

Константин Голубев  
Марина Голубева

# ПЕРЕПЕЛИНАЯ ФЕРМА

*Руководство по уходу,  
содержанию и разведению*



Москва  
Издательство АСТ

УДК 636.5  
ББК 46.8  
Г62

**Голубев, Константин Андреевич.**

Г62           Перепелиная ферма: руководство по уходу, содержанию и разведению / К.А. Голубев, М.В. Голубева. – Москва : Издательство АСТ, 2017. – 128 с. – (Экоферма).

ISBN 978-5-17-101366-0

Разведение перепелов на приусадебных участках в последние годы набирает обороты. Перепела – это не просто вкусное, диетическое и экологически чистое мясо, но и прибыльное, быстро окупаемое дело. Для разведения перепелов не надо больших площадей, птица устойчива к инфекционным заболеваниям, неприхотлива в содержании, быстро размножается и хорошо востребована на потребительском рынке.

Из этой книги вы узнаете полную практическую информацию по содержанию, кормлению и разведению этих удивительных птиц, а также вооружитесь знаниями по успешному ведению перепелиного бизнеса.

УДК 636.5  
ББК 46.8

**ISBN 978-5-17-101366-0**

© Голубев К.А., 2016  
© ООО «Книжкин Дом», 2016  
© «Издательство «АСТ», 2016

# ОГЛАВЛЕНИЕ

<b>Введение</b> .....	9
<b>РАЗВЕДЕНИЕ ПЕРЕПЕЛОВ</b> .....	10
<b>ОСНОВНЫЕ ПОРОДЫ ПЕРЕПЕЛОВ</b> .....	12
Японские перепела.....	12
Мраморные перепела .....	13
Фараон.....	14
Эстонские перепела .....	15
Английская белая .....	17
Английская черная .....	18
Смокинговые перепела .....	20
Маньчжурская золотистая .....	20
Китайский перепел .....	20
Калифорнийский перепел .....	21
Перепел обыкновенный (дикий) .....	21
Качественная характеристика основных пород перепелов .....	22
<b>ОТБОР ПТИЦЫ НА ПЛЕМЯ</b> .....	24
<b>КОМПЛЕКТОВАНИЕ СЕМЬИ ПЕРЕПЕЛОВ</b> .....	25
<b>ОСОБЕННОСТИ ПОВЕДЕНИЯ ПЕРЕПЕЛОВ</b> .....	26
<b>ПОМЕЩЕНИЕ И КЛЕТКИ ДЛЯ РАЗВЕДЕНИЯ ПЕРЕПЕЛОВ</b> .....	28
<b>ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ</b> .....	30
Температурный режим в зависимости от возраста .....	30

<b>СВЕТОВОЙ РЕЖИМ</b> .....	31
<b>ПЛОТНОСТЬ ПОСАДКИ</b> .....	32
<b>КОРМЛЕНИЕ ПЕРЕПЕЛОВ</b> .....	33
Кормушки для перепелов .....	38
<b>ОСОБЕННОСТИ СОДЕРЖАНИЯ ПЕРЕПЕЛОВ МЯСНОЙ ПОРОДЫ</b> .....	40
<b>ОСОБЕННОСТИ СОДЕРЖАНИЯ ПЕРЕПЕЛОВ ЯИЧНОЙ ПОРОДЫ</b> .....	41
<b>СОДЕРЖАНИЕ ПЕРЕПЕЛОВ В ДОМАШНИХ И КВАРТИРНЫХ УСЛОВИЯХ</b> .....	42
<b>ИНКУБАЦИОННЫЙ ПЕРИОД</b> .....	44
Температурные режимы инкубации .....	44
Охлаждение яиц.....	44
Переворачивание яиц.....	45
Характерные ошибки инкубации перепелов .....	45
<b>ЯЙЦЕКЛАДКА И ХРАНЕНИЕ ПЕРЕПЕЛИНЫХ ЯИЦ</b> .....	47
<b>ВЫРАЩИВАНИЕ МОЛОДНЯКА</b> .....	49
Режим содержания.....	49
Кормление птенцов.....	50
<b>ОТКОРМ, ПОДГОТОВКА ПЕРЕПЕЛОВ К ЗАБОЮ</b> .....	52
<b>БОЛЕЗНИ ПЕРЕПЕЛОВ</b> .....	53
Болезни, вызванные нарушением режима содержания.....	55

Болезни, вызванные нарушением режима питания .....	56
Болезни, вызванные травмами и ушибами .....	57
Заразные болезни перепелов .....	58
<b>БИЗНЕС ПО РАЗВЕДЕНИЮ ПЕРЕПЕЛОВ</b> .....	61
Цель .....	61
Помещение .....	62
Приобретение кормов .....	62
Обслуживание перепелов.....	63
Рынок сбыта .....	63
<b>ЦЕННОСТЬ ПРОДУКТОВ ПЕРЕПЕЛОВОДСТВА</b> .....	64
Яйца.....	64
Перепелиное яйцо в цифрах (на 100 г съедобной части).....	66
Перепелиное мясо .....	68
Перепелиное мясо в цифрах (на 100 г съедобной части).....	70
Использование помета .....	72
Установка по производству биогаза.....	76
<b>ТРАНСПОРТИРОВКА ПЕРЕПЕЛОВ</b> .....	80
<b>НАРОДНЫЕ СРЕДСТВА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОДУКТОВ ПЕРЕПЕЛОВОДСТВА</b> .....	82
Мазь для лечения артритов, остеохондроза, ревматизма, при ушибах и растяжениях .....	84
При детском рахите, гормональной недостаточности, аллергии, мышечной слабости .....	84
Укрепление организма и повышение иммунного статуса .....	85

При высокой температуре .....	85
При сахарном диабете .....	85
При ожогах .....	85
При диатезе у детей .....	86
При проблемах желудочно-кишечного тракта .....	86
Гоголь-моголь при простуде, можно и детям.....	86
Гоголь-моголь с чесноком .....	86
Классический гоголь-моголь без сахара.....	87
<b>ПЕРЕПЕЛИНЫЕ ЯЙЦА В КОСМЕТОЛОГИИ .....</b>	<b>87</b>
Маска для блеска волос.....	87
Для волос и кожи головы.....	88
Для восстановления сухих волос.....	88
Маска для лица (при жирной коже) .....	88
Желтково-овсяная маска (при сухой коже) .....	89
Желтково-масляная (для нормальной и сухой кожи).....	89
Маска для чувствительной кожи лица.....	89
Универсальная маска для любого типа кожи лица .....	90
Для сухой и нормальной кожи лица.....	90
Профилактическая маска для кожи, склонной к прыщам и высыпаниям .....	91
Маска для кожи лица, склонной к прыщам и высыпаниям .....	91
<b>КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ.....</b>	<b>92</b>
Перепела со специями в гриле .....	92
Перепела во фритюре .....	92
Перепела жареные .....	93

Обжаренные яйца .....	93
Омлет .....	94
Бутерброды с перепелиными яйцами .....	94
Перепелиные яйца с гарниром.....	95
Перепела фаршированные.....	96
Перепела в молоке .....	96
Перепел со специями в гриле .....	97
Перепела в сметане с сырными кнелями.....	97
Маринованные яйца .....	98
Перепелиные яйца с икрой .....	99
Копченые перепела.....	99
Перепела в вине.....	101
Перепел на решетке.....	102
Перепела с виноградными листьями.....	102
Перепела, запеченные в жарочном шкафу .....	103
Перепела с черешней .....	104
Тушеные перепела .....	104
Перепела, жаренные с брусникой.....	105
Перепела, жаренные с красным вином .....	105
Перепела, тушенные в сметане.....	106
Перепела, жаренные со шпиком .....	106
Перепела, запеченные с баклажанами .....	107
Перепелиный бульон с лапшой .....	107
Салат с перепелиным мясом и яйцами .....	108
Салат с колбасой и перепелиными яйцами .....	109
Салат из перепелиных яиц и рыбных консервов .....	109
Салат острый .....	110
Напиток с сырыми яичными желтками .....	110

Кебаб по-узбекски.....	111
Плов с перепелкой.....	111
Окрошка.....	112
Салат с креветками.....	112
Салат с киви.....	113
Салат с семгой.....	114
Салат «Гнездо».....	115
Салат со свеклой и маринованными перепелиными яйцами.....	115
Салат с горохом.....	116
Фаршированные кальмары.....	117
Перепелиный суп с киноа.....	118
Перепелиный суп с брюссельской капустой.....	119
Перепелиный суп с булгуром.....	119
Суп охотничий.....	120
Перепелиный суп с гречкой.....	121
Жюльен с перепелиными яйцами.....	122
Пирог с перепелкой.....	123
<b>Рецепты в мультиварке.....</b>	<b>123</b>
Жареные перепела.....	123
Перепела с картофелем.....	124
Фаршированные перепела.....	125
Перепелиный суп.....	127

## ВВЕДЕНИЕ

Разведение перепелов в последние годы набирает все большие обороты. И это связано не только с желанием заняться быстро окупаемым бизнесом, что при должном подходе вполне осуществимо. Все больше людей наконец-то начинают обращать внимание на свой рацион и качество питания.

Интерес людей к перепелам обусловлен хорошими вкусовыми качествами яиц этой птицы и ее мяса, которое имеет нежную консистенцию и отличается ароматом и сочностью. Перепелиные яйца не уступают куриным по питательности, а по содержанию некоторых витаминов и микроэлементов превосходят их.

Перепелка неприхотлива в уходе и содержании, она устойчива к различным заболеваниям, а высокая яичная продуктивность, большая скороспелость и востребованность на потребительском рынке говорят о перспективности разведения этого вида птиц. Самки за один год в среднем сносят по 280–300 яиц, расходуя на 1 кг яичной массы в среднем 2,8 кг корма, а кладку яиц они начинают в возрасте 35–40 дней. Масса яиц, снесенных самкой за год, в 24 раза превышает массу тела самой самки!

В этой книге мы рассмотрим полную практическую информацию по содержанию, уходу и разведению этих удивительных птиц, а также вооружим вас знаниями по успешному ведению перепелиного бизнеса.

## РАЗВЕДЕНИЕ ПЕРЕПЕЛОВ

В России перепелов начали выращивать 40 лет назад. Сегодня этот вид птицы, особенно их яйца, очень популярны и востребованы на рынке. Перепела относятся к одному из наиболее выгодных видов птицы, они способны вдвойне компенсировать расходы. Перепелиное мясо и яйца высокого качества, характеризуются диетической ценностью.

Разведение перепелов дома или на приусадебном участке проще, чем выращивание любой другой птицы. Небольшое поголовье этого вида птиц можно содержать даже в условиях городской квартиры в клетках. Основные условия, которые должны выполняться, — это обеспечение необходимого светового и температурного режимов, а также использование качественного специального, сбалансированного по составу корма.

Лучше всего содержать перепелов в клетках, в летнее время можно выпускать их в открытые вольеры, расположенные на улице. Пол клетки (вольера) необходимо устилать подстилкой из сена или опилок. Температура в помещении, где содержатся перепела, должна быть высокой, в пределах 18–25 градусов. Если температура сильно снизится, то перепела перестают нестись.

Перепела очень критичны к качеству воды и корма. Воду перепелам нужно менять несколько раз на протяжении всего дня. Нельзя, чтобы вода была загрязнена. Автоматические поилки обеспечивают постоянную смену воды. Уровень воды в поилке

должен быть не слишком высоким, чтобы избежать гибель птенцов, которые пьют вместе со взрослой птицей. В корм перепелам необходимо подсыпать минеральные добавки: мел, молотые раковины, рыбную муку.

Перепел — это чистоплотная птица, уборку в клетках необходимо производить регулярно. В клетках с перепелами должен находиться сосуд с песком, где птицы будут принимать песочные ванны, которые способствуют избавлению от паразитов. При уборке клеток от помета и чистке кормушки, нужно не забывать проветривать помещение. Но проветривание не должно сопровождаться сквозняком. Один из первых сигналов о наличии в помещении сквозняка — выпадение у птиц перьев, перепела становятся почти голыми, при этом яйценоскость птиц снижается и увеличивается падеж.

На втором месяце жизни перепела начинают нестись. Перепела, особенно одомашненные, практически не приспособлены для высидывания птенцов. Чтобы получить молодняк, нужно установить инкубатор. Яичные породы перепелов наиболее продуктивны в возрасте до 1 года, в этот период их лучше забить на мясо.

В одной клетке можно содержать несколько десятков особей, это делает выращивание перепелов делом, которое по силам и пенсионерам, и простым птицеводам-любителям. А молодняк, купленный даже на рынке, окупится в течение нескольких месяцев и будет приносить только прибыль.

## ОСНОВНЫЕ ПОРОДЫ ПЕРЕПЕЛОВ

Всего в международной книге зарегистрировано шесть пород перепелов (английская белая, английская черная, австралийская желто-коричневая, маньчжурская золотистая, смокингвая, фараон) и 60 разных линий. Различные породы и линии перепелов отличаются продуктивными качествами, цветом оперения, цветом скорлупы яиц, поведением, массой.

### Японские перепела

Самое большое распространение в нашей стране получили перепела яичного направления продуктивности, или японские перепела. Порода была выведена в Японии, основой были дикие перепела. Селекционная работа была направлена на увеличение яйценоскости. У японских перепелов удлиненное туловище, короткие крылья и хвост. Оперение на груди самцов коричневого цвета. У половозрелых самцов японских перепелов ярко выраженная клоакальная железа, окрашенная в розовый цвет. Самки клоакальной железы не имеют. У самцов японского перепела клюв темнее, чем у самок. У самок грудь светло-серого окраса и большие черные крапинки на перьях. С 20-дневного возраста можно определить пол перепела. В среднем живая масса самцов 110–120 г, самок 135–150 г. В 35–40-дневном возрас-



те самки начинают яйцекладку, за год сносят 280–300 яиц (масса яйца 9–11 г). Оплодотворенность яиц достигает 80–90%, масса перепеленка составляет 6–9 г. Перепела японской породы быстро растут в первые недели жизни. Основной недостаток японских перепелов — это небольшая живая масса, что невыгодно для производства мяса. Есть три линии японских перепелов.

## Мраморные перепела

Мраморные перепела — это мутантная форма, которая была получена при облучении рентгеновскими лучами семенников самцов японской