鸵鸟养殖与开发的现状

丛恕增 (辽宁省鞍山市大石街 42-4号, 鞍山 114004)

摘要本文介绍了中外鸵鸟的养殖开发现状,及鸵鸟肉的烹饪特点。 关键词 鸵鸟 养殖 开发 现状

1 我国的鸵鸟养殖与开发情况

我国的鸵鸟养殖业,在中国鸵鸟养殖开发协会的倡导、扶助下,从1992年的1家企业8只鸵鸟开始到现在,历经短暂的8年时间,已发展到400家鸵鸟养殖企业和10万只鸵鸟,分布在全国20多个省、市。

随着鸵鸟养殖业的发展,商品鸟的屠宰加工业也随之发展起来。1999年先后建成了中垦鸿拓鸵鸟屠宰厂(单班日处理鸵鸟100只,年处理鸵鸟30000只)、中兴鸵鸟食品公司鸵鸟屠宰厂(日处理鸵鸟30只,年处理10000只以上)和山东寿光新兴鸵鸟发展有限公司,利用其它屠宰厂的设备加工屠宰鸵鸟。

由于商品鸵鸟的不断上市,各种鸵鸟肉产品也走向上了商场的货架。如山东寿光新兴鸵鸟发展有限公司,仅在上海就向北京饭店、新锦州、南新雅、燕云等 40 余家饭店、酒楼提供鸵鸟肉制品,在火锅市场上口感最好。该公司生产的 BIG BIRD 牌鸵鸟富贵肠、烤鸵鸟肉、原汁肉、色拉咪鸵鸟肠等产品已在上海麦德龙大卖场、太平洋百货等商场上市。

在北京有15家超市,每月能稳定销售鸵鸟蛋300枚。

目前,中国鸵鸟养殖开发协会与南非第二大鸵鸟养殖企业南非巨鸟集团、香港上佳集团合作研究开发鸵鸟产品的销售。现在北京中鸵食品有限公司代理国内的鸵鸟皮收购业务。最新的收购价格是1级皮1250元/张、2级皮1050元/张、3级皮800元/张、4级皮500元/张、等外皮50~10元/张。可以做到交货即付全款。咨询电话为010-60721239。

鸵鸟肉的价格为80元/千克。

鸵鸟蛋的价格为 110~130 元/枚。

2 世界鸵鸟养殖情况

目前,世界上鸵鸟养殖最发达的国家是南非。从 的蛋白质含量。 1863年起到现在广经历136多年的时间,E它的贯金Publishing House. All rights reserved 第 8 页/www.cnki.net

发展期(1863~1913年,由80只鸵鸟发展到100万只)、萧条期(1914~1945年,降到2.35万只)、重振期(1945~1973年)、平稳发展期(1973~1993年,鸵鸟存栏16万只),发展到今天的自由竞争发展期(1994年以后)。

现在南非有 500 家鸵鸟养殖场。其开普省小卡鲁地区是南非的主要鸵鸟饲养区,约有 200 个鸵鸟养殖场,存栏鸵鸟 7.5 万只。而该地区的人口只有6000 人。

据统计,现在各国鸵鸟存栏情况是: 南非 16 万只、美国 1.54 万只、以色列 8000 只、津巴布韦 4000只、纳米比亚 2000 只、博茨瓦纳 2000 只、澳大利亚 800 只、加拿大 500 只、墨西哥 200 只、其它国家 4000 只、中国 10 万只。

由于各国饲养鸵鸟的情况不同,其繁育效率也很不相同。其中,由于南非饲养鸵鸟的时间长,历经兴旺发达到萧条低落,又复兴发展的过程,鸵鸟养殖业已成为该国的重要经济来源,成为外贸的重要产品,国家对鸵鸟产业也重视、支持。因此,其鸵鸟的繁育效率也是最好的。兹将南非与美国的鸵鸟繁育情况列表如下:

项目	南非	美国
平均产蛋数	80	50~60
受精率	90%	80~90%
孵化率	80%	70%
幼禽3个月存活率	90%	60%
禽成年率	约 47%	约 13%

3 鸵鸟肉的烹饪特点

3.1 鸵鸟肉是"三低一高"的肉品,即超低的脂肪含量(约为猪肉的1/20)、低热量、低胆固醇及较高的蛋白质含量。

左右、既降低了成本、又增强了抗风险能力。

- 2. 3 中央号召大力发展畜牧业。发展畜牧养殖业关系到粮食转化增值,农民致富,满足市场需要以及为农村劳力找出路等大事。浙江省已经出台了鼓励发展畜牧业的一系列措施。各地县、乡政府必然会因地制宜对发展畜牧业进行扶持,如在资金、信货、饲养场地等等方面出台具体举措。
- 2. 4 鸡蛋的大市场、大流通正在形成。目前江苏海安县、河北馆陶县,都建立了大型禽蛋批发市场。馆陶县的金凤禽蛋蔬菜批发市场,日交易禽蛋 400 吨,还远销日本、俄国、韩国等地。海安县有 1.5 万多人从事家禽和禽蛋的购销,每天有 200 多辆大卡车将禽和蛋运往江南各大城市,流通十分兴旺。大流通的形成、又促进了禽、蛋业的发展,市场经济正

在可喜地发育、成长。

2.5 今年国家决定对东北的春小麦、湿(高水分) 玉米和南方的早籼稻,退出保护价。人们不喜欢吃, 只能做饲料。

综上所述,下半年蛋鸡生产仍将稳定发展,市场供大于求继续存在,蛋价只能在低水平上徘徊,规模养殖大户仍可微利经营。他们懂得,在买方市场条件下只能微利经营,唯有扩大规模,才能获取规模效益。

顺便提一句,目前市场上草鸡(三黄鸡等)和 洋肉鸡差价,由不到1倍扩大到1~1.5倍,文昌鸡 等达到2倍;草鸡蛋(土种鸡蛋)和洋鸡蛋的差价 由50%扩大到80%,这说明一年来市场需求在朝着 回归自然方面发生变化。

The Current Low price of Eggs Will Not Hurt Peasants

Yang Boxuan

ABSTRACT It is indicated that the current low price for eggs is due to the bigger supply than demand. It is also analyzed that the condition for developing egg production is favorable which indicates that the fresh egg market will keep good this year.

KEY WORD egg; price; market analysis

(上接第9页)

如 100 克肉中含胆固醇: 鸵鸟肉 37.8 毫克, 猪肉猪肉 80~105 毫克, 牛肉 63 毫克, 家禽肉 64~90 毫克。蛋白质含量是: 鸵鸟肉为 20.16 克/100 克, 牛肉为 18~19.8 克/100 克, 鸡肉为 16.7~21.6 克/100 克。

- 3. 2 禽肉多为颜色较淡的 "白肉", 而鸵鸟肉的颜色像牛肉, 属 "红肉", 因此含铁、钙的量较丰富: 在 100 克鸵鸟肉中含钙 23. 3 克, 牛肉为 6~9 克, 鸡肉为 2~9 克; 在 100 克鸵鸟肉中含铁 9. 8 克, 牛肉为 6~9 克. 鸡肉为 2~9 克.
- 3.3 由于鸵鸟肉的脂肪含量极低, 所以其纯肉的口

感不佳。为了改善鸵鸟肉的口感,在腌制与烹制的过程中,就应加入适量的植物油,也就是要采取"油"处理的方法,如油泡、炸、熘、炒等;不宜采用"水"处理的方法,如白灼、蒸、煮等。

- 3.4 鸵鸟肉还有细胞细、纤维短、无异味、易膨胀的特点,在烹饪时不会像牛肉那样收缩。所以,特别适合做火锅料肉。
- 3.5 鸵鸟内脏器官的食用价值也较高。如鸵鸟肝脏含血量多,特别的"松脆",鸵鸟心脏特别"松软",鸵鸟的肌胃"脆嫩",其生殖器(鞭)更具强阳的功效,称为"鞭霸"。如果在烹饪中利用鸵鸟内脏的这些特性、会做出独具特色的鸵鸟宴。

The Present Situation of Ostrich Feeding and Development

Cong shuzeng

ABSTRACT In htis report, the present domestic and international situation for breeding, feeding and developing ostrich, as well as the cooking characteristics of ostrich meat, are introduced.

KEY WORD ostrich; breeding & feeding; developing; present situation