

УДК 598.221.1(477):b3

© 2009

*Васильєва О.О., кандидат сільськогосподарських наук,
Полтавська державна аграрна академія*

СТРАУСІВНИЦТВО – НОВА ПЕРСПЕКТИВНА ГАЛУЗЬ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОГО ВИРОБНИЦТВА УКРАЇНИ

Рецензент – кандидат сільськогосподарських наук Д.В. Ломако

Досліджено питання біологічних особливостей страусів, їх виробничої цінності та перспектив вирощування й використання в сільськогосподарському виробництві (як на великих птахопідприємствах, так і в приватних та фермерських господарствах). Наведено аналіз роботи страусиної ферми з вирощування африканських страусів. Встановлено, що в сучасних умовах розвитку галузі птахівництва в напрямі розширення асортименту та підвищення біологічної цінності продукції в умовах України актуальним є розвиток страусівництва. За мінімальних затрат можна одержати практично безвідходне виробництво продукції з високим рівнем рентабельності. Спектр використання одержаної продукції забезпечує повну реалізацію, що стане сировиною для багатьох галузей народного господарства.

Ключові слова: страусівництво, африканські страуси, ему, нанду, безвідходне виробництво, біологічна цінність м'яса, яйця, пір'я.

Постановка проблеми. Сучасне птахівництво передбачає збільшення спектру видового складу домашньої птиці з метою збільшення виробництва продукції і розширення її асортименту. Особливого розвитку набуває ще досить нова на Україні галузь – старусівництво. Останнім часом цей різновид птахівництва почав набирати дедалі більшої популярності в українському аграрному секторі. Проте ринок страусинового м'яса дотепер відчуває дефіцит: попит перевищує пропозицію, і для його повного задоволення необхідно щорічно забивати до 500-700 тисяч страусів, чого заводчики зробити до поки ще не спроможні. Рентабельність галузі досягає 200%, передусім через порівняно просту технологічну схему вирощування птаха, достатній рівень продуктивності та високі ціни на продукцію.

Мета дослідження: систематизація зарубіжної та вітчизняної теорії й практики, що стосується галузі страусівництва.

Результати досліджень. Ще в давні часи африканських страусів досить успішно одомашнювали. Древні єгиптяни проводили domestикацію багатьох диких тварин, у тому числі й страусів.

Приручали виключно молодих птахів і після досягнення зрілого віку періодично обскубували. Одомашненням страусів займалися також у східному Судані, Сомалі та інших країнах, де їх утримували зі стадами великої рогатої худоби та верблюдів. Фермерське розведення страусів зародилося в південній Африці приблизно 150 років тому. У 1885 році в ЮАР число одомашнених птахів не перевищувало 80 особин. Із часом страусині ферми почали створюватися в Австралії, Єгипті, США, Аргентині. Птахів розводили передусім із метою задоволення попиту на страусине пір'я. В 1840 році з Південної Африки вивезли 1000 кг страусинового пір'я, а в 1910 – вже 370 тис. кілограмів. Кількість страусів на фермах ПАР у 1913 році становило близько 750 тис. голів. За деякими даними, в наш час у цій країні нараховується 350 ферм, на яких утримують понад 90 тис. страусів, які дають щорічно близько 30 тисяч кг пір'я. В семидесятих роках минулого століття акцент поступово змістився на виробництво м'яса та шкіри птахів. Ще 15 років тому їх поголів'я налічувало не більше кількох тисяч, зараз на фермах 130 країн вирощується близько трьох з половиною мільйонів страусів.

На 12000 ферм США утримують близько 100 тисяч дорослих особин. В Європі по поголів'ю птахів першість розподіляють Італія й Іспанія. Спостерігається зростання інтересу до вирощування страусів у Китаї. Сільськогосподарським розведенням страусів займаються в Канаді, Ізраїлі, Бельгії, Росії. Найуспішніший приклад страусівництва в Європі демонструє Польща: там лише за останнє десятиліття створено близько 200 ферм. Лідером же світового страусоводства залишається ПАР, де більше ніж на тисячі ферм вирощують майже мільйон птахів. Однак ринок страусинового м'яса дотепер відчуває дефіцит: попит вдасятеро перевищує пропозицію, і для його повного задоволення необхідно щороку забивати близько 500-700 тисяч страусів [4].

Пройшло всього декілька тисячоліть, і заощадливі фермери зрозуміли, що страус – птах золотий. Його називають «коровою в пір'ях» і ця «корова»

не хворіє ні ящуром, ні «коров'ячим сказом», ні «курячим грипом». Справжній страусиний бум почався в кінці 1980-х років, коли дослідження сповідаючих здоровий спосіб життя американських учених показали, що страусине м'ясо містить у півтора рази менше холестерину і в дев'ять разів менше жиру, ніж, наприклад, яловичина, не поступаючись перед останньою на смак.

В українські степи африканські страуси були завезені бароном Фрідріхом Едвардом Фальц-Фейном у якості експерименту й прижились у маєтку Асканія-Нова. В Криму в 1913 році існувало близько 300 страусиних ферм [6]. За останні роки страусині ферми створені на Київщині, Дніпропетровщині, Луганщині, Херсонщині, а також у Полтавській області. Найбільш популярними в фермерських та спеціалізованих птахогосподарствах останнім часом стали африканські страуси та ему. Саме ці види бігаючих або, так званих, безкільових птахів мають високі адаптивні властивості й рівень продуктивності, швидше пристосовуються до технологічних процесів [1].

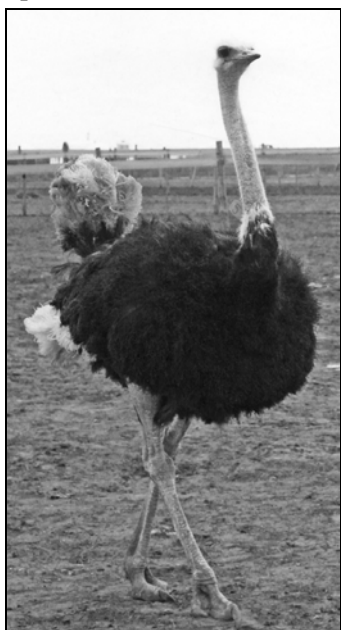


Рис. 1. Страус африканський

Ряд *Страуси (Struthioniformes)*. Сучасні форми представлені одним родом та одним видом – *страусом африканським (Struthio camelus)*, який утворює кілька підвидів. Це найбільші за розміром сучасні птахи, їхня маса досягає 60-100 кг, а висота – 2,5-2,75 м (рис. 1). На ногах розвинені лише два пальці – третій і четвертий. На грудній частині тіла розташований роговий мозоль, що захищає шкіру від опіків та пошкоджень при зіткненні з грубим гарячим субстратом. Таз – закритий; крила – невеликі, під час швидкого бігу

птах їх розпускає. Біг – швидкий (до 70 км за годину), довжина кроку під час бігу сягає 4-5 метрів. Живуть у пустелях, степах, саванах. Це зграйні, полігамні птахи, хоча пташенят висиджують обидві статі. У шлюбний період самці токують. Самка відкладає 10-20 яєць масою до 2 кг (у середньому 1400 г). Шкаралупа яєць забарвлена в біло-жовтий колір, тому вони малопомітні на дні гніздової ями. Насиджують близько 45 днів. Самка насиджує вдень, самець міняє її вночі. Статевий диморфізм (зовнішні ознаки, за якими можна розрізнити самця від самки) у цих птахів проявляється в розмірах та забарвленні. Пташенята – зрячі, вкриті пухом, належать до виводкових. Статевої зрілості досягають на третьому році. Живляться в основному рослинами, рідше – дрібними тваринами (комахами, плазунами, гризунами). Страуси зустрічаються невеликими групами, в гніздовий період по 20-30, а молоді – по 50-100 особин [2].

Ряд Нанду (Rheiformes). Населяють степові та передгірські простори Південної Америки. Менші за розміром, ніж африканські страуси; висота їх становить близько 50 см, маса – 40-50 кг. Трипалі, з порівняно добре розвиненими крилами, оперення – бурувато-сіре. Живляться рослинним кормом, поїдають також черв'яків, молюсків, ящірок. Тримаються стадами з кількох десятків особин. Полігамні, на період розмноження діляться на групи з одного самця і 3-7 самок. Самки відкладають у спільне гніздо 20-40 яєць, середньою масою по 600 г. Висиджує кладку (приблизно 39-45 днів) і водить потомство лише самець (рис. 2) [6].



Рис. 2. Страус Нанду з потомством

1. Характеристика продуктивних якостей страусів

Види птахів	Маса дорослих особин, кг ♂/♀	Інтенсивний ріст, міс.	Статева зрілість, років/міс.	Кількість яєць, шт.	Маса яєць, кг	Максимальний час збереження яєць, років/міс.	Продуктивний період, міс.
Страус африканський	180/150	6	2-3 р.	20-30	1,5-2,2	До 1 року	0,5-1 міс.
Нанду	50/30	6	2-3 р.	50-120	0,6-0,8	До 1 року	1-2 міс.
Ему	55/50	6	2-3 р.	20-30	0,7-0,8	До 1 року	1-1,5 міс.
Кури яєчних порід	3/2,2	3	4-5 міс.	240-260	0,060	До 1 міс.	10 міс.
Індики	16/8	5-6	9 міс.	100-120	0,090	До 1 міс.	6-7 міс.

Ряд Ему (Casuariformes). Це великі трипалі птахи з відносно короткими і сильними ногами й майже редукованими крилами. Пір'я – чорного кольору, схоже на волосся, вкриває все тіло. Поширені на території Австралії, Нової Гвінеї та деяких прилеглих островах. Ряд включає дві родини: Казуарові (Casuaridae) та Ему (Dromaedidae).

До родини Ему (Dromaedidae) належить один вид, який досягає 170 см висоти і 45-55 кг живої маси. Поширені в степово-пустинних областях Австралії та о. Тасманії. Тримаються невеликими групами; моногамні. Гніздо будує самець. Самка відкладає 7-8 і більше темно-зелених яєць масою близько 700 г кожне. Висиджує самець, він і виводить потомство. Висиджування триває 53-60 днів. Молодняк відрізняється від дорослих своїм забарвленням: спочатку вони смугасті, а пізніше набувають однотонного сірого забарвлення. Статевого дозрівання досягають на другому-третьому році.

Страуси, в порівнянні з іншими представниками одомашненої птиці, мають властивості, які перевищують за основними виробничими показниками традиційні породи та види птахів (табл. 1) [4].

Виробники страусиної продукції до позитивних якостей страусів відносять:

- Високі відтворювальні та продуктивні властивості цих птахів.
- При загальній тривалості життя до 70 років самка досягає зрілості в 2-3 роки, зберігає властивість до відтворення до 35-40 років.
- Об'єми виробництва та якість м'яса ставить страуса на особливий щабель.
- Внаслідок анатомо-фізіологічних особливостей шлунок страуса здатен перетравлювати значну кількість багатих клітковиною зелених і грубих кормів. Це ставить його на особливе місце в сільськогосподарському виробництві. На відміну від інших сільськогосподарських птахів, страус – птиця з пасовищною технологією вирощування й утримання. Дорослий птах щодня з'їдає приблизно 29 складників: люцерна, конюшина, тимофіївка тощо.

- У зимовий період страуси добре почувають себе на вигулах, не мерзнуть і мають хороші адаптивні властивості. Пояснюється це тим, що на зиму вони відкладають певну частку жиру для обігріву тіла.

У сучасному тваринництві Європи існують певні труднощі з реалізацією м'яса яловичини (у зв'язку з розповсюдженням „коров'ячого сказу”). М'ясо страусів може успішно конкурувати на ринку з іншими сортами, і його частка в структурі загального м'ясного виробництва має тенденцію до збільшення.

Страусівництво – це майже безвідходне, багатопродуктивне виробництво. Одна сім'я страусів (при потомстві не менше 40 пташенят) дозволяє одержати за рік приблизно 600 кг м'яса I категорії, 450 кг м'ясопродуктів, 40 м² шкіри і 40 кг пера. Використовують майже все: шкіру, жир, м'ясо, пір'я, кігті. Основний продукт страусівництва – м'ясо – завдяки своїм дієтичним властивостям найближчим часом посідатиме значне місце в здоровому харчуванні людини. На відгодування одного птаха до 100 кг (забійна маса) потрібно 13-14 місяців, за які витрачається до 500 доларів. Третину тушки складає м'ясо.

У наш час все більшої уваги надається здоровому способу життя, і якісне харчування – одна з його важливих складових. М'ясо страусів, завдяки своїм високим поживним властивостям, виключно низькому вмісту жирів і багатому набору мікроелементів має високий попит. Страусятина – винятково ніжна, з характерним смаком, низьким вмістом холестерину (приблизно 32 мг на 100 г продукту, в декілька разів менше жирів, ніж у яловичині або свинині, всього 1,2%). Цінним також є жир страусів, він накопичується в спеціальному мішечку, маса якого – 3-10 кг. Для нього характерні унікальні терапевтичні властивості. Зі страусиною жиру виготовляють масло, яке вже не одне тисячоліття використовують із лікувальною та косметологічною метою. Жир страуса має

бактерицидні та протизапальні властивості, легко поєднується з іншими компонентами в кремах та мазах. Препарати на основі страусового жиру застосовують для лікування суглобів та м'язів [3].

Важливим для кулінарів є той факт, що страусине м'ясо, не дивлячись на низьку жирність, не видається на смак сухим і не стає жорстким при термічній обробці. Крім цього, страусятина досить добре вбирає різноманітні спеції, що дозволяє використовувати це м'ясо для приготування традиційних блюд італійської, китайської, мексиканської кухні (табл. 2). Орієнтовний вихід м'яса з туші одного африканського страуса представлені в таблиці 3.

Відгодівля товарних страусів може забезпечити таким високоцінним м'ясом ринок попиту досить швидко. Оптимальний вік птиці для забою – рік. Товарної маси (95-100 кг) можна досягти на кращих страусиних фермах через 9-10 місяців, а за програмою всесвітньої асоціації – через 7-10 місяців. З туші страуса (приблизно 120 кг) можна отримати близько 40 кг м'яса. Вартість 1 кг його складає в Росії 400-500 крб., у Німеччині – 14-25 євро, в США – 8-12 доларів, у Японії – 50-70 доларів.

Навіть за оптимальної яйценоскості (за рік – 44 яйця) від однієї самки можна отримати до 20 страусенят, які при вирощуванні до року й живій масі близько 100 кг забезпечують вихід 1170 у тушах по 58,8 кг, або 840 кг чистого м'яса і жиру, а також 25 м² чудової шкіри. Шкіра ціниться

досить високо завдяки маленьким виростам (фолікулам) і коштує дорого (приблизно 1,5 тис. грн.). На даний час провідні фабрики з обробки страусиної шкіри знаходяться в Італії та Нідерландах, значних успіхів вони досягли і в Польщі. Високі ціни на даний вид продукції обумовлені нерозвиненістю галузі. Зниження його вартості слід розглядати як фактор часу [5].

Яйценосність страусів за сезон становить 20-130 яєць; на фермах Східної Європи – на рівні 40-45 яєць; у ПАР – 60 яєць. За програмою всесвітньої асоціації страусівництва планується досягти 100 яєць від самки за сезон. За тиждень одна самка може знести 2-4 яйця. Добір страусів із високими показниками яйценосності веде до підвищення продуктивності всього стада. Зазвичай самка у середньому відкладає упродовж певного відрізка часу близько 15 яєць (по 1 на кожні 2 дні), воно формується 48 годин, потім вона сім днів відпочиває. Рівень яйцекладки спочатку низький, хоча швидко збільшується з віком птиці, далі повільно йде на спад.

Пік яйцекладки припадає на 5-7-й рік і зберігається на такому рівні 10-12 років. Шляхом селекції можна продовжити репродуктивний період більше 12-и років. Якщо яйця з гнізда прибрати – самка продовжуватиме нестися, відкладаючи 12-16 яєць, починає їх насиджувати, хоча, як правило, самець починає насиджувати першим. Самка із самцем можуть висидіти за сезон 2-3 кладки.

2. Порівняльна характеристика поживної цінності м'яса різних видів тварин (за даними НДІ харчування, Канада)

На 100 г продукту	Вода, %	Жир, %	Холестерин, мг	Білок, %	Енергетична цінність, кДж/100 г
Африканський страус	75,4	1,2	51,3	21,7	438
Ему	73,6	1,7-4,5	54,7	21,2	471-531
Яловичина (вирізка)	75	2-14,7	61	18-22	657,6
Куряче м'ясо (біле)	73-75	1-3	80	23-24	478,6
Свинина (вирізка)	70	25	65	18-28	1335,8

3. Орієнтовний вихід туші африканського страуса

Найменування	Маса, кг
Жива маса	100
Маса туші: - теплої	57,2
- після охолодження протягом тижня при 1 ⁰ С	53,2
Загальний вихід м'яса з ніг	33,5
Стегно	22,0
Ніжки	11,4
Філе (тільки зі стегна)	11,0
Стейк, біфштекс (зі стегна та ніжки)	10-16
М'ясо для піджарювання (з ніжки)	5-11
Шия	2-2,5

4. Вміст поживних речовин у страусиному яйці, порівняно з курячим, (%)

Параметри хімічного складу яйця		Страус	Курка
Білок яйця	Вода	88,7	87,9
	Загальний білок	8,9	10,6
	Мінеральні речовини	0,87	0,6
Жовток яйця	Вода	50,6	48,7
	Загальний білок	15,0	16,6
	Загальний жир	31,3	32,6
	Мінеральні речовини	1,9	1,0

Колір і форма шкаралупи залежать від стану здоров'я самки, а також від системи годівлі. Нормальний колір шкаралупи – яскраво-жовтий. На дотик поверхня яйця – гладка, але якщо уважно придивитися, можна помітити невеликі пори для дихання. Маса яйця – 1250-1400 г. За розмірами страусине яйце має близько 18 см у висоту і 14 см у діаметрі [5].

Яйця страуса можуть використовуватися в кулінарії, але столове яйце не входить до числа основних продуктів страусівництва, оскільки практично всі одержані яйця направляються на інкубацію. Деяка кількість яєць – в основному, одержані від молодих самок, а також яйця, заплідненість яких викликає сумніви (недостатня маса яйця і т.п.) – направляється в продаж як столове. Навіть на великій страусиній фермі можна отримати щонайменше 30-40 яєць від кожної самки. Маса такого яйця може бути від 800 г до 1800 г. Використовують і шкаралупу – на закордонних ринках вона коштує 10-12 доларів.

Характеристики біологічної повноцінності страусиних яєць представлені в таблиці 4.

Шкаралупа яйця досить легка й міцна: його вміст у сирому вигляді має масу 800-1200 г. Відсоток жовтка в яйці дещо вищий, ніж у курячому. Колір жовтка – насичений, білка (навіть після кулінарної обробки) – напівпрозорий. Яйця страусів відрізняються від яєць інших видів птахів низьким рівнем холестерину і ненасичених жирних кислот. Варити його потрібно приблизно 75 хвилин. Великий попит має сувенірна продукція, виготовлена зі шкаралупи. Порожні шкаралупи отримують шляхом видалення вмісту яйця через невеликий отвір (діаметром близько 10 мм) на кінці. Для цього (в більшості випадків) відбирають незапліднені яйця. Після видалення вмісту яйця просушують і піддаються художній обробці. Одержані таким чином сувеніри досить привабливі й можуть служити як декорацією приміщення, так і чудовим подарунком. У Корпорації „Агро-Союз” Дніпропетровської області, наприклад, освоїли декоративний розпис

страусиних яєць і створили школу з українського розпису.

Пір'я страусів підрозділяють за розміром і забарвленням на групи. Найпоширенішим є пір'я білого, чорного та сірого кольорів. Довжина пір'я коливається від 10 до 80 см. Найбільше цінується біле пір'я з крил чи хвоста самця; кілограм такого пір'я (з одного птаха можна отримати максимально 1,2 кг коротких та півкілограма довгих) коштує 110 і 300 доларів відповідно. Пір'я широко застосовується в модельному бізнесі. З короткого пір'я виготовляють різноманітні щіточки і віники, які використовуються для очищення екранів телевізорів, комп'ютерів (оскільки воно володіє статичними властивостями).

Міцні кігті страуса застосовують для шліфування алмазів. Зараз активно досліджується кров, мозок, рогівка ока, які – як передбачають – можуть бути використані для лікування різних хвороб людини.

Таким чином, галузь страусівництва є безвідходною, і попит на її продукцію зростає невпинно з кожним роком.

Розвиток страусівництва у всіх країнах, де цей напрям виник на хвилі маркетингового буму 90-х років минулого століття, проходив приблизно однакові етапи. Спочатку формувався ринок генетичної продукції, де основний прибуток одержують від продажу молодняку й плідників. Такий підхід до відтворення знижує якість птахів тому, що водночас із завезенням страусів із ферм південноафриканських республік на ринок потрапляє багато напівдиких страусів з інших африканських країн (часто з невисокою продуктивністю й мало пристосованих до інтенсивних технологій вирощування).

На першому етапі формується певна інфраструктура, більше пов'язана з відтворенням, аніж із виробництвом м'яса і переробкою продукції. Практично в кожній країні створюються підприємства з виробництва інкубаторів для страусових яєць, організуються асоціації, видається спеціальна література.

Перехід до ринку кінцевої продукції (м'яса й шкіри) у багатьох країнах, у тому числі й в Україні, для багатьох фермерів може стати проблемним. Собівартість птахів для забою, отриманих від дорогого племінного маточного поголів'я і вирощених часто з невисокими технологічними показниками, досить висока й варіює в різних країнах, у середньому, від 160 до 425 доларів. При цьому витрати на забій і переробку становлять до 125 доларів.

На другому етапі відбувається розширення інфраструктури, наприклад, виробництво спеціального устаткування для забою страусів, пересувних боєнь, певна спеціалізація у вирощуванні птахів, стандартизація продукції. У перехідний період між першим і другим етапами відбувається скорочення кількості ферм й укрупнення тих, що залишилися. Діяльність асоціації значною мірою спрямована на просування кінцевої продукції на ринок [3].

Початок розвитку страусівництва в Україні (2000 р.) збігся в часі з перехідним періодом до ринку кінцевої продукції. В Україні ринок продукції страусівництва практично відсутній, тому виробники страусинового м'яса можуть працювати в полі мінімальної конкуренції за умови налагодженої безперервної реалізації продукції.

Страусівництво в Україні називають перспективним видом сільськогосподарського підприємництва, часто порівнюючи зі скотарством. Від корови, наприклад, за рік можна отримати лише одне теля, тоді як від самки страуса – від 30 до 40, а то й 72 голів молодняку. Отже, кількість м'яса від «нащадків» однієї самки – 300 та 900 кг (від страусинової сім'ї) відповідно. Страусу потрібно втричі менше корму, ніж свині. Його раціон формують доступні і в наших умовах зернові (кукурудза, овес, пшениця, ячмінь), висівки, пивні дріжджі, рибна та кісткова мука, сіно. Корм повинен бути збагачений спеціальними вітамінними добавками, оскільки неповноцінна годівля молодняку найчастіше призводить до його загибелі, а в дорослого страуса у такому разі знижується здатність до розмноження, якість м'яса і шкіри. Страуси не хворіють ні на сказ, ні на ящур [3].

До перспектив страусівництва саме в нашій державі можна віднести відносну доступність земельних ресурсів: страусам потрібні значні території. Для вирощування страусів не потрібно спеціального і дорогого обладнання, приміщення може бути неопалювальним, однаке з теплою підлогою, оскільки низ у страуса досконало «голий», на відміну від тулуба, надійно захищеного

від холоду пір'ям. За даними корпорації „Агро-Союз” с. Майське Дніпропетровської області, найефективнішим є забезпечення відгодівлі страусів у спеціально обладнаних ангарах або реконструйованих корівниках. Тут, у с. Майське, що на Дніпропетровщині, знаходиться ферма для підрощування молодняка на чотири тисячі голів, ангари з частково контрольованим кліматом (із локальним підігрівом) і майданчик для виходу дорослих птахів. На фермі займаються виведенням в інкубаторі молодняка – на 2016 яйцемісць, відгодівлею товарних страусів, тут же працює єдиний з-поміж країн СНД цех із забою птиці. Собівартість вирощування однієї птиці впродовж 10 місяців становить близько 500 доларів. При цьому страуси виростають вагою близько 90-100 кг. З птаха власники страусинової ферми планують отримувати не тільки м'ясо, а й шкіру, яйця і пір'я, а також страусиний жир (рис. 3).

За даними роботи страусинової ферми «Ясногородська» Київської області, репродуктивна сім'я страусів (самець і дві самки) коштує 3600 доларів. Привезти молодняк з-за кордону дешевше – посередницькі фірми пропонують п'ятиденних страусенят по 110 доларів, проте і ризикованіше, адже невідомо, скільки голів виживе.

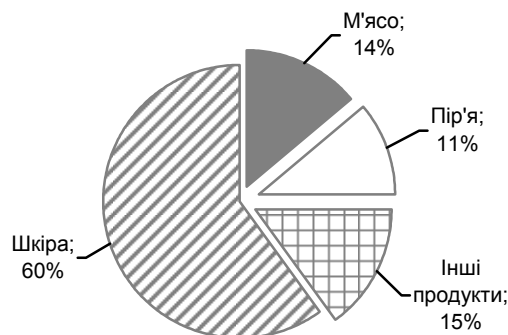


Рис. 3. Складові прибутку, одержаного в результаті продажу продукції страусівництва

Продукція галузі коштує дорого і пересічний громадянин держави допокищо не має достатніх купівельних можливостей.

Таким чином, страуси поступово займають свою нішу в сільськогосподарському виробництві – й перспективи розвитку цієї галузі на Україні безсумнівні. Комерційний продукт у живій масі в страуса становить приблизно 40%, цей показник набагато вищий, ніж у великої рогатої худоби, овець і, навіть, домашньої птиці. Моніторинг розвитку страусівництва в нашій державі, як галузі агропромислового виробництва, дає можливість виділити три основні етапи:

1. Пропаганда страусівництва як нової галузі сільськогосподарського виробництва.

2. Репродукція страусів та збільшення кількості фермерських господарств.

3. Консультативна допомога фермерським господарствам, поширення інформації по технології страусівництва.

Важливим стратегічним питанням майбутнього розвитку страусівництва є визначення ринків збуту продукції, а також об'єму виробництва, цін на продукцію, її собівартість, вимоги переробної промисловості й можливість переробки продукції страусівництва.

На сучасному ринку попиту на м'ясо страусів можна виділити такі напрями:

- ресторани і заклади харчування;

- окремі категорії населення, фінансовий рівень яких дозволяє споживати екзотичні види продукції;

- м'ясо перероблене; гарячого та холодного копчення.

У нас, на жаль, немає єдиних технологічних рекомендацій з вирощування та використання страусів. Виробники самостійно вирішують питання з відновленням робочого поголів'я, реалізацією продукції, пошуками ринків збуту. Практика показала, що створення асоціацій або кооперативів значно полегшує вирішення багатьох виробничих питань. Продукти страусівництва досить дорогі, тому що ця галузь ще не має реклами і відповідних стандартів (як інші галузі) і лишається ще нестабільною, а її продукти – екзотичними й елітними. Тому деякий час вони будуть дорогими й мало- або недоступними для частини населення.

Важливим аспектом ринкової стратегії роботи галузі є акцент на дієтичні характеристики м'яса страусів. Можливе створення кола споживачів і продажі м'яса без посередників; продаж цілих туш у спеціалізовані магазини, ресторани, на замовлення; продаж птиці безпосередньо дистриб'юторам та брокерам, які працюють над розвитком цього специфічного ринку. За таких

БІБЛІОГРАФІЯ

1. Барановський Д.І., Герасимов В.І., Нагаєвич В.М. та ін. Генофонд свійських тварин України. – Харків: Еспада, 2005. – С. 141-144.
2. Бевольская М.В. Особенности гнездования страусов в условиях Юга Украины / Фундаментальные и прикладные исследования в зоопарках. – Ростов-на-Дону, 1993. – С.119-126.
3. Брузницький А.О. Страусоводство станет промы-

слов розв'язати галузі в Україні може бути конкурентоздатним і перспективним для сільського господарства держави. Сильні сторони України – дешеві корми, земля й робоча сила.

Висновки:

1. Страусівництво – високопродуктивний вид галузі птахівництва, який трансформується в самостійну галузь сільського господарства в світі й в Україні (в останній час). Розвиток цієї галузі може стати для вітчизняного виробника перспективним і конкурентоздатним.

2. Основна продукція галузі страусівництва – високоцінне дієтичне м'ясо, яке успішно конкурує на світовому ринку з яловичиною тому, що страуси не хворіють на губчасту енцефалопатію, як корови; їх м'ясо цілком безпечне. Страуси мають імунітет до "курячого грипу", який набуває великого масштабу серед країн світу, зокрема Європи. Виробництво продукції страусівництва є прибутковим і високорентабельним: одна сім'я дозволяє отримати за рік 600 кг м'яса першої категорії, 450 кг м'ясопродуктів, 40 м² шкіри і 30 кг пера.

3. Дорослий страус з'їдає за добу 4 кг корму, більшу частину якого становлять зелена маса та овочі. Ефективним є поєднання утримання страусів у приміщеннях із випасом на природних і штучних пасовищах. Усі види страусів мають високі адаптивні властивості, і в умовах клімату України збереженість молодняку і дорослих птахів знаходиться на рівні 75-85%.

4. Страусівництво – практично безвідходна галузь виробництва. Крім м'яса від страусів можна отримати яйця, високоякісну шкіру, цінний жир, який має лікувальні властивості, кігті для шліфування алмазів.

5. Основна проблема галузі – відсутність класичного ланцюга: вирощування забійної птиці, переробка, продаж продукції. В Україні цього ланцюга ще немає, й організація його конче потрібна. Особливо складним завданням, враховуючи масштаби її виробництва, залишається просування страусиної продукції на ринок.

- шленим.// Птицеводство. – 2007. – №2. – С. 35-37.
4. Рубан Б.В. Птицы и птицеводство. – Харьков: Эспада, 2003. – С. 92-96.
5. Сахацькій М.І. Наукове забезпечення страусівництва в Україні. // Сучасне птахівництво. – 2007. – №7. – С. 31-37.
6. Трус В.Д., Крамаренко Д.А. Аскания Нова. К.: Урожай, 1968. – С. 25-27