

НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ КОНКУРС

«ОТКРЫТЫЙ МИР. СТАРТ В НАУКУ»

Изучение особенностей развития и разведения индеек в домашних условиях

Работу выполнила:

Буреева Елизавета Дмитриевна,

ученица 10 «А» класса

МОУ СОШ №1 г. Можайска

Руководитель:

Савелова Алевтина Викторовна

учитель биологии МОУ СОШ № 1 г. Можайска

г. Можайск 2023г

Оглавление

1. Введение.....	3
2. Предки индюков.....	4
3. Наши наблюдения и исследования. Приобретённый опыт.	4
4. График изменения веса. Используемые корма.....	6
5. Ценность яиц и мяса индеек.....	7
6. Рекомендации	10
7. Выводы. Практическое значение работы.....	11
8. Литература.....	12
9. Приложения.....	13

Введение.

Моя работа начинается с моей семьи, точнее, с моего дедушки – Буреева Александра Юрьевича, который серьезно относится к любым делам. Птицеводством он начал заниматься много лет назад. Мы разводили кур, уток, перепёлок, а индеек держим уже 4 года.

Цель работы – определить оптимальные условия содержания индеек в связи с особенностями их развития.

Задачи:

- 1. Изучить литературу.**
- 2. Вести непосредственные наблюдения в период инкубации и после вылупления птенцов с фиксированием результатов.**
- 3. Практически участвовать в уходе за птицей на всех этапах.**
- 4. Разработать практические рекомендации-советы по выращиванию птицы.**
- 5. Написать проектную работу, подготовить презентацию, рассказать о своем проекте, поделиться опытом, найти единомышленников.**

Методы:

Теоретические – изучение литературы.

Практические – наблюдение, овоскопирование, взвешивание, сравнение, эксперимент, графический метод обработки информации, метод проектов.

Глава 1. Предки индюков.

Дикие предки наших домашних индеек и сейчас разгуливают в Африке, Северной Америке и Мексике. Приручены они были там же примерно за 100 лет до н.э. (по данным археологических раскопок). Прародители – дикие индейки – откладывали яйца – 20 штук- прямо на землю. В Европу их завезли впервые в Испанию, за что индеек вначале называли «испанские куры». Современные породы откладывают до 120 яиц в год.

Глава 2. Мои наблюдения и исследования.

Молодых индюшат мы выводим в нашем инкубаторе.

Так, в марте месяце мы закупили 55 яиц индейки. Яйца из Канады мы ездили за ними в аэропорт. Уже 3 года мы заказываем их на сайте у одного поставщика. Качество этих яиц оказалось разным. В прошлом году из 55 яиц вылупились 43 индюшонка, а в этом из 55 яиц только 32.

В инкубаторе для развития яиц создаются специальные условия:

Если не будет соблюден температурный режим – птенцы гибнут и не развиваются. При недостаточной влажности сохнет скорлупа, и птенцам очень тяжело вылупляться. При чрезмерной влажности птенцы вылупляются позже, и возрастает гибель. Кроме этого, требуется периодически переворачивать яйца, иначе птенец может прилипнуть к скорлупе и погибнуть. В инкубаторе предусмотрен автоматический переворот.

Требуется контроль развития зародыша с помощью специального прибора – овоскопа. (см. приложение 1)

Яйца для закладки в инкубатор должны иметь один желток по центру и воздушную камеру с тупого конца, без пятен крови внутри. На восьмые сутки в яйце видна сеть кровеносной системы. На 13 день в яйце видны очертания зародыша. (см. приложение 2) На 26 сутки птенец большой, шевелится, и занимает все яйцо. Даже слышен писк. Если птенец не шевелится, то он погиб. Скорее всего, причины – наследственные.

На 25-26-27 день можно ждать проклевывания яиц. Для вылупления у птенцов развивается специальный яйцевой зуб на верхнем клювике, которым птенец разбивает скорлупу. В среднем, наши индюшата вылуплялись за 6-10 часов. Высохнуть они должны в инкубаторе, чтобы не переохладились.

В первые пять дней у индюшат очень слабые ноги. У некоторых они разъезжались. Мы их связывали на размер шага птицы. Фиксировали их шерстяной нитью в ровное нормальное состояние. Далее они крепили и нитку срезали. Заботиться об индюшатах в целом сложнее, чем о цыплятах.

Вначале следует приучить их к кормлению. Надо постукивать пальцем по кормушке, ведь рядом нет индейки-наседки, с которой они брали бы пример.

Вначале корм для индюшат особый – отварное яйцо, кукурузная крупа, пшено, нежирный творог, вареная морковь, простокваша. Клюв у новорожденных птенцов мягкий. Дают витамины – дрожжи, свежую зелень (например, петрушку, укроп) – чтобы правильно развивались, не болели, правильно росли перья и был крепким иммунитет.

Для питья мы использовали специальные поилки. (см. приложение 3) Вначале индюшат надо аккуратно окунуть клювиком в теплую воду. Температура ее около 22-27 градусов.

Индюшата постепенно растут. Для взвешивания нужны весы. Петь птица начинает в три месяца. Отзывается на резкие звуки (крик, шум поезда), начинает курлыкать

Глава 3. График изменения веса. Используемые корма.

Суточный индюшонок весит около 50г. Кормить в первую неделю надо 7-8 раз, за раз – 20 г корма. К концу первой недели индюшата весят около 180- 200г.

В первый месяц индюшонок весит 1000-1500 г, в 2 месяца – около 2, 5 кг. Корма ему надо 300г. в сутки . К этому времени для правильного роста костей необходим кальций – добавляют ракушечник, мел, или творог. К любой новой пище птиц приучают постепенно, чтобы не было расстройства пищеварения.

До полутора месяцев мы кормили индюшат кормом PURINA Стартер(см приложение 4). Истринский комбикорм содержит меньше протеина в своем составе, он себя не оправдал. Далее еще месяц поддерживали PURINA Гроуэр. В три месяца делали мешанки, добавляли траву. Очень любят крапиву. Продолжали кормить Истринским комбикормом. В 3,5 месяца ввели зерно в рацион.



На второй месяц наши индюки весили – 2,2 кг. В корм больше добавляют мясных и рыбных отходов – для белковой пиши и быстрого роста.

В три месяца весили – 4,5 кг

Забивать на мясо птиц начинают через пять месяцев от рождения.

Вес индюков сильно зависит от породы и пола. Самцы могут быть до 16 кг, самки – до 12кг. Наши самцы – 13кг , а самки – 10-11кг. (см приложение 5)

Глава 4. Ценность яиц и мяса индеек.

Яйца индейки перед употреблением надо мыть теплой водой с мылом и щеткой, чтобы смыть бактерии (сальмонеллу), хранить в холодильнике не более 25 суток. Не рекомендуется употреблять сырыми – трудно усваиваются белки. Для детей лучше сего делать омлет. Подходят для выпечки. Не содержат вредного холестерина, содержат больше, чем

куриные, белка и способствуют росту мышц, костей, крови. Не вызывают аллергии, рекомендованы беременным и детям, содержат много кальция для костей, улучшают обмен веществ, работу мозга, укрепляют иммунитет. По питательной ценности уступают только перепелиным яйцам.

С осторожностью следует принимать людям с болезнями почек и печени.

Состав мяса индейки и его гипоаллергенность позволяют использовать его в диетическом, спортивном или детском питании. Популярность мяса индейки объясняется не только его вкусовыми качествами. По сравнению с другими видами домашней птицы в нём содержится гораздо больше питательных веществ и витаминов. В первую очередь нужно отметить его уникальный минеральный состав. Мясо индейки является настоящим рекордсменом по содержанию железа — если сравнивать его с говядиной, то в индейке этого микроэлемента содержится в два раза больше. В её состав входят такие минералы, как кальций, калий, фосфор (его содержание в мясе индейки не меньше, чем в морской рыбе).

Несомненным достоинством мяса индейки можно назвать и её низкую калорийность. Сто грамм сырого мяса содержит всего 276 ккал. Углеводов мясо индейки не содержит, что делает его незаменимым в рационе больных сахарным диабетом. Жир индейки, при том, что его намного меньше, чем в любой другой птице, отличается очень низким содержанием холестерина (всего 210 мг на 100 грамм продукта). Кроме того, в его состав входят витамины А и Е. Ещё один плюс этого продукта заключается в том, что жирность продукта невысока, а волокна индейки усваиваются гораздо легче и быстрее остальных видов мяса.

Таблица: количество калорий в разных частях (сырое мясо) в 100г:

Грудка	130 ккал	Печень	276 ккал
Окорок	131 ккал	Сердце	128 ккал
Ножки	142 ккал	Желудок	143 ккал
Крылья	168 ккал	Кожа	387 ккал

Особое место в тушке индейки занимает грудка, которая составляет около 30% массы всех съедобных частей птицы. Это так называемое белое мясо. Несмотря на то что оно суховато на вкус, грудка считается самой полезной частью тушки, ведь в ней совсем отсутствуют жир и углеводы, только вода и белок.

Сравнительная таблица калорийности блюд (% от дневной нормы)

Блюдо	Индейка	Курица
Жаренная грудка	248	185
Жареные окорока	183	250
Грудка на пару	84	115
Тушёная птица	130	166
Крылья жареные	168	264

Мясо индейки экологически чистое, т.к. в отличие от кур, индейки очень избирательно относятся к кормам, их «сложно угощать» химическими добавками, и это гарантирует, что при выращивании индейки используют только натуральные корма: кукуруза, пшеница, ячмень, шрот, костная и рыбная мука.

Глава 5. Рекомендации.

В литературе и интернете можно найти много рекомендаций по выращиванию птиц, но за 2 года практики мы заметили следующее:

- 1. Подготовить помещения и оборудование для ухода за птицей. Индюки любят сухую подстилку, тепло, свежий воздух и солнечную погоду. В сарае, где они живут, зимой должно быть не ниже плюс пяти, а летом – не выше плюс 25 градусов.**
- 2. Вначале следует купить птенцов индейки на рынке, вырастить их, изучить особенности питания и содержания на малом количестве, соблюдать температурный режим и режим кормления**
- 3. При самостоятельной инкубации строго соблюдать инструкции.**
- 4. Перед выпуском на улицу пропайвали птицу «Метронидазолом» в течение 10 дней для избежания инфекций, которые могут быть при контакте птицы с землей.**
- 5. Держать индеек на мясо не более 6 месяцев, иначе мясо становится волокнистым**
- 6. Правильно выбрать подходящую породу индеек**
- 7. Иметь группу поддержки и помощников**
- 8. При реализации на мясо следует учитывать, что особенно мясо индейки востребовано к Рождеству и Новому году, отсюда можно рассчитать сроки инкубации**
- 9. Не лениться, пробовать и делать – и будет интересным каждый день**

Выводы и рекомендации. Практическое значение.

Вывод: Диетическая пища – основа здоровья детей и взрослых. Выращивать индеек интересно и полезно для всей семьи. При этом узнаешь много интересного, делаешь настоящее взрослое дело. Это дополнительная прибыль в бюджете. Так, оборудование окупилось уже в первый год.

Расчеты второго года содержания: Затрачено на покупку яиц – 8250 руб.

Затрачено на корм – 16.370

руб. Продано мяса - на 63.200

руб

Электроэнергия, лекарство - около 3.000 руб

Чистый доход - 35.580 руб и 70 кг вкуснейшего мяса (см приложение 6)

В прошлом году мы уже спланировали, как потратим прибыль на следующий сезон. В связи с тем, что в настоящее время поставки из-за границы невозможны этой весной мы разводили кур, также выводя из яиц. У нас есть новые наблюдения и свой проект по птицеводству я планирую продолжать

Список литературы:

- 1. Птицеводство. Справочник. Группа авторов. М. – Колос, 1971г**
- 2. Слюсар П.М. Домашнее птицеводство. – К. Урожай – 1989г**
- 3. Околелова Г.М. Кормление сельскохозяйственной птицы. – М.Агропромиздат, 1990г**
- 4. Материалы интернет-ресурсов**

Приложения.

Приложение 1



Приложение 2



Приложение 3



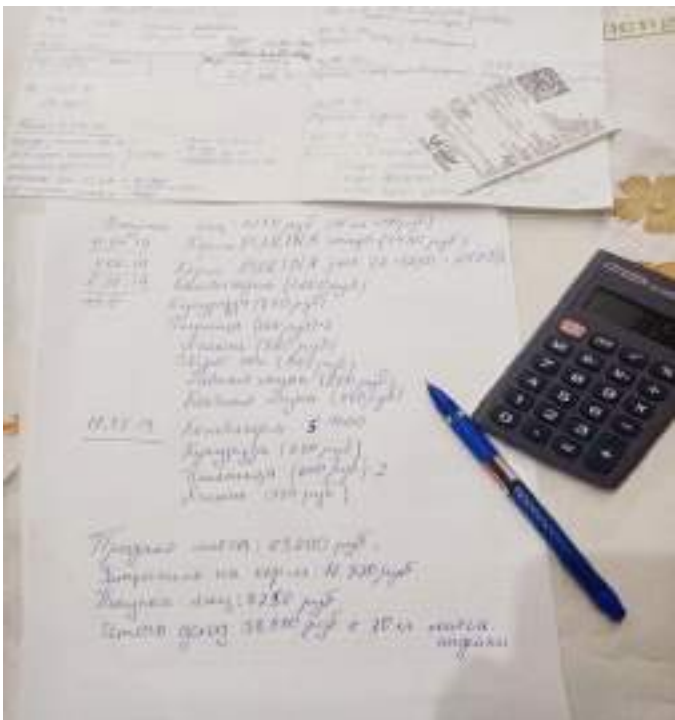
Приложение 4



Приложение 5



Приложение 6



|

