

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Спеціальність 204 – Технологія виробництва і переробки продукції
тваринництва

Допускається до захисту

Зав. кафедри генетики,

розведення та селекції тварин

професор Ставецька Р.В.

« 16 » червня 2025 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

Аналіз технології виробництва та переробки м'яса
цесарок у приватному домогосподарстві

Виконала: Постоюк Мар'яна Русланівна

Керівник: проф. Ставецька Р. В.

Рецензент: Григорук М. В.

Я, Постоюк М. Р., засвічую, що кваліфікаційну роботу
виконано з дотриманням принципів академічної доброчесності.

Біла Церква – 2025

Зміст

Завдання на кваліфікаційну роботу

Анотація

Annotation

Відгук керівника

Рецензія

Вступ.....

1. Огляд літератури

1.1. Біологічні особливості цесарок та основні породи.....

1.2. Технологічні елементи виробництва продукції цесарківництва

2. Матеріал і методика виконання роботи.....

3. Результати власних досліджень.....

3.1. Характеристика технології виробництва продукції цесарківництва

3.1.1. Годівля цесарок.....

3.2. Яєчна продуктивність цесарок.....

3.3. Відгодівельні і м'ясні якості цесарок..

3.4. Технологія переробки продукції цесарківництва.....

3.4.1. Характеристика м'яса цесарок (дичини).....

3.4.2. Технологія забою і обробки тушок цесарок

4. Економічна ефективність виробництва м'яса цесарок.....

Висновки.....

Пропозиції.....

Список використаних джерел.....

Анотація

Постоюк М.Р. «Аналіз технології виробництва та переробки м'яса цесарок у приватному домогосподарстві»

У кваліфікаційній роботі проаналізовано технологію виробництва і переробки продукції цесарківництва, зокрема технологію утримання, годівлі цесарок, інкубацію яєць, яєчну продуктивність, відгодівельні і м'ясні якості цесарок, технологію забою і обробки тушок цесарок.

Використано загальноприйняті зоотехнічні і статистичні методи досліджень.

У дослідженому господарстві утримують близько 300 голів цесарок порід сіро-крапчаста і кремова. Цесарки утримуються в утеплених приміщеннях з дотриманням необхідних норм площі, годівлі та напування. Кормосуміші для цесарок розроблені з урахуванням віку птиці і, включають подрібнені зернові, білкові компоненти та зелені корми. Для молодняка і несучок цесарок передбачено цілодобове освітлення.

Несучість цесарок – від 100 до 130 яєць за сезон, при цьому кремова порода показує дещо вищу яєчну продуктивність. Маса яєць зростає протягом сезону. Сіро-крапчаста порода цесарок значно перевершує кремову за темпами росту, живою масою та ефективністю використання корму протягом усього періоду відгодівлі. Ця порода також демонструє кращі забійні та м'ясні якості, включаючи вищий забійний вихід та більшу масу м'язових частин тушки. Економічний аналіз показав, що вирощування цесарок сіро-крапчастої породи на м'ясо є значно вигіднішим у дослідженому приватному домогосподарстві.

Отримані результати можуть бути використані для створення і розвитку ферм з виробництва і переробки продукції цесарківництва.

Кваліфікаційна робота бакалавра містить 40 сторінок, 9 таблиць, 12 рисунків, список використаних джерел із 32 найменування.

Ключові слова: цесарки, яєчна продуктивність, відгодівельні якості, м'ясні якості, технологія забою.

Annotation

Postoyuk M.R. “Analysis of the technology of production and processing of guinea fowl meat in a private household”

The qualification work analyzed the technology of production and processing of guinea fowl products, in particular, the technology of keeping, feeding guinea fowl, egg incubation, egg productivity, fattening and meat qualities of guinea fowl, the technology of slaughtering and processing of guinea fowl carcasses.

Generally accepted zootechnical and statistical research methods were used.

The studied farm keeps about 300 of Grey Spotted and Cream guinea fowl. Guinea fowl are kept in insulated premises with compliance with the necessary standards of area, feeding and watering. Feed mixtures for guinea fowl are developed taking into account the age of the bird and include crushed grain, protein components and green fodder. For young and laying guinea fowl, 24-hour lighting is provided.

The laying rate of guinea fowls is from 100 to 130 eggs per season, with the Cream breed showing a slightly higher egg productivity. The mass of eggs increases during the season. The Grey Spotted guinea fowls significantly surpasses the Cream breed in terms of growth rate, live weight and efficiency of feed use throughout the entire fattening period. This breed also demonstrates better slaughter and meat qualities, including higher slaughter yield and greater mass of muscle parts of the carcass. Economic analysis showed that raising Grey Spotted guinea fowls for meat is significantly more profitable in the studied private household.

The results obtained can be used to create and develop farms for the production and processing of guinea fowl products.

The bachelor's qualification work contains 40 pages, 9 tables, 12 figures, a list of used sources with 32 names.

Keywords: guinea fowl, egg production, fattening qualities, meat qualities, slaughter technology.

Список використаних джерел

1. Бородай В.П., Сахацький М.І., Вертійчук А.І. Технологія виробництва продукції птахівництва : підручник. Вінниця, 2006. 354 с.
2. Бройлерні цесарки з Франції. URL: http://mulard-ukraine.com.ua/ua/static_page/17_BroylernitsesarkikrosuESSOR.html (дата звернення 17.02.2025 р.).
3. ДСТУ 3143:2013. М'ясо птиці. Загальні технічні умови [Чинний від 28.05.2015]. Київ: Мінекономрозвитку України. 2013. 20 с.
4. Житомирська екоферма вирощує цесарок, спираючись на досвід французів. *AgroTimes*. URL: <https://agrotimes.ua/tvarinnitstvo/zhytomyrska-ekoferma-vyroshhuje-czesarok-spyrayuchys-na-dosvid-francuziv/> (дата звернення 24.04.2025 р.).
5. Віннікова Л.Г., Поварова Н.М., Синиця О.В. Основи птахівництва та переробки птиці. Київ: Освіта України, 2020. 216 с.
6. Каркач П.М., Машкін Ю.О. Інкубація яєць з основами ембріології сільськогосподарської птиці: навч. посібник для забезпечення очної та заочної форм навчання студентів за спеціальністю 204 «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва», ОР – бакалавр з дисципліни «Технологія виробництва продукції птахівництва» та магістр з дисципліни «Інкубація яєць сільськогосподарської птиці». Біла Церква: БНАУ, 2024. 207 с
7. Маньковський А.Я., Антонюк Т.А. Технологія продуктів забою тварин: підручник. Київ: Агроосвіта, 2014. 336 с.
8. Мельник В.О. Технологія виробництва продукції птахівництва: навчальний посібник. Суми: Сумський національний аграрний університет, 2019. 320 с.
9. Невибаглива, але прибуткова: чи є місце для цесарок в українському птахівництві. *AgroPortal*. 2025. URL: <https://agroportal.ua/publishing/idei-dlya-biznesa/nevibagлива-ale-pributkova-chi-ye-misce-dlya-cesarok-v-ukrajinskomu-ptahivnictvi> (дата звернення 21.04.2025 р.).

10. Поляковський В.М., Михальська В.М., Шевченко Л.В. Вимоги до облаштування пташників для утримання цесарок *Сучасне птахівництво*. 2021. №1–2 (218–219). С. 6–10.
11. Поляковський В.М., Михальська В.М., Шевченко Л.В., Грунтковський М.С. Біологічні особливості цесарок та вимоги до їх утримання. *Сучасне птахівництво*. 2020. №11–12 (216–217). С. 22–27.
12. Птахофабрика на Сумщині утримує близько 100 тисяч курей та цесарок. *AgroPortal*. 2025. URL: <https://agroportal.ua/news/eksklyuzivny-ptahofabrika-na-sumshchini-utrimuye-blizko-100-tisyach-kurey-ta-cesarok> (дата звернення 21.04.2025 р.).
13. Пустова Н.В. Цесарка – органічна птиця. *Збірник наукових праць ПДАТУ*. Кам'янець-Подільський: ПДАТУ, 2015. Вип. 23. С. 327–335.
14. Сирохман І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 378 с.
15. Утримання і гігієна тварин. Утримання птиці, ч.1. : навчальний посібник / М.І. Сахацький та ін. Київ: Вид-во ФОП “Ямчинський О.”, 2020. 330 с.
16. Цесарки – царський птах на подвір'ї. 2015. URL: <http://babushkinsad.kiev.ua/2015/06/12/1592.html> (дата звернення 15.02.2025 р.).
17. Цехмістренко С.І., Цехмістренко О.С. Біохімія м'яса та м'ясопродуктів: навч. посібник. Біла Церква, 2014. 192 с.
18. Abdul-Rahman I.I., Angsongna C.B., Baba H. Guinea fowl (*Numida meliagris*) value chain: preferences and constraints of consumers. *African Journal of Food, Agriculture, Nutrition and Development*. 2019. Vol. 19(2). P. 14393–14414.
19. Bernacki Z., Bawej M., Kokoszynski D. Quality of meat from two guinea fowl (*Numida meleagris*) varieties. *Archiv für Geflügelkunde*. 2012. Vol. 76. P. 203–207.
20. Characteristics of guinea fowl production systems in northern Ghana / F.K. Avornyo et al. A baseline study of 20 districts in northern Ghana. *Livestock Research for Rural Development*. 2016. Vol. 28. Article 134.

21. Ebegbulem V.N. Prospects and challenges to guinea fowl (*Numida meleagris*) production in Nigeria. *International Journal of Avian & Wildlife Biology*. 2018. Vol. 3(3). P. 182–184.
22. Factors affecting productive performance of guinea fowl: a review / R.P. Salgado et al. *Tropical and subtropical agroecosystems*. 2022. Vol. 25, no. 2.
23. Growth performance and meat quality of meat-type guinea fowl fed different commercial diets / J. Batkowska. *Archives Animal Breeding*. 2021. Vol. 64(2). P. 325–334.
24. Guinea fowl eggshell quantitative proteomics yield new findings related to its unique structural characteristics and superior mechanical properties / N. Le Roy et al. *Journal of Proteomics*. 2019. Vol. 209. 103511.
25. Koné G.A, Kouassi G.F, Kouakou N.D.V, Kouba M. Diagnostic of guinea fowl (*Numida meleagris*) farming in Ivory Coast. *Poultry Science*. 2018. Vol. 97(12). P. 4272–4278.
26. Krunt O., Zita L., Kraus A., Okrouhlá M., Chodová D., Stupka R. Guinea fowl (*Numida meleagris*) eggs and free-range housing: A convenient alternative to laying hens' eggs in terms of food safety? *Poultry Science*. 2021. Vol. 100. P. 101006.
27. Lever C. *Naturalised Birds of the World*. London, United Kingdom: T & AD Poyser. 2005. P. 24–26.
28. Nahashon S.N., Aggrey S.E., Adefope N.A., Amenyunu A., Wright D. Growth characteristics of Pearl Gray Guinea Fowl as predicted by the Richards, Gompertz and Logistic Models. *World's Poultry Science Journal*. 2006. Vol. 85. P. 359–363.
29. Ottenburghs J., Ydenberg R.C., Van Hoof P., Van Wieren S., Prins H.H.T. The Avian Hybrids Project: gathering the scientific literature on avian hybridization. *International Journal of Avian Science*. 2015. Vol. 157(4). P. 892–4.
30. Sarica M., Boz M.A., Yamak U.S., Ucar A. Effect of production system and slaughter age on some production traits of guinea fowl: Meat quality and digestive traits. *South African Journal of Animal Science*. 2019. Vol. 49 (no. 1).

31. Yildirim A., Eleroglu H., Buman M. Meat physico-chemical composition of guinea fowl fed organic diets supplemented with dry oregano leaf. *Large Animal Review*. 2020. Vol. 26(4). P. 173–180.

32. Yildirim A. Nutrition of Guinea Fowl Breeders. Conference: *The 8th Asian Pacific Poultry Conference, Science to Solutions*. Bangkok, Thailand. 2007. URL: <https://www.researchgate.net/publication/203330598> (дата звернення 13.02.2025 р.)