температура становить – 29-26$^0$С. На 30-й день брудери піднімають і вимикають. На 4-6 тиждень температура має бути 20$^0$С, на 7-9 – 18$^0$С, а відносна вологість повітря на рівні 65-70%. Режим освітлення перші три тижні цілодобово, а на 4 тиждень доводять до 17год і таку тривалість залишають до кінця вирощування. Курчата після вилуплення з яйця повинні мати доступ до корму і води не пізніше як через 8-12год. За належних умов утримання й годівлі бройлери у 42-48 денному віці досягають живої маси 2-2,5кг витрачаючи на 1кг приросту 1,8-2,2кг кормів.

Утримання на сітчастій підлозі – ефективніше використовують виробничі площі, знижуються затрати праці з догляду за птицею, відпадає потреба у великій кількості підстилкового матеріалу. У приміщенні використовують змінні перегородки на секції, розраховані на 2,5тис. голів кожна, їх розміщують під брудерами 2-3 в кожній із секції.

Технологія вирощування бройлерів у кліткових батареях дає можливість скоротити на 8-10 днів строк відгодівлі і одержати молодняк із середньою живою масою – 2400г. Кліткові батареї Р-15, КБМ-2, КБУ-3. Щільність голів на 1м$^2$: курочок – 37, півників – 31. зважують 1 раз на 2 тижні, відбираючи не

менше 50голів, циклічну годівлю застосовують з 3-х тижневого віку (після закінчення годівлі подавання корму і води припиняють, а освітлення вимикають). Для годівлі використовують комбікорми: стартові і фінішні. Стартовий комбікорм – від добового до 4-тижневого віку (сухе збиране молоко, кукурудза, пшениця, рибне борошно, соєвий чи соняшниковий шрот). Фінішний комбікорм – від 4-х тижневого до забою. У 7-8-тижневому віці, сучасні кроси у 6-тижневому, бройлерів відправляють у забійний цех при масі 2-2,5кг, витрачаючи на 1кг приросту 1,8-2,2кг кормів. За 7-8год до забою птиці дають лише воду. Відправляють на забій рано-вранці або ввечері.

**2.** Основний спосіб вирощування індиченят – на підлозі з глибокою підстилкою. Птицю розміщують групами по 250-300 голів, розділяючи їх сітчастими перегородками. Щільність посадки на 1м$^2$ – добових 12-15 голів, 20-120-денного віку – 4 голови. Підстилку стелять шаром завтовшки 15см, за весь період вирощування 5,7кг на голову. Під брудером протягом 1-4 дні температура має становити 36-37$^0$, а в пташнику – 26-27$^0$С із цілодобовим освітленням інтенсивністю 50лк. У 5-6-денному віці температуру під брудером знижують до 35-34$^0$С, у приміщенні 25$^0$. тривалість світлового дні на другому тижні життя 16-18, потім 14-15год.

До місячного віку індиченят годують як сухими кормовими сумішами, так і комбінованими. Обов’язковим компонентом раціону індиченят у перші дні їх вирощування є подрібнений часник і зелена цибуля. Нормована годівля птиці сприяє тому, що у 120-денному віці самки досягають живої маси 4,5-5 і самці 6-7кг при витратах на 1кг приросту – 4-4,5к.од.

**3.** Молодняк утримують у механізованих пташниках, не випускаючи його на водойми й пасовища, досхочу годують повнораціонними кормами. За теплої погоди молодняк вирощують на огороджених майданчиках із піддашками, де на 1м$^2$ площі розміщують 8-10 каченят або 5-6 гусенят. Каченята до 50-денного віку  досягають маси понад 2кг, витрачаючи на 1кг приросту 3-3,5к.од. Гусенята у 65-75 днів мають масу 4-4,5кг і витрачають на 1кг приросту 4-4,5к.од.

**4.** Перед відправленням на забій птицю витримують без корму протягом 6-8год при напівпотрошінні й 4-5год при потрошінні тушок. Відловлюють птицю обережно, не спричиняючи їй занепокоєння і травм. Забивають птицю на конвеєрних лініях у підвішеному за кінцівки стані, застосовуючи електрооглушення струмом слабкої сили (25міліамперів) при високій напрузі (550-950В) і знекровлюванні розрізанням кровоносних судин у місці з’єднання яремної та мостової вен або надрізуванні шиї у місці, що на 1,5-2см нижче від лівої вушної мочки (розміром 1,5см). Пізніше тушки піддають тепловій обробці водою при температурі 51-53$^0$С протягом 80-120с. Обробку крил, шиї та голови можна проводити при температурі води 60-62$^0$С (30с). Підвищувати температуру води недопустимо, оскільки це призведе до злущування епідермісу і втрати товарного виду тушок.

Після зняття пір'я проводять напівпотрошіння або повне потрошіння. При напівпотрошінні з тушки видаляють нутрощі разом із клоакою; при повному потрошінні видаляють нутрощі, голову й ноги до заплесного суглоба. Далі тушки формують й охолоджують у холодильних камерах при температурі 0-1$^0$С і вологості близько 95% протягом 24год. Якщо тушки треба зберігати понад 5 діб, їх заморожують до температури в товщі м'яза мінус 6$^0$С.

Охолоджені тушки сортують, поділяючи на першу, другу категорії та нестандартні. До першої категорії відносять тушки з добре розвиненими м'язами, округлими грудьми, не виділеним кілем грудної кістки та відкладеним підшкірним жиром на грудях, череві й у вигляді суцільної смуги на спині. До другої категорії належить м'язами, кутастими грудьми, виступаючим кілем грудної кістки та незначними прошарками підшкірного жиру в нижній частині черева й спини; допускається відсутність жирових відкладень при задовільно розвинених м'язах. Тушки, що за вгодованістю не відповідають вимогам другої категорії, відносять до нестандартної. Посортовані тушки позначають за допомогою електротавра або наклеюючи на ногу кольорову етикетку (рожева – перша категорія, зелена – друга).

**5.** Пір'я і пух збирають переважно при забої птиці. Щоб не допустити їхніх втрат під час обробки тушок, у забійному цеху місця каналізації закривають сітками. Зібране вологе пір'я обезводнюють сепаруванням та центрифугуванням, потім сушать, упаковують у мішки, зважують і відправляють на перо-пухові фабрики або в цех для виготовлення перо-пухових виробів. Пір'я від кожного виду птиці збирають окремо. Вологість висушеної перо-пухової сировини повинна бути не більшою 12%. Від 100 забитих курей одержують 12-15кг пір'я, бройлерів – 5-6,5, гусей – 5-6кг пуху і 20-30 – пір'я, від качок – 0,8-1,2кг пуху і 5-6 – пір'я, від індиків – 30-40кг пір'я.

Поширений метод одержання пуху і пір'я від живих гусей. Перший раз їх обскубують після закінчення яйцекладки, вдруге – через шість тижнів, втретє – через десять тижнів. На період відростання пір'я гусей переводять на пасовище. Загальний збір пір'я й пуху з однієї дорослої гуски досягає 500г.