

Автор: Александр Сергеевич ВЫСОТИН, заместитель генерального директора по производству ЗАО «Птицефабрика Задонская», кандидат биологических наук

Корма для индеек собственного приготовления

Промышленное производство мяса индейки в последние годы претерпело кардинальные изменения. С началом ввоза из-за границы высокопродуктивных кроссов индейки, специалисты, занимающиеся их выращиванием и откормом, вынуждены пересмотреть подходы к получению нормативов по живому весу индейки. А нормативы эти значительны — от 20 кг живого веса за 150 дней откорма по самцам.

Несмотря на незначительное время, которым у нас занимаются откормом тяжелых кроссов индейки, на птицефабриках накопился определенный опыт работы, в том числе и в вопросах кормления.

На многих фабриках имеются свои комбикормовые заводы и цеха. Специалисты имеют возможность сами составлять рецептуру кормов, считать стоимость, оперативно реагировать на все изменения, которые происходят с сырьем и птицей. При наличии собственной лаборатории, четкому анализу входящего сырья, качество и сбалансированность готового комбикорма не уступает иностранным аналогам, а зачастую и превосходят. Стоимость комбикорма собственного производства значительно ниже покупных, что в конечном итоге снижает себестоимость продукции и повышает эффективность производства.

Для того чтобы раскрыть весь генетический потенциал индейки, необходимо использовать такой корм, который обеспечивает потребность во всех питательных веществах.

Очень важным моментом в кормлении индейки является энергетическое питание, а это особая статья затрат. В странах Южной и Северной Америки «обменная» энергия дешевле чем «белок», а вот в Европе наоборот — цена на обменную «энергию» относительно «белка» выше. Если, в силу каких-либо



причин, нет возможности набрать определенное количество обменной энергии, нужно увеличить количество сырого протеина на 5–10%. Уровень сырого протеина в кормах для индейки (учитывая достижения по живой массе свыше 22 кг) достаточно высок: например предстартер 28–29%. Но особенно важен качественный состав белка, который определяется количеством и качеством аминокислот. Основными белковыми компонентами являются соевый шрот и рыбная мука. Рыбная мука — не только один из основных источников незаменимых аминокислот, но и источник иммуноглобулинов, которые, в свою очередь, повышают иммунитет организма, общую резистентность к болезням, устойчивость к стресс-факторам. Хорошие результаты можно получить при введении в рацион полножирной сои, которая является не только источником протеина (32–33%) но и содержит большое количество жира (20–22%).

Иногда не удается набрать стандартные нормативы по калориям: от 2800 ккал на старте и до 330 ккал на финишере. Причиной является высокая цена на кукурузу и растительное масло. К тому же, имеется и технологическая причина: при высоком вводе жиров качество гранулы комбикорма ухудшается, появляется много пылевидных остатков. **Индейка чрезвычайно чувствительна к величине гранулы на любом этапе откорма.** Если гранула повреждена или разрушена из-за многократного прохождения через шнеки кормоскладов или кормовозов, последствием этого может стать плохая поедаемость кормов, приводящая к недобору живого веса.

Высокая живая масса и темпы роста индеек заставляют специалистов по кормлению обращать особое внимание на крепость костяка. Поэтому большое значение следует уделять витаминно-минеральному питанию, особенно на усвояемые фосфор и кальций, микроэлементы.

В связи с высокой температурой производства гранулы, а также в процессе хранения готовых кормов, часть биологически активных веществ, в т.ч. витаминов, теряют свою активность. Поэтому необходимо увеличить в рационе их количество на 10–15% от рекомендуемых норм: витамин В на старте — до 15000 МЕ, гроузера — до 12000 МЕ, финишере — 10000 МЕ; соответственно, витамин D₃ — 4500, 3500, 3000 МЕ. Особое внимание следует уделить витамину Е, который обладает антиоксидантным действием, влияет на обмен веществ в организме, в т.ч. и на жировой обмен веществ. Накапливаясь в организме, особенно в жировой ткани, витамин Е замедляет процессы прогоркания жира, улучшает товарный вид мяса и увеличивает сроки его хранения. Желательно увеличить количество витамина Е на росте и финише с 40–50 мг до 120–150 мг в 1 кг корма.

Приготовление кормов в условиях предприятия — это сложный процесс, требующий определенных знаний и опыта. Но в тоже время, бесспорны преимущества по контролю качества и уменьшению затрат. **!**