

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего профессионального образования  
«Саратовский государственный аграрный университет имени  
Н.И.Вавилова»

**Реферат на тему:**  
**Современное состояние перепеловодства в  
России и за рубежом**

Выполнил:  
аспирант  
Нелюбин А.А.

Саратов 2015

Содержание:

1. Введение.....	3-4
2.Перепеловодство - источник диетических продуктов питания.....	5-10
3.Современное состояние перепеловодства в России и за рубежом.....	12-20
4.Список литературы.....	21

## **Введение**

В последнее время во многих странах успешно развивается сравнительно молодая и перспективная отрасль птицеводства - перепеловодство, так как перепела имеют ряд продуктивных и хозяйственных преимуществ перед другими видами птиц. У них в пять раз выше скорость роста, чем у кур, яйценоскость наступает в 5-6 недельном возрасте. В перепелиных яйцах в несколько раз больше содержание витаминов А, Р, К, В1 и В2, железа, кобальта, биологически активных веществ (лизоцима), ферментов, чем в куриных. Птицеводство в большинстве стран мира занимает ведущую позицию среди других отраслей сельскохозяйственного производства. В настоящее время наблюдается рост промышленного птицеводства в связи с необходимостью обеспечения населения белками животного происхождения, продуктами питания диетического назначения. В системе видового состава птицеводческой продукции в мире особым спросом стала пользоваться продукция перепеловодческой отрасли, что вызвано высокими вкусовыми качествами яиц и мяса, быстрой воспроизводимостью продукции и окупаемостью затрат в короткий срок. С одним перепелиным яйцом организм человека поступает 4 % суточной нормы калорий, 10 % необходимого количества протеина, достаточное количество железа и витаминов группы В, а мясо перепелов нежное, сочное, ароматное, обладает высокими вкусовыми качествами.

Крестьянское фермерское хозяйство является основным источником работы для многих жителей сельской местности и малых городов. Потенциал для развития фермерских хозяйств имеется, и немаленький. Государство на сегодняшний день осуществляет серьёзную поддержку молодых предпринимателей. Банки предоставляют Агрокредиты на выгодных для предпринимателя условиях. Государство выделяет земельные участки под хозяйства. Кроме того, на первые 3-5 лет хозяйство избавляется от необходимости уплаты налоговых взносов. Заняться крестьянским фермерским хозяйством может любой гражданин, достигший 18 летнего

возраста и имеющий четкое понимание работы в фермерском хозяйстве. Перепела не подвержены заболеваниям большинства птиц, могут плодиться и нести яйца в очень большой плотности посадки птиц и как следствие гарантируют хозяину высокую рентабельность его бизнеса. Главное — регулярно кормить птицу и наладить сбыт производимой продукции. Сегодня бизнес на разведении перепелов в домашних условиях набирает обороты, в связи со своей перспективностью, быстрой окупаемостью и высокой ликвидностью вложенных средств.[1]

## **2. Перепеловодство - источник диетических продуктов питания**

Перепелиное мясо и яйца относятся к ценнейшим диетическим продуктам. Об их пользе и уникальных свойствах человечеству известно с древних времён, они применяются в восточной народной медицине при лечении некоторых болезней на протяжении столетий.

Залогом здорового образа жизни современного человека является правильное питание. К сожалению, не все продукты могут обеспечить организм необходимым количеством питательных веществ. Этот недостаток люди восполняют различными витаминными и минеральными комплексами, биологически активными добавками и другими препаратами, тратя на них колоссальные деньги. Однако существует природный уникальный по своей питательной ценности продукт — перепелиные яйца.

Несмотря на то, что перепелиные яйца продаются в продуктовых магазинах, их достаточно трудно отнести к продуктам питания в традиционном смысле этого слова. Лучше всего и точнее позиционировать этот сельскохозяйственный продукт с биологически активными добавками. Поскольку перепелиное яйцо это настоящий минерально-витаминный комплекс, причем 100% натуральный. Поэтому правильным местом для их распространения, наверное, должны являться аптеки или представители сетевых компаний.[1]

Несмотря на маленький размер, по содержанию витаминов и других полезных веществ они не уступят куриным, а по некоторым показателям даже превосходят. Этот диетический продукт обладает антибактериальным, иммуномодулирующим, противоопухолевым свойствами, нормализует деятельность желудочно-кишечного тракта, сердечнососудистой и других систем. Перепелиные яйца — это концентрированный биологический набор необходимых человеку веществ. Это кладовая питательных веществ и терапевтических средств. По сравнению с куриным яйцом в одном грамме перепелиного содержится больше витаминов: А - в 2,5 раза, В1 - в 2,8 и В2 - в 2,2 раза. В пяти перепелиных яйцах, по массе равных одному куриному, в 5

раз выше уровень фосфора и калия, в 4,5 раза - железа. Значительно больше в яйцах перепелов меди, кобальта, лимитирующих и прочих аминокислот. По содержанию таких незаменимых аминокислот, как тирозин, треонин, лизин, глицин и гистидин, перепелиные яйца превосходят куриные. Тирозин, как известно, играет значительную роль в метаболизме и способствует формированию пигмента, обуславливающего здоровый цвет кожи. Вот почему перепелиные яйца используются в косметической промышленности. На самом деле, перепелиные яйца, прежде всего, являются диетическим продуктом, который широко рекомендуется к употреблению врачами по всему миру. Например, в Японии перепеленные яйца хорошо известны благодаря их способности выводить из организма радионуклиды. [1]

Наблюдение, проведенное специалистами ПНС "Перепел" совместно с работниками Витебского облздрава, подтвердили эффективность применения перепелиных яиц в медицинской практике. Яйца включали в диету детей, подвергшихся воздействию радиации во время аварии на Чернобыльской АЭС. Через определенный промежуток времени у них улучшилось общее состояние, повысился уровень гемоглобина, нормализовалось СОЭ, исчезли головные боли, утомляемость. Биохимический анализ крови не выявил отклонений в ее составе.

Полученные результаты позволили сделать заключение, что перепелиные яйца желателно использовать в лечебном питании ослабленных детей и взрослого населения, и в первую очередь в экологически неблагополучных зонах. Детям дают от 2 до 6 шт. в день в зависимости от возраста, а взрослым - по 4-6 яиц ежедневно утром натощак. Их полезнее употреблять сырыми, запивая горячей водой. Прием должен быть систематическим, без перерывов в течение 3-4 мес. Уже спустя две недели начинает проявляться их благотворное влияние на организм. Перепелиные яйца обладают очень полезным свойством – они не вызывают аллергических реакций, поэтому могут быть рекомендованы детям начиная с трехлетнего возраста.

Перепелиные яйца широко используют в медицине при лечении самых различных заболеваний. Как уже сказано, что в перепелиных яйцах содержится больше железа, чем в куриных, по этой причине перепелиные яйца успешно используют при лечении анемии, а также рекомендуют больным перенесшим потерю крови или больным проходящим восстановление в постоперационный период. Исследования медиков показали, что скорлупа перепелиных яиц, состоящая на 90% из карбоната кальция, легко усваивается организмом, и вдобавок содержит все необходимые для организма микроэлементы, в том числе медь, фтор, серу, кремний, цинк и другие (всего 27 элементов). Состав яичной скорлупы перепелиных яиц поразительно совпадает с составом костей и зубов человека, и более того, стимулирует кроветворную функцию костного мозга.

Людам, часто болеющим простудными заболеваниями, страдающим бронхиальной астмой, туберкулезом, заболеваниями желудочно-кишечного тракта также будет очень полезно употреблять в пищу перепелиное яйцо. Даже у больных таким неизлечимым заболеванием как сахарный диабет наблюдаются позитивные изменения после того, как в рационе их питания появляются перепелиные яйца – содержание сахара в некоторых случаях снижается на две единицы. Перепелиные яйца относятся к самым сильным стимуляторам потенции. Мужчины в Германии съедают натощак 4 яйца в сыром виде, запивая водкой (одна столовая ложка), настоянной на перегородке грецкого ореха. В Болгарии специалистами разработан специальный коктейль: смешиваются 2 перепелиных яйца, 20 г коньяка, 120 г колы, чайная ложка сахара, кусочек лимона, затем в полученную смесь прибавляется газированная вода. Не менее заметен эффект усиления потенции, если просто съесть сырые яйца. Согласно исследованиям, употребление сырых яиц не несёт угрозы здоровью, они не заражаются сальмонеллезом и другими инфекционными заболеваниями, не вызывают аллергию, при этом организм усваивает все витамины на 100%. [1]

Народная медицина советует укрепить организм и восстановить иммунный баланс путём ежедневного употребления 6 сырых яиц (3 утром и 3 вечером) в течение 40 дней. При высокой температуре можно выпить эффективную смесь, которая готовится смешиванием 5 сырых яиц, 100 мл водки и одной столовой ложки сахара.

Перепелиные яйца способствуют наращиванию мышечной массы, их рекомендуют включать в рацион питания людей, занимающихся спортом, в частности культуризмом и тяжёлой атлетикой.

Целебными свойствами обладает и яичная скорлупа, приготовляемая по определённым рецептам. В медицинских центрах скорлупа используется при успешном лечении диатезов и нейродермитов.

Перепелиные яйца можно использовать не только для лечения, но и для предупреждения заболеваний, поскольку исследования показали, что их употребление в пищу способствует укреплению иммунитета и способствует улучшению метаболических процессов в организме. При этом они доступны как взрослым, так и детям. [1]

#### Свойства перепелиного мяса

Нежное, сочное и ароматное мясо перепела обладает замечательным вкусом, относится к деликатесам, в обиходе называется "царской едой". Имеет высокую калорийность, превосходит крольчатину и курятину по питательным, вкусовым и диетическим качествам. [1]

Перепелиное мясо используется в питании при лечении болезней сердца, желудка, печени, лёгких, почек, исцеляет хронические болезни, улучшает тонус, укрепляет кости. В меню престижных ресторанов разных стран входят блюда из перепелиного мяса. С древних времён на Руси употребляли мясо диких перепелов, которых добывали путём охоты на полях и лугах. Немало превосходных рецептов блюд из перепелов можно найти в старинных русских книгах по кулинарии. [1]

Стоит отметить, что мясо перепелки было востребовано всегда. Так, в Древние и Средние века оно часто бывало на столе у знатных господ,



которые заботились о своем здоровье. Восточная медицина, например, рекомендовала его употреблять как лекарство.

Итак, чем полезно мясо перепелки:

1) в его составе имеется значительное количество калия, который ответственен за работу головного мозга, оказывает аритмическое и гипотензивное действие;

2) мясо перепела – это источник таких микроэлементов, как сера и фосфор, которые являются необходимыми для нормализации обмена веществ;

3) наличие витамина РР способствует улучшению микроциркуляции крови, а также считается отличным средством для профилактики подагры;

4) по сравнению с мясом курицы, перепелиное мясо содержит в несколько раз больше витамина Д (профилактика рахита), витаминов А, В1 и В2;

5) имеется значительное количество различных аминокислот.

Кроме того, уровень содержания таких микроэлементов, как медь, кобальт, фосфор отличается довольно высокими показателями.

Согласно рекомендациям диетологов, употребление перепелиного мяса на регулярной основе способствует эффективному лечению заболеваний дыхательной системы, печени, сердечно - сосудистой системы, почек и желудочно-кишечного тракта. При этом происходит укрепление костной системы и повышается общий жизненный тонус организма.

Среди достоинств перепелиного мяса можно отметить и богатое содержание в нем белка, что способствует увеличению объемов именно мышечной массы. К тому же оно достаточно калорийное, при этом его разрешается употреблять даже тем, кто соблюдает диеты. А вкусовые качества мяса перепелов в значительной степени превосходят крольчатину и курятину, поэтому оно относится к разряду деликатесных продуктов. [1]

Питание пожилых людей.

Старение - это комплекс изменений в организме человека результате действия фактора времени. Дефицит биологически активны веществ в организме вызывает многочисленные заболевания, ускоряет старость, сокращает продолжительность жизни. Одним из условий долголетия, продлевающего жизнь на 25-40%, является рациональное сбалансированное питание. Процессы старения протекают, уменьшая обновляемость структуры живой материи, ослабляя процессы ассимиляции и увеличивая, и сравнению с ними, процессы диссимиляции, снижая функции гуморальной системы (кровь, лимфа, тканевая жидкость, подчиненные нервной регуляции вместе с корой головного мозга). Все процессы неблагоприятно сказываются на адаптации организма к условиям внешней среды, в том числе и характере питания.

В основу построения режима питания пожилых людей должны быть положены следующие принципы: энергетическая сбалансированность рационального питания к фактическим энергозатратам; антиатеросклерозная направленность пищевых рационов; максимальное разнообразие питания и сбалансированность его по основным незаменимым пищевым веществам; оптимальное обеспечение в рационе пищевых веществ, стимулирующих активность ферментных систем в организме; использование в питании продуктов и блюд с достаточно легкой ферментацией. Соотношение белков, жиров, углеводов для лиц пожилого возраста должно был, 1: 0,9: 3,5.

Норма потребности белка для людей пожилого возраста должна быть равной 1 г на 1 кг массы тела. На долю животных белков должно приходиться 55% от общего количества белков в рационе. Людям пожилого возраста необходимо избегать трудно перевариваемых животных жиров, особенно свиного и бараньего сала. Мясо следует использовать нежирных сортов. Из жиров животного происхождения рекомендуются молочные жиры. Именно продукция перепеловодства способна компенсировать

недостаток организма пожилого человека в потреблении диетических продуктов питания.

### **3. Современное состояние перепеловодства в России и за рубежом**

В Японии разведением перепелов занимаются уже более 200 лет, в то время как в Европе, в России в частности, эта отрасль получила развитие сравнительно недавно. В стране стали создаваться небольшие перепелиные фермы на предприятиях, а также в личных подсобных хозяйствах, в подсобных производствах промышленных предприятий, в фермерских хозяйствах. Основное формирование отечественного рынка перепеловодства насчитывает всего 15-16 лет, что во многом предопределяет его специфику, уровень и тенденции развития отрасли. В 1960-е гг. объемы производства этой продукции были крайне незначительными, и фактически всю ее поставляли в систему спецпитания высших партийных и государственных органов. Только в настоящее время рынок перепелиной продукции значительно расширился и стал доступным для широких слоев населения. В то же время низкий уровень жизни большей части населения страны выступает сдерживающим фактором в обеспечении баланса спроса и потребления продуктов перепеловодства: во многих регионах спрос и предложение на продукты этой отрасли остаются крайне ограниченными. Ориентация товаропроизводителей продукции перепеловодства на максимизацию производства, снижение себестоимости и дальнейшее улучшение качества продукции позволит значительно расширить ареал сбыта яиц, мяса и продуктов перепеловодства. [2]

Российской академией медицинских наук пока еще не разработаны нормы потребности в перепелиных яйцах и мясе в расчете на душу населения, однако, по мнению специалистов-маркетологов, современный перепелиный рынок уже освоен примерно на 20-25%. Учитывая, что перепелиные яйца и мясо пользуются все возрастающим спросом у населения, особенно для диетического и лечебного питания, можно уверенно и достаточно обоснованно ориентироваться на положительные перспективы развития перепеловодческой подотрасли животноводства сельского хозяйства. В связи с этим в России в последнее время стали преобладать позитивные тенденции

в развитии этой молодой перспективной отрасли. Особая потребность в перепелиных яйцах в мире у населения возникла после атомных бомбардировок Японии в 1945 г. (гг. Хиросима и Нагасаки), Чернобыльской катастрофы (СССР, 1986 г.) и аварии на атомной электростанции «Фукусима-1» (Япония, 2011 г.) на фоне информирования медиками об их полезности при реабилитации людей, пострадавших от воздействия радиационного облучения. [2]

В нашей стране в связи с нездоровой экологической обстановкой широкое распространение ценнейшего в медико-питательном отношении продукта потребления также актуально и необходимо не меньше, чем в Японии, Украине, Белоруссии и других странах. На основании мониторинга рынка продуктов птицеводства выявлено, что на современном российском рынке перепелиных яиц сформировались следующие целевые группы потребителей, характеризующихся различной мотивацией:

1) потребляющие все больше яиц по медицинским показаниям, что обусловлено эффективностью их лечебных свойств. Это приводит к возрастающей потребности в яйцах по мере увеличения доступности перепелиной продукции для широких слоев населения;

2) приобретающие их для детского питания: потребность обусловлена исключительной полезностью перепелиных яиц для детей и лиц юношеского возраста. Широкое распространение перепелиных яиц в системе школьного питания способно обеспечить им огромный рынок сбыта;

3) использующие их как питание для ослабленного организма: это обусловлено исключительной полезностью перепелиных яиц для больных, людей пожилого и старческого возраста;

4) применяющие их для здорового питания, ориентация на которое обусловлена все возрастающим стремлением населения мира к здоровому образу жизни;

5) рассматривающие их как продукт для среднего класса, что обусловлено совокупностью факторов: вкусовыми особенностями, высоким качеством и

полезностью продукта для здоровья человека. Данный сегмент получит свое динамичное развитие по мере стабилизации экономики страны и повышения материального благосостояния ее населения;

б) предпочитающие перепелиные яйца в силу их вкусовых качеств — по этому параметру они значительно превосходят яйца многих других видов сельскохозяйственной птицы. [2]

Рынок перепелиного мяса является производным от рынка перепелиных яиц и в целом несколько отстает от него в своем развитии. В этом отношении мясные породы перепелов также могут принимать участие в пополнении баланса мясных продуктов в стране. Перепелиное мясо обладает специфическими вкусовыми качествами, однако оно в меньшей степени представлено в розничной торговой сети из-за ограниченности производства в целом, а также по причине малочисленности мясных пород перепелов. Об этом приходится только сожалеть, поскольку мясо таких пород отличается изысканным вкусом и высокой питательностью. В связи с этим сейчас перепелиные мясопродукты в основном сконцентрированы в системе общественного питания. Большой резерв потребности в мясопродуктах заложен в системе домашнего хозяйства. [3]

Перепелиное мясо очень высоко ценится во многих странах мира. Качество его настолько высоко, что в некоторых странах организованы специальные фермы по производству этого продукта (Англия, Германия, Франция, Италия, Канада, Югославия и т.д.) с эффективным сбытом. Широкие возможности использования перепелов как продукта для диетического питания и в лечебных целях обуславливают дальнейшее распространение отрасли перепеловодства в мире. [3]

Эффективное ведение крупномасштабного перепеловодства предполагает индустриализацию производства и освоение достижений научно-технического прогресса в сочетании с принятием организационно-экономических и социальных мер. Особую актуальность при этом приобретает формирование нового технического и технологического уклада,

основу которого составляют передовые, более совершенные технологии, базирующиеся на использовании генной инженерии, нано технологии, кормовых средств нового поколения, электроники, средств компьютеризации, информационных технологий и т.д. [3]

Тенденции мирового рынка перепелиных яиц и мяса характеризуются следующими особенностями: становление массового рынка; увеличение емкости рынка, в первую очередь за счет регионов, так как рынки крупных городов в значительной степени уже насыщены перепеловодческой продукцией, а на малые города и сельскую местность приходится менее 10%; возрастающий спрос со стороны отраслей промышленности, медицины, парфюмерии, общественного питания; зарождение экспортного потенциала.

Главной проблемой в нашей стране является сбыт перепелиной продукции: перепелиных яиц и мяса. Именно всевозможные ограничения и запреты в сбыте перепелиной продукции стали стеной перед перепеловодами.

И если еще мелкие производители, хоть как-то, сбывают свою продукцию по колхозным рынкам и родным и знакомым, то с увеличением поголовья каждый сталкивается с таким количеством запрещений и ограничений, что только единицам удается пробить эту стену всевозможных запретов и требований государства. Небольшому хозяйству, практически невозможно пробраться сквозь частокол всех требований. Вот и приходится ограничивать себя поголовьем в 1000-1500 перепелок, при котором можно спокойно обходиться без документов и встреч с нашей бюрократией. Остальные проблемы, на наш взгляд, не так критичны чтобы их нельзя было бы преодолеть. [3]

В условиях становления рынка и усиления конкурентной борьбы между предприятиями современные птицеводческие предприятия должны прилагать особые усилия, чтобы повысить уровень производственного потенциала, улучшить качество и экологичность продуктов питания, сократить издержки производства и обеспечить выход птицеводческих предприятий на новые рынки сбыта, в том числе международные. Именно

поэтому современные птицеводческие предприятия в конкурентной борьбе должны стремиться осваивать незанятые ниши в сфере торговли и опережать соперников во внедрении эффективных инноваций, вследствие чего получать весомые преимущества над предприятиями-конкурентами.

Современный отечественный и зарубежный опыт ведения отрасли убеждает в необходимости перестройки отрасли перепеловодства с целью объединения усилий не только производителей продукции, но и переработчиков, специалистов различных направлений медицины и биопромышленности, банковских и коммерческих организаций. Это позволит создать новую перспективную и дееспособную структуру, способную привлечь к сотрудничеству ученых и специалистов из разных отраслей национального хозяйства страны. [3]

В связи с этим заслуживает внимания и всяческого одобрения со стороны государства инновационное развитие ОАО «Угличская птицефабрика» Ярославской области, которое обеспечивает ей конкурентное преимущество в системе мирового агробизнеса, поскольку является средством защиты агробизнеса от угроз внутренней и внешней среды. Наличие лучшего племенного материала, его расширенное воспроизводство позволяют поставлять заинтересованным сторонам высокоценный исходный материал. Продукция ОАО «Угличская птицефабрика» подтвердила свое право называться лучшим продуктом года, получив на Продэкспо-2012 две золотые медали: за яйца перепелиные и за новинку отрасли — тушки мясных перепелов. О высоком уровне качества продукции свидетельствует тот факт, что в конце 2011 г. птицефабрикой был получен Сертификат на соответствие стандарту ISO 22000:2005. Настоящий сертификат, выданный международной аттестационной компанией DQS Holding GmbH, удостоверяет, что на ОАО «Угличская птицефабрика» внедрена и используется Система менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов. [4]



Производство птицефабрики также прошло аттестацию и сертификацию по стандарту «Халяль». В соответствии с ним продукты питания, разрешенные к употреблению в пищу мусульманам, не содержат вредных для здоровья человека добавок, а сырье, специи, производственные помещения, используемое оборудование и персонал соответствуют заданным требованиям «Халяль» (Свидетельство № 222/12-01). [4]

На XX юбилейной Международной выставке WORLDFOOD-2011 инновационный продукт птицефабрики — «Майонез из свежих перепелиных яиц» — был отмечен серебряной медалью дегустационного конкурса «Продукт года». На выставке «Куриный король-2011» были получены 2 золотые медали в номинации «Новинка года»: за перепелиное яйцо и перепелиное мясо. Также был получен Гран-при «Высочайшее качество производимой продукции». На XVIII Международной выставке продуктов питания, напитков и сырья для их производства «Продэкс-по-2011» продукция фабрики была награждена золотой медалью в конкурсе «Лучший продукт» и бронзовой медалью в этом же конкурсе за полимерную коробку для упаковки яиц. На Российской агропромышленной выставке «Золотая осень-2010» в г. Москве перепелиное яйцо Угличской птицефабрики было отмечено золотой медалью в конкурсе «За производство высококачественной биологически безопасной продовольственной продукции». [4]

За рубежный опыт разведения перепелов весьма актуален, в этой связи особого внимания заслуживают многочисленные перепелиные фермы разных стран мира. Хотелось бы остановиться на одном интересном примере.

#### Перепела фермы Нгуен Хо

За 10 лет своего становления и развития ферма Нгуен Хо (селение Лонгбинь, община Лонг-ан, провинция Тиенжанг), сумела занять достойное место на внутреннем рынке, и в настоящее время имеет достаточно сильную торговую марку. Ферма по разведению перепелов на продажу была создана господином Чан Нгуен Хо в селении Лонгбинь в 1998 году, когда он и многие другие местные крестьяне посетили заведения подобного профиля в

других местах и заметили, что эти домашние птицы легко адаптируются к местным климатическим условиям, нетребовательны, их разведение является экономически высокоэффективным.

Сначала господин Нгуен Хо и его соседи приобрели опыт в деле разведения перепелов, было даже несколько неудачных попыток, а затем они смело сделали крупные инвестиции в расширение масштаба производства, в покупку перепелов-производителей и в постройку помещений. В настоящее время в общине Лонган данным видом деятельности занимается более 25 семейных хозяйств, общая площадь которых занимает более 7 гектаров и насчитывает более 200.000 перепелов. Перепелиные фермы имеют достаточно высокий ежегодный доход, который, после покрытия расходов, составляет в среднем 200 млн донгов чистой прибыли на каждое домохозяйство. А господин Нгуен Хо владеет самой крупной во всей общине фермой площадью более 6.000 кв метров, где одновременно содержится около 100.000 птиц. Это хозяйство ежедневно поставляет на рынок примерно 50.000 яиц. Его ежегодный доход составляет примерно 1 млрд донгов. На ферме господина Нгуен Хо также принимают продукты от других ферм на переработку. Такими были первые шаги господина Нгуен Хо по созданию и утверждению торговой марки своей фермы и общины. [3]

Чтобы получить свежие чистые перепелиные яйца, удовлетворяя спрос рынка, от работников птицеводческих ферм Нгуен Хо и других требуется выполнение трудоемкого процесса тщательного ухода за птицами. В ферме Нгуен Хо применяется уникальная трехэтажная система клеток из стальных прутьев, спроектированная и выполненная самим хозяином фермы – господином Чан Нгуен Хо в результате длительного наблюдения, изучения и попыток. В каждой клетке площадью 1 кв.метр содержат 120 перепелов. Система подачи корма и воды полностью автоматизирована с целью уменьшения ручного труда и экономии времени. Клетки размещены на расстоянии от земли, что оказывается удобным для ежедневной чистки. В

помещении установлена автоматизированная система осветительных ламп, которая способствует повышению яйценосности перепелов. Птиц кормят два раза в день, утром и во второй половине дня. После подачи корма тщательно проверяют остатки корма и воды, и только после этого проводят санитарные работы. Собранные твердые отходы перемешивают с биологическими дрожжами и укрывают кокосовыми волокнами. Через два дня твердые отходы перерабатываются и становятся хорошим биологическим удобрением, таким образом соблюдается чистота окружающей среды, и дополнительно получено определенное количество удобрений, которые используют на полях. На ферме периодически проводят опрыскивание дезинфицирующими и дезодорирующими средствами. Ответственными организациями была проведена всесторонняя проверка фермы Нгуен Хо и выдано свидетельство о качестве продукции и об авторстве структуры организации хозяйства. Господин Нгуен Хо не просто осуществляет процесс ухода за птицей, производства свежих яиц и яиц с эмбрионом, он продолжает вкладывать существенные инвестиции для модернизации производства и развития хозяйства. Перепела являются домашними птицами с коротким циклом жизни. Они достигают зрелого возраста примерно через 45 дней после вылупления из яйца и в таком возрасте могут уже нестись, продолжая непрерывно давать яйца в течение 8 месяцев. Свежие яйца после сортировки и дезинфекции частично идут на упаковку для продажи. Лучшие из яиц идут в инкубатор, где после 10 дней при температуре 37°C, станут яйцами с эмбрионом. Эти яйца также проходят процесс проверки качества, сортировку, упаковку, и только после этого идут на рынок. Периодически на ферме ветеринары проводят проверку санитарного состояния, все партии яиц перед выпуском на рынок будут пастеризованы. [3]

В настоящее время, главные продукты марки «перепела Нгуен Хо», в том числе свежие яйца, яйца с эмбрионом, широко продаются в супермаркетах в Хошимине, Кантхо, Ратьжа и т.д. и пользуются стабильным спросом на рынке. Многие местные жители, и жители других провинций перенимают

опыт организации хозяйства на ферме у господина Чан Нгуен Хо. А сам хозяин, владелец сильной торговой марки Нгуен Хо, в настоящее время затеял план развития своего предприятия: он запланировал в будущем году выпустить еще один продукт своей марки – перепелиные яйца в банках для экспорта в Японию. Успех этого проекта станет обнадеживающим признаком не только для его бизнеса, но и для местных крестьян-птицеводов. [3]

## **Список литературы**

1. Биологические особенности перепелов / ООО "Селяночка" - это динамично развивающаяся компания, которая занимается производством и продажей сельскохозяйственной продукции официальный сайт/ Республика Башкортостан, г. Уфа. – Режим доступа: <http://fermer02.ru>
2. Харчук Ю.В. Разведение и содержание перепелов / Ю.В. Харчук. - М.: Феникс, 2005 – 96 с.
3. Задорожная, Л.А. Перепеловодство / автор составитель Л.А. Задорожная // Приусадебное хозяйство. – 2007. - №4.
4. Разведение перепелов / Перепелиная птицефабрика в Угличе. /официальный сайт/ - Углич – Режим доступа: <http://fermer.ru/forum/biznes-v-perepelovodstve/116461>