

Összegzés

A strucc, mint gazdasági állat tartása és tenyésztése egyre nagyobb teret hódít hazánkban és világszinten is. Mivel még a leánykorát éli az állattenyésztés ezen formája, ezért a struccról még kevés adat és tudományos leírás készült más baromfifélékhez viszonyítva. A struccot először az ókorban házasították, elsősorban a húzáért és tojáásért tartották, mivel kiemelkedő fehérjeforrásnak és ízletesnek bizonyult. A madarak bőrét és tollát is hasznosították, a bőrből ruhaneműket és a harcászatban pajzsot készítettek, tollait díszítésre, legyezők és ecsetek készítésére használták, a tojások héjából és csontjaiból további dísz tárgyakat készítettek. Így megállapítható, hogy a struccnak minden része értéket képvisel évezredek óta.

A mai világban hasznosításuk nem változott, hasonló célból folyik tenyésztésük most is. Manapság a tenyésztési cél összpontosult a magasabb húshozamok és a nagyobb kelési arány elérésére, ami által tartástechnológiájuk és takarmányozásuk is fejlődött, olyannyira, hogy a vágómadarak egy éves koruk előtt elérik a 90-110 kg-os élősúlyt. A keltetésben pedig már el tudják érni az akár 80%-ot megközelítő kelési arányt, ami nagy fejlődés az ~50%-os kelési arányhoz viszonyítva.

Dolgozatomban egy hazai strucc tartó telepen végeztem vizsgálataimat, melyben részletezésre került a tartástechnológia, a madarak takarmányozása és az állatok húsanak minőségi vizsgálata. Az állatok anatómiáját tanulmányozni tudtuk és más baromfifajok testfelépítésével összevetve különbségeket véltünk felfedezni az emésztőszervrendszeren belül. Az állatok vágása során a bélszakaszokat megmértük és így a különböző ivarú egyedek mintáit össze tudtuk hasonlítani. Húsminták vétele és azok vizsgálata után megtudtuk, hogy milyen húsmínőséggel rendelkezik ez a faj, továbbá az eredményeket összevettük más fajok húsmínőségével, így tanulmányozni tudtuk az eltéréseket. A hús pH-ja, a konyhatechnikai veszteségek hasonlóan alakulnak más baromfi fajokban leírt értékekhez. A strucc húsa leginkább szín és porhanyósság tekintetében tér el a baromfifélék húsmínőségétől. Így a hús vörösebb és sötétebb, mint a gazdasági szempontból jelentőséggel bíró baromfi fajok húsa. Leginkább a fácán húzához hasonlít etekintetben. Porhanyóssága messze elmarad a brojlercsirke, kacsá és a fácán porhanyósságától egyaránt. Etekintetben leginkább marhahús értékeihez hasonlít.