

# ТЕМА:ИНДЮКИ



Автор работы:  
Димиева Ангелина,  
2класс

Руководитель проекта:  
Егорушкова Ольга Анатольевна

# Проблема: Как вырастить индюка?

- Цель: Изучение условий выращивания индюка
- Задачи:
  - 1. Знакомство с работой ОАО Агрофирмой «Залесный»
  - 2. Провести наблюдения за разведением и развитием индюков.
  - 3. Сравнить пользу мяса индеек с другими видами мяса.

## Введение.

- ▣ Совхоз «Ключинский», расположенный на территории села Большие Ключи считался передовым хозяйством. Его достижения по производству куриных яиц, куриного мяса, молока и говядины были образцовыми не только по Зеденодольскому району, но и по всему Татарстану. Но в условиях перестройки гигантский совхоз постепенно потерял свою конкурентоспособность. Всё это привело к нерентабельности и банкротству совхоза.

«Залесному» это по плечу.

ОАО Агрофирма «Залесный» сегодня является самым крупным производителем мяса индейки РТ. В 2012 году было произведено 500 тонн продукции, в 2013 году 1500 тонн. На 2015-2016 год планируется развитие предприятия и достижения





# Откуда произошли индейки?

- Родиной индюков является Америка. Там их одомашнили около 1000 лет назад. В Европу, а точнее в Испанию, они попали только в XVI в., после четырех плаваний Христофора Колумба. Колумб, подплывая к берегам Америки, был уверен, что приплыл в Индию. Возможно поэтому, в русском языке эта американская птица называется соответственно тому событию - индейка или индюк. Белая широкогрудая – одна из самых популярных пород индеек во всем мире.



# Давайте сравним пищевую ценность мяса индейки

## Жиры

Индейка содержит самое меньшее количество жиров среди всех видов мяса, Лишь 5% калорий в белом мясе индейки вырабатываются из жира. Для сравнения, в свиной вырезке 52% , в говяжьей вырезке - 41% , в белом курином мясе - 20%.

## Белки

В порции индейки гораздо больше белков, нежели в порции курицы, говядины или свинины.

## Кальций

В мясе индейки содержится больше кальция, чем в остальных видах мяса. 100 г. темного мяса индейки содержит 32 мг. Кальция.

Для сравнения, белое мясо курицы содержит 11 мг, а

# В чем польза индейки?

- ▣ Многие думают, что говядина – это рекордсмен по количеству содержащегося в мясе железа, а рыба – это самый богатый источник фосфора. Такое мнение является заблуждением. Ведь индейка содержит железа в 2 раза больше, чем говядина и телятина, а фосфора – даже больше, чем любой вид морской рыбы.
- ▣ Последние исследования позволили установить, что индейка является самым гипоаллергенным диетическим мясом.

Лучше один раз увидеть...



В этих цехах живут и растут  
ИНДЮКИ



# На территории птицефабрики



- На этих тракторах чистят цеха от старых опилок и завозят новые. Как оказалось, индюки не любят сырость и грязь. А еще привозят брикеты – это спрессованные опилки, для отопления цехов.

Я подошла к индюку и погладила его, оказалось, что они спокойно относятся к людям. Но если им увидеть что-нибудь блестящее и яркое е, то они могут клюнуть





В этот цех попадают индюки из инкубатора. Птенцы в этом цехе проходят акклиматизацию до 40 дней. Средний вес от 7,5 до 15 кг.



Бункер – дозатор, подачи кормов в кормушки





Птичницы постоянно добавляют в бункер опилки, чтобы температура в цехах работала непрерывно.



За индюками наблюдает зоотехник. Он следит за чистотой, чтобы не было перебоя кормов и питья.



Инкубато  
р



Инкубаторские ящики с датчиками  
регулировки воздуха и обогрева яиц.



Это открытый шкаф инкубатора здесь яйца созревают до  
вылупления при температуре от 37 до 39





Датчик на котором устанавливают температуру, влажность. А еще он автоматически показывает не исправность в системе.



Эти кнопки предназначены для включения света, аварийной сигнализации.

# Вывод:

Применяя современную технологию и развития малого и среднего бизнеса, при поддержке государства можно вырастить полезное диетическое мясо.