



# ВВЕДЕНИЕ

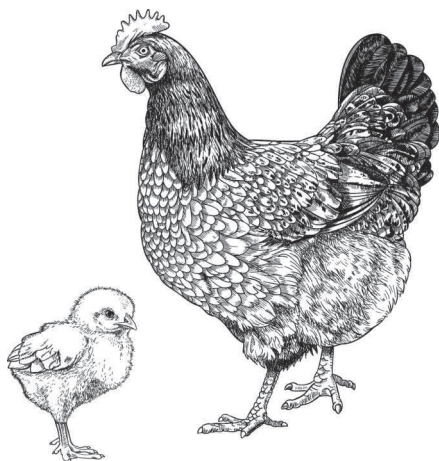
---

*Птицеводство является одной из наиболее выгодных и доступных отраслей животноводства для населения. В приусадебном хозяйстве можно разводить любую домашнюю птицу. Для ее содержания пригодны различные постройки на дворе после их соответствующего переоборудования и приспособления. Новые постройки, в которых легче создать оптимальные условия содержания для птицы разного возраста и направления продуктивности, не требуют больших капитальных затрат. При наличии приусадебного участка можно выращивать молодняк и содержать взрослую птицу в любое время года, как круглогодично, так и сезонно. В течение всего года целесообразно содержать кур-несушек, а при сезонном ведении хозяйства с мая по октябрь для средней полосы России лучше выращивать молодняк на мясо. Цыплят-бройлеров можно выращивать на полу и в клетках.*

*Домашняя птица скороспела. Яичные курочки начинают нестись уже в возрасте 5 месяцев. Цыплята-бройлеры достигают живой массы 2,3–2,5 кг к 7–8-недельному возрасту. Птица хорошо использует корм. При правильном ведении хозяйства на 10 яиц затрачивается 1,5–1,6 кг, а на 1 кг прироста массы бройлеров — 2,2–2,5 кг полноценного комбикорма. При включении в рацион отходов питания и продуктов садово-огородного участка затраты комбикормов значительно сокращаются.*

*Продукты птицеводства яйца и мясо, полученные в личном подсобном хозяйстве, отличаются высокой питательной ценностью и прекрасными вкусовыми качествами. Яйца «домашних» кур содержат большое количество витаминов, ферментов и других биологически активных веществ, полезных для человека. Их желток имеет темно-оранжевую окраску и характеризуется наличием большого количества каротиноидов. Белок отличается плотной консистенцией,*

*что свидетельствует о высоких биологических свойствах яиц кур, содержащихся на подворье. Известно, что при хранении питательная ценность яиц, как и любого другого продукта, снижается. Поэтому одним из существенных преимуществ приусадебного птицеводства является возможность использовать в питании только свежие яйца.*



## Биологические и хозяйственно-полезные качества птицы

---

Одним из основных видов продукции птицеводства являются яйца. Для получения пищевых яиц используют кур яичных кроссов и мясо-яичных пород.

При этом кур-несушек выгоднее содержать без петухов. В этом случае яйценоскость не снижается и они несут неоплодотворенные яйца, которые по пищевым достоинствам не отличаются от оплодотворенных. Размещая в птичнике только кур, получают больше яиц и сокращают затраты кормов. Но многие содержат кур с петухами, считая, что так курам «веселее».

Кроме куриных яиц в питании человека используют перепелиные яйца, которые характеризуются повышенной питательностью и, по мнению некоторых специалистов, обладают лечебными свойствами. Перепелиные яйца стерильны, и поэтому на их основе готовятся сыворотки для вакцин. Значительно реже в питании людей используют цесариные яйца. Яйца других видов сельскохозяйственной птицы использовать в питании людей нецелесообразно, так как они необходимы для инкубации и вывода молодняка, выращиваемого на мясо. Кроме того, яйца, например, уток могут быть источником заражения гепатитом.

По морфологическим признакам, химическому составу и физическим свойствам яйца различаются в зависимости от вида, возраста, уровня кормления и генетических особенностей птицы. В то же время яйца птицы разных видов имеют много общего (рис. 1).

**Птичье яйцо** состоит из желтка, белка и скорлупы. По массе желток в яйце составляет около одной трети. В куриных яйцах его чуть меньше, в яйцах водоплавающей птицы — чуть больше. Форма желтка почти шарообразная. Снаружи он покрыт тонкой, но прочной трехслойной желточной оболочкой. Со временем в процессе хранения прочность желточной оболочки уменьшается, и при грубом обращении

с яйцом или, например, в процессе транспортировки по неровной дороге оболочка разрывается и белок и желток смешиваются. Такое яйцо называется «красюк». Цвет желтка зависит от содержания в нем пигментов и каротиноидов, которые поступают в организм птицы с кормом. Чем больше птица получает свежей зелени, желтой кукурузы, моркови, витаминной травяной муки, тем ярче окрашен желток. Сам желток неоднороден. Он состоит из чередующихся концентрически расположенных светлых и более темных слоев. В темных слоях желтка больше сухих веществ, они толще и тяжелее. У свежего яйца, сваренного вкрутую и разрезанного пополам, эти слои хорошо видны. Видна также латейбра — светлый слой желтка в виде колбы, распространяющийся от наружного края желтка к центру. Если свежее яйцо осторожно разбить и вылить на ровную, гладкую по-

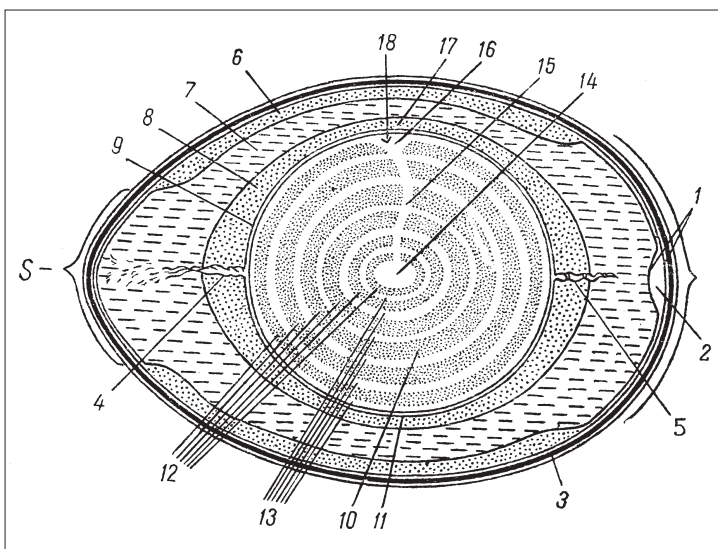


Рис. 1. Схема строения куриного яйца: 1 – подскорлупные оболочки; 2 – воздушная камера; 3 – скорлупа; 4, 5 – градишки; 6 – наружный жидкий слой белка; 7 – средний плотный слой белка; 8 – средний жидкий слой белка; 9 – внутренний плотный слой белка; 10 – желток; 11 – желточная оболочка; 12 – слои желточного желтка; 13 – слои светлого желтка; 14 – латейбра; 15 – шейка латейбры; 16 – ядро Пандера; 17 – желточная оболочка; 18 – зародышевый диск

верхность, то желток сохраняет свою форму, точнее, форму полушара. Желток долго хранившегося яйца сплюснутый, бледной окраски. На поверхности желтка можно увидеть бластодиск — круглое светлое пятнышко диаметром 2–3 мм у неоплодотворенного яйца и 4–5 мм у оплодотворенного яйца. Поскольку бластодиск окружен светлым более легким слоем желтка, он всегда поворачивается в яйце и остается в таком же положении при выливании содержимого яйца на горизонтальную поверхность.

В желтке куриного яйца содержится около 17% протеинов, более 32% липидов, 1% углеводов и чуть больше 1% минеральных веществ и остальное — вода. В желтке яйца водоплавающей птицы содержание липидов достигает 36%, что связано с условиями ее размножения. В процессе инкубации яиц при использовании липидов выделяется большое количество биологического тепла.

Белок по массе в два раза больше желтка. В яйце кур современных кроссов, несущих темно-скорлупные яйца, соотношение массы белка к массе желтка более широкое, что связано с увеличением массы самого яйца в основном за счет массы белка. Отмечено, что при содержании птицы в экстенсивных условиях, характерных для приусадебного птицеводства, соотношение белка и желтка в яйце изменяется по сезонам года. По консистенции белок также неоднороден и состоит из четырех слоев — наружный жидкий, средний плотный, средний жидкий и внутренний плотный. Последний охватывает желток и, закручиваясь вдоль длинной оси яйца, образует халазы, или градинки, удерживающие желток в центре яйца. Самый большой слой белка — средний плотный. По массе он занимает до 57% от всего белка. По его состоянию судят о качестве яйца. У свежего яйца, разбитого и вылитого на горизонтальную поверхность, плотный слой белка сохраняет форму яйца, его высота достаточно велика, а весь белок занимает небольшую площадь. У яйца, длительно хранившегося в неблагоприятных условиях, белок свободно разливается по гладкой поверхности, формы плотного слоя белка расплывчаты, высота его небольшая. Белок яйца содержит 88% воды, более 10% протеинов, 1% углеводов и менее 1% минеральных веществ. В белке содержатся водорастворимые витамины, а также лизоцим — вещество, способное убивать микробы или задерживать их развитие. Биологическая ценность белков яиц очень высока, что обуславливается содержанием в них практически всех

незаменимых аминокислот, необходимых для питания человека в оптимальном соотношении. Усвояемость организмом человека питательных веществ, содержащихся в яйце, очень высока.

Скорлупа яиц является своеобразной природной упаковкой, в которой находится содержимое яйца. Она состоит на 95% из неорганических соединений, в основном из солей кальция. В скорлупе имеются поры, через которые проходит воздух, необходимый для развития эмбриона. Поверхность скорлупы покрыта кутикулой, предохраняющей поры яйца от загрязнения и придающая скорлупе матовый вид. Если яйцо потереть, кутикула стирается и скорлупа становится глянцевой.

Под скорлупой находятся две оболочки, одна из которых прилегает непосредственно к скорлупе, другая заключает в себя содержимое белка. Ближе к тупому концу яйца они расходятся и пространство заполняется воздухом, образуется воздушная камера. При хранении яиц влага испаряется, содержание яйца уменьшается в объеме, а воздушная камера увеличивается. Таким образом, по величине воздушной камеры можно судить о свежести яйца. У свежего яйца высота воздушной камеры 2–2,5 мм, а диаметр — 15–17 мм. У яйца, хранившегося при особенно неблагоприятных условиях, размеры воздушной камеры увеличиваются: высота до 5–7 мм, диаметр до 25–27 мм, что хорошо видно при просвечивании яиц на овоскопе.

Обычно яйцо имеет овальную форму с круглым концом с одной стороны и заостренным с другой. Индекс формы яйца (отношение малого диаметра к большому, выраженное в процентах) в норме составляет 73–80%. Индекс формы округлых яиц приближается к 100%, удлинённых яиц — к 50%.

Окраска скорлупы яиц может быть белой, светло-коричневой или темно-коричневой и зависит от содержания в крови птицы мелатонина. Яйца с белой и коричневой скорлупой не различаются по своим пищевым и инкубационным качествам. Большое значение имеет состояние скорлупы. Она должна быть ровной и гладкой, без наростов и впадин, чистой и неразбитой. При нарушении условий кормления и содержания, при некоторых заболеваниях скорлупа яиц сильно шероховата, имеет пояса, наросты или впадины. Такие яйца для инкубации непригодны, но их можно использовать в пищевых целях.

Часто куры, особенно в начале яйцекладки, несут двухжелтковые яйца, а в некоторых случаях без желтков или без скорлупы. При просвечивании яиц на овоскопе можно наблюдать и другие дефекты, например «пятно», когда отдельные участки яйца поражены микроорганизмами, или «тумак», когда все яйцо поражено микроорганизмами и оно не просвечивается. Чаще всего такие дефекты наблюдаются у утиных яиц, лизоцимные свойства которых слабо выражены. Иногда в яйцах появляются кровяные включения, причиной которых являются разрывы кровеносных сосудов яйцевода. Как правило, этот дефект обусловлен наследственностью, но он может быть усилен при ушибе в результате испуга или неосторожного обращения с несущей при ее ловле.

Обычно здоровое стадо кур при оптимальных условиях содержания и надлежащем кормлении дает чистые, правильной формы яйца с ровной, гладкой скорлупой без посторонних включений и других дефектов.

Как видим, птичье яйцо устроено достаточно сложно и в то же время рационально. Все в нем направлено на продолжение птичьего рода. В яйце содержится комплекс питательных веществ, необходимых для нормального развития эмбриона вне тела матери. Естественно, что и для человека яйца как продукт питания представляют большую ценность. Однако не следует рассматривать их как основной источник питательных веществ и возможность существенного повышения калорийности диеты. Яйца могут служить лишь прекрасной составной частью меню для людей любого возраста и любой профессии. Тенденции к ограничению или исключению из рациона яиц среди определенной части населения из-за наличия в них холестерина недостаточно обоснованы. Дело в том, что в яйцах содержится весьма полезное, особенно для сердечной деятельности, вещество — лецитин, который препятствует накоплению холестерина в организме человека. Желательно, чтобы количество используемых в питании яиц соответствовало научно обоснованным нормам. Диетологи рекомендуют человеку среднего возраста потреблять примерно яйцо в день.

Мясо птицы, так же как и яйца, является ценным диетическим продуктом. Для его производства выращивают молодняк кур мясных пород и кроссов, а также уток, гусей, индеек, перепелов, цесарок и других видов сельскохозяйственной



птицы. В последнее время успешно разрабатывается технология выращивания на мясо страусов.

Молодняк сельскохозяйственной птицы очень быстро растет. Особенно высокой скоростью роста отличаются утята, гусята и индюшата. Их живая масса к 8 неделям по отношению к массе в суточном возрасте увеличивается в 50 и более раз. Наиболее высокая скорость роста у молодняка всех видов сельскохозяйственной птицы наблюдается в первые недели выращивания. В дальнейшем эта скорость замедляется. Со скоростью роста молодняка тесно связаны затраты корма на его выращивание. Чем выше скорость роста, тем меньше расходуется кормов на прирост живой массы. Поэтому в практике птицеводства стремятся сократить срок выращивания молодняка и таким образом уменьшить затраты кормов, которые составляют основную статью расходов при выращивании молодняка на мясо. Так, в промышленных условиях затраты корма на прирост живой массы составляют не менее  $\frac{2}{3}$  себестоимости продукции, в частном секторе — значительно больше — они приближаются к 100% (свой труд и свободные подсобные помещения не учитываются). Однако убой молодняка в слишком раннем возрасте также нежелателен из-за недостаточной обмускуленности тушек и неудовлетворительного качества мяса.

На практике иногда возникает необходимость по тем или иным причинам передержать выращенный молодняк, несмотря на дополнительные затраты кормов. Некоторые птицеводы, например, предпочитают убивать не всю птицу сразу, а поочередно, получая к столу свежее, вкусное мясо.

Известен случай, когда цыплят-бройлеров выращивали до 3,5 месяцев и они достигали живой массы 6,0–6,5 кг, при этом мясо было сочным, мягким и ароматным.

Ориентировочные сроки выращивания в интенсивных условиях представлены в *табл. 1*.

Птичьё мясо является источником полноценных белков, жира, минеральных веществ и витаминов. Биологическая полноценность мяса обусловлена аминокислотным составом его белков. В нем содержатся все незаменимые в питании человека аминокислоты в оптимальном соотношении — валин, изолейцин, лейцин, лизин, метионин, треонин, триптофан и фенилаланин. Кроме того, в нем содержится комплекс заменимых аминокислот — аланин, гистидин, аспарагиновая кислота и другие. Мясо птицы различается по цвету и качеству. У кур, индеек и цесарок в основном бе-

Таблица 1

**Сроки выращивания и конечная живая масса  
молодняка сельскохозяйственной птицы**

Молодняк	Сроки выращивания, нед.	Масса, кг
Цыплята-бройлеры	6–7	2,0–2,5
Крупные цыплята-бройлеры	9–10	3,0–3,5
Индошата:		
легких кроссов	8–10	2,0–2,2
средних кроссов	17	3,5–4,0
тяжелых кроссов	28–30	5,0–6,0
Перепелята	5	0,15–0,18

лое мясо — это грудные мышцы. Ножные мышцы большей частью состоят из красных волокон. Наиболее ценными в пищевом отношении являются белые мышцы. В них больше протеина и незаменимых аминокислот, меньше жира и соединительно-тканевых волокон, содержащих коллаген, избыточное потребление которых человеком нежелательно. Поэтому в западных странах цена на грудки в 3–4 раза выше стоимости ножек. Белое мясо птицы считается диетическим продуктом. Усвояемость мяса цыплят-бройлеров достигает 95%, в то время как говядина, свинина, баранина усваивается не более чем на 60%. Химический состав — один из объективных показателей питательной ценности, которая у птицы неодинакова.

Пищевая ценность мяса обуславливается соотношением входящих в него компонентов. Чем больше в мясе мышц, тем больше его питательная ценность. Жировая ткань в какой-то мере является благоприятным фактором только при соответствующем соотношении к мышечной. При большом количестве жировой ткани в мясе уменьшается относительное содержание белков и снижается их усвояемость. Соединительная ткань содержит неполноценные белки, по мере увеличения ее количества снижается качество мяса, ухудшается нежность и вкус. Естественно, что кости также понижают пищевую ценность мяса.

Качество мяса обусловлено не только количеством жира, но и соотношением отдельных жирных кислот. Известны рекомендации медиков, особенно сторонников натурального питания, об ограничении потребления продуктов,

содержащих жиры, которые способствуют накоплению холестерина в организме человека и отложению его на стенках кровеносных сосудов, что в конечном итоге ведет к сердечно-сосудистым заболеваниям — инфаркту и инсульту. Однако при этом, как показали последние исследования, большое значение имеет не столько потребление самого жира, сколько соотношение в нем насыщенных и ненасыщенных жирных кислот. Именно насыщенные жирные кислоты опасны с точки зрения повышения содержания холестерина в крови и отложения его на стенках сосудов, а ненасыщенные жирные кислоты способствуют его выведению из организма человека. В этом отношении жир птицы выгодно отличается от жира других сельскохозяйственных животных (*табл. 2*).

С возрастом птицы содержание ненасыщенных жирных кислот уменьшается, поэтому жир молодняка сельскохозяйственной птицы более ценный в биологическом отношении, чем жир взрослой птицы.

Птичье мясо содержит значительное количество некоторых минеральных веществ, особенно кальция и фосфора, а также витамин Е и витамины группы В.

Мясо птицы обладает высокими вкусовыми качествами. Оно нежное, сочное и ароматное, особенно мясо птицы, выращенной в домашних условиях. Мышечные волокна тоньше, в них меньше соединительной ткани, чем у других видов сельскохозяйственных животных.

Таблица 2

### Содержание жирных кислот в различных жирах (% от массы жира)

Жир	Насыщенные кислоты			Ненасыщенные кислоты		
	пальмитиновая	стеариновая	олеиновая	линолевая	линоленовая	сумма незаменимых кислот
Куриный	24	2	38	20	2	22
Индошинный	22	6	43	21	1	22
Говяжий	28	19	44	2	следы	2
Бараний	29	25	36	3	1	4
Свиной	21	9	48	9	следы	9
Молочный	25	12	33	3	1	4

# Современные породы и кроссы сельскохозяйственной ПТИЦЫ

---



## Породы и кроссы кур

Породы кур в зависимости от направления продуктивности разделяют на яичные, мясные и мясо-яичные.

### *Яичные породы кур*

Среди яичных пород кур широкое распространение во всем мире, в том числе и в нашей стране, получила порода белый леггорн. Она прекрасно приспосабливается к различным условиям как в северной зоне с холодным климатом, так и в районах средней полосы и в южных регионах с жарким климатом. Хотя следует отметить, что в промышленном птицеводстве усилия специалистов направлены на то, чтобы создать для породы оптимальные условия содержания независимо от климатической зоны и времени года. По возможности к этому нужно стремиться и в приусадебных хозяйствах.

Порода **белый леггорн** выведена в США. Леггорны имеют легкую голову с большим листовидным гребнем. У кур он свисает набок, у петухов должен быть прямостоячим. Шея довольно длинная, нетолстая; живот объемный; плюсны ног тонкие, кожа желтоватого оттенка; оперение плотное белое. Куры весят 1,7–1,8 кг, петухи — 2,3–2,5 кг. Яйценоскость высокая: 260 и более яиц в год. Масса яиц — 60–62 г, цвет скорлупы белый.

Эту породу широко используют в промышленном производстве как основу при создании яичных кроссов. В любительском птицеводстве содержат яичных кур с различной окраской оперения и цветом кожи. Так, куры породы бурый леггорн или итальянские куропатчатые имеют бурю окраску оперения, куры породы **минорка** — черную с зеленоватым оттенком. По яичной продуктивности куры этих пород несколько уступают птице породы белый леггорн, но их с удовольствием разводят любители-птицеводы из-за красивых внешних форм.

### **Мясные породы кур**

Для производства мяса имеют значение две породы — белый корниш и белый плимутрок.

**Белый корниш.** Порода выведена в Англии в результате скрещивания белых малайских бойцовых и темных корнишей. Имеет следующие экстерьерные особенности: голова умеренно большая, глубокая и широкая со стручковидным гребнем. Среди современных корнишей встречаются особи с листовидным гребнем. Клюв короткий и толстый. Грудь широкая и глубокая, мышцы груди и ног хорошо развиты. Плюсны ног толстые, желтые, оперение плотное, белое. Масса кур — 3,0–3,5 кг, петухов — 4,0–4,5 кг. Яйценоскость невысокая — 110–130 яиц. В бройлерных кроссах используется в качестве отцовской формы.

**Белый плимутрок.** Порода выведена в США путем скрещивания доминиканских кур, а также лангшанов, белых кохинхинов, брама и яванских. Кроме белого цвета оперения имеются другие разновидности — полосатая, черная, палевая. Ранее эта порода относилась к мясо-яичному типу. Теперь белый плимутрок считают мясной породой, а все остальные разновидности мясо-яичными. Птица этой породы достаточно крупная, туловище массивное. Голова большая с прямостоячим листовидным гребнем. Ноги и клюв желтого цвета. По мясным качествам белый плимутрок уступает корнишам, но превосходит их по воспроизводительным способностям и поэтому используется в бройлерных кроссах в качестве материнской формы. Масса кур составляет 3 кг, петухов — 4,0–4,2 кг, яйценоскость — 160–180 яиц.

Среди любителей птицеводов распространена мясная порода кохинхин китайского происхождения. По цвету оперения различают палевых, желтых, белых, голубых, черных кохинхинов. Они характеризуются рыхлым оперением, маленьким листовидным гребнем, короткой шеей и оперенными ногами — лохмоногостью. Птица достаточно крупная. Куры достигают массы 4,5 кг, петухи — 5,4 кг. Однако для производства мяса эта порода почти не используется и разводится по большей части в любительских целях.

### **Мясо-яичные породы кур**

Они пользуются большим спросом среди населения. Куры мясо-яичных пород неплохо несутся, хорошо сохраняются и имеют удовлетворительные мясные качества. В промыш-

ленном птицеводстве использование их весьма ограничено. Они применяются только для выведения сочетающихся линий и создания яичных кроссов, куры которых несут темно-окрашенные яйца.

**Род-айленд.** Порода выведена в США в результате скрещивания местных кур с палевыми шанхайскими и красно-бурыми малайскими петухами. Для повышения яйценоскости была прилита кровь бурых леггорнов. Куры этой породы имеют глубокое и широкое туловище. Голова средней величины, как правило, с листовидным небольшим гребнем и красными ушными мочками. Шея средней длины, почти вертикально поставленная, с пышным оперением. Хвост небольшой, хорошо оперенный. Цвет оперения красный с желтым оттенком. Концы крыльев, грива и конец хвоста черного цвета с зеленоватым отливом. Живая масса кур — 3,0 кг, петухов — 3,5–4 кг. Яйценоскость кур — 150–180 яиц, масса яиц — 60–63 г, цвет скорлупы яиц — коричневый.

**Нью-гемпшир** — порода, выведенная в США на основе породы род-айленд. Куры этой породы похожи на кур род-айленд, но отличаются несколько более светлым оперением. Яйценоскость кур нью-гемпширов более высокая, чем у род-айлендов — 190 яиц в год.

**Московская порода** создана коллективом кафедры птицеводства Московской сельскохозяйственной академии имени К.А. Тимирязева и специалистами Братцевской птицефабрики путем воспроизводительного скрещивания юрловских кур, бурых леггорнов и нью-гемпширов. У московских кур широкая голова, умеренно короткая шея, грудь выпуклая, спина длинная, широкая. Цвет оперения черный. У кур на шее, у петухов на поясице и на шее золотистые перья. Яйценоскость кур — 210–230 яиц, средняя масса яиц 56–58 г, скорлупа светло-коричневого цвета. Живая масса кур 1,9–2,2 кг, петухов 3,2–3,5 кг.

**Кучинские юбилейные.** Эта породная группа кур была выведена на племзаводе «Кучинский» Московской области сложным воспроизводительным скрещиванием кур русская белая, нью-гемпшир, род-айленд, авст-ралорп и белый плимутрок. В третьем поколении использовались ливенские петухи. Кучинские куры имеют длинное и глубокое туловище, широкую спину, выпуклую грудь и объемистый живот. Ноги средней длины. Гребень листовидный. Оперение кур светло-красное с золотистой шеей. У петухов оперение красное, грива и поясица золотистые, а хвост и грудь черные. Куры

крупные. Их живая масса достигает 3 кг, петухов — 4–4,5 кг. Яйценоскость — 165–175 яиц, масса яиц — 61 г.

**Загорские куры.** Эта породная группа создана сотрудниками ВНИТИП путем сложного воспроизводительного скрещивания с использованием юрловских, русских белых, а также пород нью-гемпшир и род-айленд. По цвету выделены две группы: белая и лососевая. У белой разновидности гребень розовидный, у лососевых — листовидный. Куры имеют живую массу 3 кг, петухи — 3,6 кг. Яйценоскость 165–180 яиц. Масса яиц 60–64 г.

**Суссекс.** Порода английского происхождения. В ее образовании принимали участие доркинги, корниши, белые кохинхины, орпинг-тоны и светлые брамы. Корпус у суссексов глубокий и широкий, гребень небольшой листовидный, ушные мочки красные. Основной цвет оперения светлый с темно-серым ошейником и серыми перьями на хвосте. Живая масса кур — 2,3–2,5 кг, петухов — 3,2–3,5. Яйценоскость кур — 175–200 яиц.

Обычно в приусадебных хозяйствах разводят чистопородную птицу, получая от нее и яйца и мясо. В практике промышленного птицеводства для производства яиц или мяса птицы используют только гибридную птицу специализированных яичных или мясных кроссов. Гибридная птица, обладая эффектом гетерозиса, по своим продуктивным качествам значительно (на 5–10% и более) превосходит исходные родительские формы. В финальных гибридах консолидируются высокие продуктивные качества. Для яичных кроссов — высокая яйценоскость, большая масса яиц, низкие затраты корма на 10 яиц и хорошая сохранность поголовья; для мясных кроссов — высокая скорость роста, прекрасные мясные качества и качество мяса, отличная конверсия корма и сохранность птицы. Поэтому в практике личных приусадебных хозяйств, если основной целью разведения птицы является получение от нее яиц или мяса, следует использовать гибридную птицу того или иного специализированного кросса. Однако необходимо помнить, что воспроизводить гибридную птицу или получать от нее потомство ни в коем случае нельзя, так как при этом исчезает эффект гетерозиса и теряются ее высокие продуктивные качества. Для ремонта стада нужно приобретать новую птицу — молодняк финального гибрида одного из нужных кроссов.

В настоящее время имеется много кроссов, специализированных на производстве яиц или мяса птицы.

**Яичные кроссы кур.** Среди яичных кроссов кур более 60% поголовья приходится на коричневые кроссы. Особенно широкое распространение они получили в последнее время в связи с повышением потребительского спроса на яйца с коричневой скорлупой. Птица этих кроссов достаточно крупная и характеризуется высокой яйценоскостью, большой массой яиц хорошего качества, поэтому она привлекательна не только для промышленных, но и для приусадебных хозяйств. Однако несушки коричневых кроссов очень требовательны к условиям кормления и содержания. После нарушения в кормлении они долго не восстанавливают яйценоскость и в условиях личного хозяйства имеют худшую сохранность по сравнению с курами белых кроссов.

Самым многочисленным кроссом в настоящее время является кросс «Родонит». На его долю приходится около 42% всего поголовья яичной птицы. Он создан специалистами ГПЗ «Свердловский» совместно с учеными ВНИТИП за короткий период времени — с 1989 по 1995 год в результате селекционной работы с линиями кросса «Ломан коричневый», завезенного из Германии (фирма «Тирцухт»).

Птица этого кросса обладает высоким генетическим потенциалом продуктивности: 296 яиц на среднюю несушку в год, 18,9–19,2 кг яйцемассы (количество яиц × средняя масса яйца), затраты корма на 10 яиц — 2,2 кг. Яйца и мясо этой птицы характеризуются высокими вкусовыми качествами.

В составе кросса две линии кур породы род-айленд красный (отцовская форма), третья — род-айленд белый и четвертая — синтетическая, выведенная на основе пород белый плимутрок и белый род-айленд (обе линии материнской формы).

Характерной особенностью этого кросса является аутосексность материнской формы по оперяемости, а финального гибрида — по цвету оперения в суточном возрасте. Это значит, что петушков в суточном возрасте легко отличить от курочек. Так, финальные гибриды петушков в основном светло-желтые, а также желтые с коричневым пятном на голове, но вокруг глаз окраска светлая; курочки, как правило, коричневые, иногда с более светлой головой или спиной, вокруг глаз и у основания головы окраска коричневая.

Это имеет большое значение и для владельцев приусадебных хозяйств, которые приобретают суточных цыплят для получения пищевых яиц и могут без труда выбрать курочек.