

21 世纪的肉类新资源——鸵鸟

丛恕增 (辽宁鞍山市金鸵实业有限公司, 114000)

去年初,当疯牛病恐慌席卷欧盟各国时,原先从英国进口牛肉的国家都拒绝继续从英国进口牛肉,转而从非洲津巴布韦等盛产鸵鸟肉的国家进口鸵鸟肉。据营养学家推测,鸵鸟肉在下个世纪的中期,就会以它高蛋白、低脂肪、低胆固醇的特点走上人们的餐桌,成为肉类食品的主要来源。鸵鸟肉为什么有这样大的魅力呢?

1. 世界的鸵鸟养殖概况

鸵鸟原产于非洲,南非人与澳大利亚人早在 100 年前已开始驯养野生鸵鸟。在第一次世界大战前南非就已拥有 100 万只鸵鸟,后来由于战争的影响而减至 3 万只。在世界范围内大规模饲养还是在本世纪的 60 年代。现在,美国、加拿大、荷兰、比利时、英国、法国、以色列、澳大利亚等许多国家都建立了鸵鸟养殖场。美国现有鸵鸟养殖场 1000 多家,养殖鸵鸟 8 万多头。

我国从 1992 年广东江门市农业局引进非洲鸵鸟试养成功以后,现在已在北京、上海、山东、山西、河南、河北、四川、云南、福建、广西、浙江、辽宁、吉林、黑龙江、内蒙等 20 多个省、市(区)开展了饲养繁殖工作,已有各种规模的饲养场 200 多家,饲养着不同年龄段的鸵鸟 2 万余只。现国务院已成立了全国性的鸵鸟养殖协会,协会团体及个人会员发展到 130 多家,还有不断增加的趋势。鸵鸟养殖协会指导着全国的鸵鸟养殖业,并计划在本世纪末,在我国形成鸵鸟养殖业的产、供、销体系,开辟国际、国内市场,使鸵鸟养殖逐步走向产业化。届时,鸵鸟养殖业就会像养鸡业一样,深入到乡村农户,进而在全国各地开花结果。

2. 鸵鸟的生物学特性

2.1. 鸵鸟的种类

鸵鸟通常包括非洲鸵鸟、美洲鸵鸟和澳洲鸵鸟 3 种。在动物分类学上三者均为鸟纲。非洲鸵鸟和美洲鸵鸟列于鸵形目,鸵鸟科。澳洲鸵鸟(又名鸸鹋)列于鸸鹋目。它们是同纲不同目的大型鸟类。三种鸵鸟中,澳洲鸵鸟体型最小,体高 1.7 米,体重 37-55 公斤;非洲鸵鸟体型最大,体高 2.3-2.5 米,体长 1.8-2 米,体重 140-180 公斤,因而具有“珍禽之王”的美称。非洲鸵鸟又分为非洲黑、非洲蓝和非洲红 3 种。目前,在我国引进饲养的主要是非洲黑鸵鸟,也有部分蓝鸵鸟。但非洲蓝鸵鸟的生产性能远远低于非洲黑鸵鸟。本文主要介绍非洲黑鸵鸟。

2.2. 鸵鸟的解剖学特点

鸵鸟在解剖学上,与其它家禽(鸡、鸭)有所不同。鸵鸟没有嗉囊,有两个胃,即腺胃及肌胃,另外有两条发达的盲肠。胸骨扁平,无胸骨突起,有 1 块坚硬的胸骨托。雄性阴茎扁厚粗长,长约 25-35 厘米,厚约 4-5 厘米。蛋壳厚而坚硬,具有象牙状光泽。

2.3. 鸵鸟的外貌特征

鸵鸟头小,眼圆而大,咀扁平与鸭相似,颈长,体短呈卵圆形,两翅退化,失去飞翔能力,腿高粗壮结实,富有推进力和持久力,腿上无距,脚趾发达。

2.4. 鸵鸟的生活特性

2.4.1. 耐粗饲,饲养成本低,以食草为主。其发达的盲肠对草类粗纤维消化能力特别强,在其食用的精料中可加入 30%-50% 的草粉。产蛋母鸟每天只需 1.5 千克精料即可满足需要。因此,其饲料配方不能像喂鸡那样全部是精料。除了精料之外,每天可喂以 3-5 倍的草类、菜类作为补充饲料。其饲料中使用的矿物

质与维生素等饲料添加剂也与鸡有所不同。

2.4.2. 适应环境能力强。鸵鸟能在45 的高温-35 的低温环境下生长、繁殖。3月龄以上的育成鸟就能适应各种恶劣的环境。对各种恶劣气候如刮风、下雨等环境均可适应。但3月龄以下的雏鸵鸟,在不良环境下容易发生应激。因此,应对雏鸵鸟提供适宜的温度环境及优质的饲料以保证其发育的需要。

2.4.3. 抗病力强。3月龄以上的鸵鸟不易发生疾病,容易饲养。至今没有发现因患严重疾病而发生大批死亡的报告。

2.4.3. 喜干热,善奔跑。非洲鸵鸟原产于非洲炎热、干旱、空旷的沙漠、草原上。因此,其性喜干热,越是干热的天气,生长发育越旺盛。遇到潮湿阴雨天气时往往精神抑郁,食欲下降,采食减少。特别是3月龄以下的幼雏表现得明显。鸵鸟的奔跑速度快,步幅跨度大,每步约1.5米,最大可达4米,时速可达80-90公里。

3. 鸵鸟的经济价值

3.1. 种用价值:非洲黑鸵鸟雌性的性成熟期为18个月,雄性为36个月。有限繁殖年限为40-50年,寿命长达70年。成鸟体重140-180公斤,种鸟年产蛋80-120枚,我国试养的种鸵鸟有年产蛋130枚的记录。蛋重1500-1800克,有的重达2050克。按50%出雏率计算,每只雌鸵鸟每年能繁殖雏鸟40-60只。按每只鸵鸟产肉率40%计算,1只鸵鸟能产肉56-72千克(含内脏),这样,一只母鸵一年能产肉2240-2600千克。这是牛、羊、猪、鸡等其它禽畜所达不到的。

3.2. 肉用价值。人工驯养的肉用鸵鸟日增重快。幼雏初生重为1000克左右,3个月龄体

重可达12-15千克,12个月体重可达100千克以上。据报道,现有人已培育出3、4个月即可达体重100千克的肉用鸵鸟。据测量,鸵鸟肉的有关数据如下:pH值为 5.91 ± 0.12 ;剪切力值为 3.35 ± 1.08 (kg);烧煮失重 35.5 ± 3.68 (%);色素 6.6 ± 1.728 (mg g^{-1} 血红蛋白);胶原 4.39 ± 2.40 (g kg^{-1});水湿 766 ± 14.0 (g kg^{-1});灰分 11.4 ± 1.37 (g kg^{-1});蛋白质 209 ± 11.6 (g kg^{-1});肌间脂肪 4.81 ± 3.18 (g kg^{-1})。另有报道,鸵鸟肉的蛋白质含量为21%,脂肪含量低于0.5%,胆固醇含量为62mg/100g,比牛肉的68mg/100g、猪肉的93mg/100g低。鸵鸟肉属于高蛋白、低脂肪、低胆固醇肉,而且肉质细嫩、味美,品尝的人认为其品味优于牛肉。因此,有些营养学家认为鸵鸟肉是人类理想的健康食品,将成为21世纪的主体肉食品。现在国际市场上每千克鸵鸟肉售价50美元,是牛肉价的10倍,鸡肉价的40倍。

3.3. 皮用价值:鸵鸟皮是目前世界上最名贵的皮革,以轻柔、美观和耐用而远贵于鳄鱼皮。可制成皮衣、皮鞋、皮带、皮包等皮革制品。其拉力比牛皮高5倍。其价格比世界上最贵重的鳄鱼皮贵5倍。1只12月龄的鸵鸟可产皮 1.3m^2 ,价值700美元。香港三越百货公司,一双鸵鸟皮鞋标价9000港元。在意大利一双鸵鸟女皮鞋要价1万美金。

3.4. 其他价值:鸵鸟的羽毛、耳壳、鸵骨都是制造工艺品的高级原材料。羽毛是名贵的装饰品,每只鸟约产1.6千克。欧洲市场每千克售价125美元,优质绒毛可达1000美元以上。蛋壳可以加工成工艺美术品,其价值可达200-500美元。

(上接第32页)

经过上述工艺杀菌的产品,除了圆火腿的外层有轻微罐头香味外,其它无论从弹性、口感、风味、切片性等指标,都与未高温杀菌的产品相差不多。投放市场后,受到了销售人员和消费者的欢迎。解决了圆火腿在常温下保持期短的难题,同时该产品也获得了消费者协会

评选的“信得过产品”优秀奖。从生产经营过程中,圆火腿高温二次杀菌工艺,是比较好的延长保质期的方法,它特别适合中小型肉制品厂,利用国产现有设备和包装材料,达到国外洋设备、洋材料同样的效果。具有投资小,产效快,能够综合利用现有肉制品设备的优点,值得需要延长圆火腿保质期的厂家一试。