

ТЕХНОЛОГИЯ УБОЯ СТРАУСОВ В ФЕРМЕРСКИХ ХОЗЯЙСТВАХ

Stricture ostrich ostriches

А. Л. Кудряшова, студент

О. В. Чепуштанова, кандидат биологических наук

Уральский государственный аграрный университет

(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: Е. В. Ражина, кандидат биологических наук

Аннотация

Страусоводство России – это новая отрасль сельского хозяйства, зародившаяся благодаря отдельным энтузиастам, она в настоящее время продолжает активно развиваться на волне всеобщего интереса к нетрадиционным видам продуктов для здорового питания. В данной работе рассмотрена технология производства мяса, пера и кожи страусов.

Ключевые слова: страус, выращивание, откорм, разведение, производство мяса.

Summary

Ostrich breeding in Russia is a new branch of agriculture, which was born thanks to individual enthusiasts, it currently continues to develop actively on the wave of general interest in non-traditional types of products for a healthy diet. In this paper, the technology for the production of meat, feathers and skin of ostriches is considered.

Keywords: ostrich, rearing, fattening, breeding, meat production.

Введение

Страусоводство – одна из популярных отраслей птицеводства у фермеров. На убой птицу отправляют в возрасте 8-10 месяцев, с живой массой не менее 100 кг, после убой выход мяса, например у черного страуса, составляет более 50 кг, выход пера около 2 кг и около 1,25-1,5 м² кожи [5, 6, 7].

Транспортировка страусов к местам убой имеет значение для сохранения качества мяса, особенно в связи с низкой стрессоустойчивостью птицы, влияющей на послеубойные изменения и конечное качество мяса [2, 3, 4].

В настоящее время убой страусов осуществляется в обычных убойных цехах, переоборудованных для страусов.

Предназначенные на мясо страусы, а это в подавляющем большинстве самцы в возрасте 12-14 месяцев живой массой 100-120 кг, концентрируются в предубойном загоне, откуда поочередно подаются в камеру оглушения и обескровливания [1,5,6].

Оглушение птицы осуществляется с помощью электрооглушения:

- при напряжении 235 вольт в течение 6 секунд;
- при напряжении 240 вольт в течение 5-6 секунд.

Обескровливаются страусы перерезанием либо яремной вены под головой, либо главной артерии, находящейся возле сердца. Последний метод обеспечивает более полное и быстрое обескровливание. Для безопасности работающих людей тушку при этом подвешивают за но-

ги. Далее производится ощипывание перьев и снятие кожи. Кожа незамедлительно зачищается и пересыпанная солью складывается в штабеля для хранения.

Обескровливание. Острым ножом перерезают на шее артерию или отрезают голову. Чтобы кровь полностью стекла (от этого зависит товарный вид мяса), тушку вешают на крючках вверх ногами. Опытные птицеводы перерезают аорту в области сердца: под давлением кровь выходит быстрее.

Ощипывание. Чтобы не повредить перья и кожу страуса и при продаже получить за них хорошую прибыль, нужно правильно ощипать тушку. Доверить это лучше опытному специалисту.

На заметку: тушку страуса не ошпаривают кипятком, как это делают с гусем, уткой или курицей, а распаривают.

Если выщипывать перо будет новичок, он может повредить шкуру. Даже небольшой разрыв снизит цену продукта, так как кожу покупают квадратами.

На разных частях тела перья страуса имеют разное строение. У птицы присутствуют контурные перышки, которые находятся на хвосте и крыльях. Все тело равномерно покрывают пуховидные перья и в отдельных участках – нитевидные. У взрослой птицы на теле в среднем около 1 килограмма перьев, которые ценятся за свои уникальные свойства в разных сферах искусства и производства.

Для использования пера важно правильно его снять. Оперение не выдергивают из кожи, а аккуратно срезают на минимальном расстоянии от кожного покрова. Перо молодняка не находит широкого применения – используется только сырье от птиц, которые достигли трехлетнего возраста.

Стоимость перьев страуса зависит от их характеристик. Оценивается длина и густота, упругость пуха, блеск и шелковистость, а также симметричность формы. Наибольшей стоимостью обладают симметричные перья шириной около 30 см и длиной 70 см. Особым спросом пользуется оперение из крыла в первом ряду, из них выбирают 24 центральных пера.

Кожа – один из источников дохода страусиных ферм. Стоит дорого, но, чтобы она была конкурентоспособной, снимать с туши, обрабатывать ее нужно правильно. Стоимость напрямую зависит от размеров кожи и отсутствия или наличия дефектов [1,5,6,7].

Ее снимают сразу после ощипывания. Делают это по определенным линиям.

Отходы жизнедеятельности, кровь и другие загрязнения смывают проточной водой.

Остатки жира, мяса снимают тупым ножом сразу, пока шкура теплая.

Снятой шкуре дают остыть минут 15.

«Правила снятия шкуры:

– чтобы снять кожу с крыльев, её разрезают от наружного края первого крыла до наружного края второго крыла; разрез должен быть непрерывным, проводится он через живот;

– главный разрез ведётся снизу наверх – от анального отверстия до клюва. Ведётся также непрерывно;

– на ногах кожу разрезают – от дистального сустава пальцев к животу через бедро» [5].

Потом кожу консервируют. Это необходимо для того, чтобы не развивалась гнилостная микрофлора. Самый распространенный способ консервирования – врасстил (с использованием соли). Соль впитывает в себя лишнюю влагу и уничтожает бактерии. Главное – не перестараться: нельзя допустить полного высыхания, иначе кожа будет трескаться.

Процесс консервации шкуры происходит следующим образом:

Кожу необходимо разложить на ровной деревянной поверхности мездрой (внутренней стороной) вверх.

Посыпать солью слоем в 1-1,5 см (из расчета 2 кг соли на 1 кг кожи). Лучше всего брать соль среднего помола. Крупная плохо растворяется и медленно проникает внутрь кожи, поэтому может ее испортить. Мелкая, наоборот, быстро растворяется и стекает, что тоже приводит к порче кожистрауса.

Положить в холодильник или другое прохладное темное место на 60 часов.

Шкуры после консервирования сортирую, разделяют на шкуру взрослую, субвзрослую, ювенальную [5].

Туша после снятия с нее шкуры переворачивается и подвешивается за крылья для удобства потрошения.

Потрошение и разделка. Разделяют страуса так же, как и курицу, утку или другую домашнюю птицу. Отличие – в размерах. Страуса вешают за крылья, чтобы легче было потрошить. Сначала разрезают живот и вынимают внутренности. Выпотрошенные туши разделяют на деревянных поверхностях. «Разделка предусматривает разделение туш на: бескостное мясо; голени; бёдра; полутушки; четвертинки» [5].

Разрезают туши так, чтобы не задевать мускулатуру – это позволяет получать идеальное мясо для стейков. Разделка идёт быстро, чтобы не успела нарушиться протеиновая структура тканей. Оставшиеся обрезки и мелкие мышцы реализуются как низкосортное мясо» [5]. Затем тушу следует хорошо промыть и поместить в холодильник.

Охлажденную птицу разделяют на деревянной поверхности. Необходимо правильно разделять тушу, чтобы распределить мясо по сортам, а значит и по стоимости.

Заключение.

В технологии убоя страусов необходимо выделить следующие технологические операции: приемка, оглушение, обескровливание, ощипывание, распаривание шкуры, съемка кожи и консервирование; потрошение туши, разделка, охлаждение, упаковка и реализация.

Библиографический список

1. Герасимова Н. Ю. Нетрадиционные виды мясного сырья для производства функциональных продуктов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2012. Т. 326. № 2-3. С. 17-20.
2. Сложеникина М. И. и др. Разработка технологии колбасных изделий с использованием мяса страусов // Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского государственного аграрного университета. 2020. № 161. С. 298-308.
3. Сарбатова Н. Ю. и др. Теоретическое обоснование разработки специализированного мясного продукта на основе мяса страуса // Мясные технологии. 2015. № 5. С. 48-51.
4. Федоров В. Х. и др. Содержание минеральных веществ в мясе страусов // Инновации в производстве продуктов питания: от селекции животных до технологии пищевых производств. 2018. С. 292-296.
5. Как забивать страуса: пошаговая инструкция [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://ferma.expert/pticy/strausy/zaboj-strausy/kak-zabivat-na-myaso/>.
6. Технология производства мяса страусов [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://blog.minifermer.org/read/8/108-883-tehnologiya-proizvodstva-myasa-strausov.php>.
7. Убой и разделка африканского страуса [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://dzen.ru/a/XxqkhhITDDXfZ6ZX>.