



SIEĆ NA RZECZ
INNOWACJI W ROLNICTWIE
I NA OBSZARACH WIEJSKICH



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2014-2020

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.

Instytucja Zarządzająca PROW na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Operacja realizowana przez Wielkopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Poznaniu,

współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

Hodowla i użytkowanie zielononózek kuropatwianych

Coraz większe zainteresowanie konsumentów produktami zwierzęcymi o zdecydowanie wyższych walorach odżywczych i prozdrowotnym charakterze (bezpieczna, funkcjonalna żywność) oraz stale rosnący popyt na jaja, ale też mięso pochodzące z chowu gdzie ptaki utrzymuje się w ekstensywnych warunkach z zapewnieniem im wysokiego dobrostanu, często z dostępem do wybiegów (gospodarstwa pro- i stricte ekologiczne, produkcja certyfikowana, itp.) powodują, iż w chwili obecnej sięga się po materiał genetyczny predysponowany do tego rodzaju produkcji. W przypadku kur są to m.in. rasy ujęte w Programie Ochrony Zasobów Genetycznych Zwierząt Gospodarskich, nadzorowanym i koordynowanym przez Instytut Zootechniki PIB w Krakowie. Należą do nich Rhode Island Red (karmazyn), Rhode Island White, leghorn, Sussex, ale przede wszystkim nasza rodzima, krajowa rasa kur ogólnoużytkowych, tj. zielononóżka kuropatwiana biorąca też czynny udział w powstaniu takich ras jak żółtonóżka kuropatwiana oraz polbar.

Zielononóżka kuropatwiana jako rasa powstała w końcu XIX w. W tym czasie zaczęto coraz bardziej interesować się tzw. kurami galicyjskimi, które cechowała przyzwoita nieśność, ale nader wszystko skupiały w sobie pierwotne zdolności przystosowawcze do niezbyt jednolitych i kontrolowanych warunków środowiskowych, tj. dobrze wykorzystywały naturalne żerowiska znajdujące się daleko od kurnika, nie wymagały ciągłej opieki i nadzoru, a przede wszystkim wykazywały instynkt kwoczenia, czyli chęć i zdolność do wysiadywania jaj i wodzenia piskląt. W zasadzie po raz pierwszy wzmiankę o tej rasie można było przeczytać w 1879 roku na łamach „Hodowcy drobiu”. Z kolei 15 lat później kury te, już pod nazwą zielononóżka, po raz pierwszy pokazano na Krajowej Wystawie, która miała miejsce we Lwowie. W przypadku tej rasy, charakteryzującej się dość barwnym, kolorowym upierzeniem, zwłaszcza w przypadku kogutów (fot. 1 i 2) celem nadrzędnym było ustabilizowanie wyjątkowych i unikatowych cech fenotypowych. Zdecydowanie zalicza się do nich barwa skoków – nóg, która jest zielonkawa (stąd nazwa rasy). W późniejszym czasie, okresie międzywojenny, prowadzono tzw. konkursy nieśności kur oraz zaczęto także prowadzić badania naukowe dotyczące drobiu. Na ich podstawie stwierdzono m.in. znaczną zmienność cech użytkowych, a przede wszystkim słabe wyniki produkcyjne (nieśność) u zielononóżki kuropatwianej. Spadek atrakcyjności tej rasy i powolne zmniejszanie zainteresowania nią w Polsce w latach 60. XX w. spowodowane były m.in. zwróceniem się w kierunku ekspansywnej wówczas produkcji intensywnej,

dającej dużo względnie taniego produktu. Zatem pojawić się musiał na rynku przystosowany do tego materiał genetyczny, najczęściej w postaci wysokowydajnych mieszańców. Ostatecznie, zielononóżki kuropatwiane trafiły na początku lat 70-tych XX w. do hodowli zachowawczej. Jeden z rodów (Z 11) utrzymywany jest w Zakładzie Doświadczalnym w Chorzelowie należącym do IZ PIB. Drugi ród (Zk) utrzymywany jest w czystości rasowej w Fermie Kur Nieśnych w Felinie należącej do Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie.

Zielononóżka kuropatwiana to średniocieżka kura, gdzie masa ciała kogutów w wieku 20 tygodni wynosi ok. 2,5 kg, a samic średnio 1,7 kg. Za wiek osiągnięcia dojrzałości płciowej można uznać 22-23 tydzień życia. Kury te znoszą w jednym sezonie użytkowania od 180 do 190 jaj o kremowej barwie skorupy i masie wynoszącej średnio 55-58 g. Zapłodnienie jaj jest bardzo dobre i jak wykazały badania może wynosić 91-92%. Nieco gorzej wypada wylęgowość piskląt z jaj zapłodnionych, które wynosić może ok. 84%. Z kolei bardzo dobrze wypadają dane dotyczące przeżywalności zielononózek kuropatwianych, gdyż od wyklucia do 21 tygodnia życia może wahać się ona w zakresie od 97% do prawie 99%. Nieznacznie gorsze wyniki dotyczące przeżywalności ptaków uzyskano w okresie nieśności (21-56 tyg. życia) gdzie wynosiła 96-98%.

Od kilku lat obserwuje się stałe i rosnące zainteresowanie konsumentów wysokiej jakości produktami (jaja i mięso), pochodzącymi od kur z chowu drobnotowarowego, gdzie z założenia panuje wyższy dobrostan utrzymywanych ptaków.

Poza tym, w odniesieniu do gospodarstw ekologicznych, które poddawane są okresowym audytom, obok wysokiego dobrostanu kładzie się również duży nacisk na zminimalizowanie obciążenia środowiska przez ten właśnie rodzaj produkcji. W tego typu ekstensywnym utrzymaniu sprawdzają się właśnie najlepiej kury, które straciły na znaczeniu w wielkotowarowej produkcji z uwagi na niższą wydajność, ale zachowały szereg cech, które są z kolei bardzo istotne i pożądane właśnie w tego typu gospodarstwach drobnotowarowych. Decydując się na gospodarstwo pro- czy strictly ekologiczne zdecydowanie warto rozważyć zakup kur rasy zielononóżka kuropatwiana. Należy jednak pamiętać, iż ptaki te nie tolerują zbyt dobrze chowu wielkostadnego i lepiej utrzymywać je w mniejszych grupach (300-400 osobników), ale co najistotniejsze wymagają bezwzględnie mniej lub bardziej obszerne wybiegów, np. pastwisk, sadów czy łąk. Na jedną kurę przeznaczają się minimum 1 m² wybiegu lub 10 m² pastwiska. Utrzymywane wyłącznie w warunkach chowu zamkniętego często ujawniają nieprawidłowe zachowania, a w szczególności obserwuje się pterofagię (wzajemne wydziobywanie sobie piór), która bardzo szybko przeradza się w kanibalizm. Zielononóżki potrafią oddalać się od kurnika na odległość nawet 1 km eksplorując otaczające je środowisko i wracać na noc do niego. Zdarzają się też osobniki, które nocują na drzewach, w pobliżu kurnika, co tylko podkreśla głęboko zakorzenio-

wskazują jednoznacznie, iż instynkt ten staje się u tej rasy coraz słabszy i siadają na jaja w celu wyklucia potomstwa o wiele rzadziej niż inne kury, w tym ozdobne, jak np. marans. Jeśli chodzi o żywienie zielononóżki kuropatwianej, tutaj również sytuacja wydaje się zdecydowanie bardziej uproszczona. Najczęściej stosuje się szereg pasz gospodarskich np. śruty zbożowe, zielonki świeże lub w postaci suszu, marchew, buraki pastewne, itp. Nie zmienia to jednak faktu, iż w pierwszym okresie życia młodych ptaków (1-3 tyg. życia) warto żywienie tej rasy oprzeć o właściwie zbilansowane mieszanki pełnoporcjowe, np. powszechnie stosowane w żywieniu młodych kurek nieśnych.

Należałoby się teraz zastanowić jakie korzyści płyną z użytkowania zielononózek kuropatwianych. W pierwszej kolejności warto przyjrzeć się jajom jako produktom konsumpcyjnym. Wcześniej przedstawiono już średnią masę jaja Zielononózek, która jest niższa o tej stwierdzanej w przypadku powszechnie i bardziej intensywnie wykorzystywanych gospodarczo kur. Jednak na szczególną uwagę zasługuje w przypadku jaj zielononóżki kuropatwianej udział w nich żółtka, który jak wykazano w badaniach może wynosić 28-32%. Wartości te były wyższe, o ok. 4-5 punktów procentowych od stwierdzanych dla ras typowo nieśnych, jak np. leghorn. W innych badaniach, w których analizowano lipidy żółtka jaj pochodzących od kur zielononózek, wśród ni na-



Koguty zielononóżki kuropatwianej

ne w nich, atawistyczne cechy, tak charakterystyczne dla przodków kury domowej. Z punktu widzenia producenta – hodowcy istotne zapewne będzie, że rasa ta jest dość odporna na choroby i niekorzystne warunki środowiskowe. Uzyskują dość szybko stabilność termoregulacji ciepłoty ciała, między innymi dzięki szybkiemu opierzaniu się. Zatem nie mają one dużych wymagań odnośnie utrzymania, a kurniki dla nich mogą być zaadoptowane z innych pomieszczeń. Co też bardzo istotne, Zielononóżki wykazują instynkt kwoczenia. Chociaż informacje dobiegające od kilku lat od hodowców amatorów, ale także producentów z większych gospodarstw

syconych kwasów tłuszczowych największy udział miały: kwas oleinowy i linolowy, natomiast wśród kwasów nasyconych największy udział miały: kwas palmitynowy i stearynowy. W żółtkach jaj kur naszej rodzimej rasy stwierdzono większy udział kwasu linolenowego przy jednocześnie mniejszym poziomie kwasu linolowego w porównaniu z wynikami badań przeprowadzonych na nioskach towarowych rasy leghorn. Do istotnych cech charakteryzujących jaja zielononóżki, obok dużego udziału żółtka, bardzo często zalicza się również mniejszą zawartość cholesterolu w żółtku. W badaniach porównawczych kilku ras kur (zielononóżka kuropatwiana,

Sussex, leghorn) i wysoko produkcyjnego mieszańca – Hy-line, stwierdzono najmniejszy poziom tego lipidu właśnie w żółtkach jaj zielononóżki, wynoszący 13,9-14,3 mg/g, co potwierdziło zresztą podobne spostrzeżenia innych autorów. W przypadku barwy żółtka, nie należy wyłącznie kojarzyć tej cechy z daną rasą czy utrzymaniem wolnowybiegowym, choć jeśli kury będą miały na wybiegu dostęp do rosnących traw, czy wręcz łąki powinny mieć lepiej wybarwione żółtka. Zależy to bowiem przede wszystkim od zawartych w paszy karotenoidów. Zatem można stwierdzić, iż największy wpływ na barwę żółtka będzie miał sam producent jaj konsumpcyjnych, a bezpośrednio będzie to zależało od komponentów paszowych jakich użyje hodowca. W innych badaniach dokonano porównania jaj kilku ras kur nieśnych utrzymywanych w warunkach ekologicznych pod względem zawartości w nich makro- i mikrośladników. Wykazano, iż jaja pocho-

poprzez układ pokarmowy niosek wydają się mało prawdopodobne. Z drugiej strony, okazuje się jednak, iż reakcja organizmu kur Zielononóżki kuropatwianej na odmienne systemy utrzymania w odniesieniu do jakości jaj, może być różna. Utrzymując tę rasę w trzech systemach: ekologicznym, przydomowym oraz intensywnym (nioski przebywały wyłącznie w kurniku) stwierdzono, że jaja znoszone przez Zielononóżki w chowie ekologicznym charakteryzowały się największą masą oraz najwyższą masą żółtka, które też miało najbardziej pożądaną barwę. Żółtka tych jaj charakteryzowały się natomiast najniższym poziomem cholesterolu przy jednocześnie najmniejszej wytrzymałości skorupy na zgniatanie i najniższym poziomem witaminy A i E. Jaja pochodzące od kur utrzymywanych przydomowo charakteryzowały się z kolei najmniejszą masą i masą żółtka, ale najwyższą zawartością witaminy A.



Kury zielononóżki kuropatwianej

dzące od zielononóżki kuropatwianej cechowały się najwyższą zawartością cynku, pierwiastka bardzo istotnego w diecie, odpowiedzialnego między innymi za zdrowie skóry, włosów i paznokci; prawidłowe funkcjonowanie wielu organów oraz właściwą jakość nasienia. W tym miejscu należy przytoczyć również bardzo istotną konkluzję zawartą w jednej z prac badawczych skupiających się na analizie wpływu zróżnicowanej diety, pod względem zawartości w nich wielu pierwiastków w tym śladowych, stosowanej w żywieniu zielononózek utrzymywanych z dostępem do wolnego wybiegu na zawartość makro- i mikroelementów w jajach tych ptaków. Autorzy jednoznacznie stwierdzają, iż suplementacja paszy w dodatki mineralne o różnym składzie, nie miała istotnego wpływu na poziom makro- i mikrośladników w jajach, wskazując jednocześnie na raczej genetyczne uwarunkowania składu chemicznego jaj u kur. Zatem próby wzbogacania jaj w minerały

Jaja zielononózek kuropatwianych to oczywiście nie jedynie warty uwagi surowiec pochodzenia zwierzęcego. Również mięso tych ptaków wydaje się być ciekawą i dobrą alternatywą wobec mięsa pochodzącego od klasycznego kurczaka rzeźnego. Dla przykładu jedną z pierwszych cech, na które konsument zwraca uwagę jest barwa mięsa. Współczesne, szybkorosnące mieszańce brojlerów kurzych mają raczej jasne, mało wybarwione mięso. Choć do tej pory nie ustalono optymalnej, najbardziej korzystnej barwy mięsa drobiowego (różne są bowiem preferencje konsumentów), to jednak zwraca się coraz częściej uwagę, że ciemniejsze mięso wolno-rosnących kurcząt może być bardziej atrakcyjne. Stwierdzono także większą kruchość mięśni piersiowych kurcząt zielononóżki kuropatwianej, co może również wskazywać na większą atrakcyjność doznań smakowych mięsa tych ptaków. Poza tym, również z uwagi na zaobserwowany mniejszy wyciek

wody z mięśni, ich mniejsze zakwaszenie, a także mniejsze straty masy podczas obróbki termicznej, można uznać mięso zielononóżki kuropatwianej za produkt o wysokiej jakości i przydatności kulinarnej. Porównywano także jakość mięsa tej rasy z mieszańcem rosa 1, równie popularnym w chowie wolnowybiegowym. Okazało się, że zielononóżkę cechowały: ciemniejsza barwa mięśni piersiowych oraz mniejsza zawartość w nich tłuszczu. Ponadto, mięso tej rasy miało mniejszy wyciek swobodny wody. Po obróbce termicznej cechowało się natomiast większą zawartością białka i mniejszą zawartością tłuszczu w porównaniu z kurami rosa 1 oraz większą kruchością a także korzystniejszymi walorami smakowymi. Warto jednak zwrócić uwagę, iż badania wykazały mniejszy udział mięśni piersiowych, a większy nóg w tuszce zielononózek w wieku 14 tygodni życia, gdzie wynosił odpowiednio 17,1%

Stwierdzono m.in., że kapłony charakteryzowała zbliżona do kogutów niekastrowanych masa ciała oraz podobne wykorzystanie paszy (FCR) przy jednak znaczących różnicach w parametrach rzeźnych i jakości mięsa tych ptaków. U kapłonów zielononóżki odnotowano dla przykładu mniejszy udział mięsa z jednocześnie większym udziałem skóry z tłuszczem podskórnym. Zaobserwowano również w tej grupie ptaków, po 20 tygodniu życia, większy udział mięśni piersiowych. Kastrowanie wpłynęło także korzystnie na akumulację tłuszczu w tkance mięśniowej, a mniejsza średnica włókien mięśniowych w piersi kapłonów może wskazywać na większą kruchość i delikatność mięsa. Przeprowadzone doświadczenia u tej rasy kur wskazują, iż najlepszym terminem do uboju kapłonów (kastrowanych w 8 tyg. życia) będzie wiek 24 tygodni życia.



Zielononóżki kuropatwiane i perlice na wspólnym wybiegu w chowie przyzagrodowym

i 20,4%. Z kolei analiza tych samych cech rzeźnych u kurcząt, mieszańców szybkorosnących wskazuje na zdecydowanie większy udział mięśni piersiowych (25-28%), a mniejszy udział mięśni pochodzących z uda i podudzi (ok. 19-21%).

W poszukiwaniu nowych wyzwań kulinarnych oraz doznań smakowych zaczęto na powrót interesować się mięsem kastrowanych (kapłonowanych) kogutów. Produkcja kapłonów w Polsce sięga XVI w. W okresie powojennym stała się jednak mniej popularna, po czym wręcz zakazano tego zabiegu, aż do roku 2008, od którego obserwuje się stale rosnące na powrót zainteresowanie mięsem kastrowanych kogutów. Z przyczyn fizjologicznych, najlepiej, gdy zabieg ten zostanie wykonany do 8 tygodnia życia kogutów. Podobnie jak w chowie ekologicznym tak i tutaj, do kapłonowania nadają się zdecydowanie bardziej rasy rodzime, wolnorosnące o innym jakościowo mięsie. W szeregu badań porównawczych analizowano wpływ kastrowania kogutów rasy zielononóżka kuropatwiana na wartość rzeźną i cechy biochemiczne mięsa.

Reasumując, można jednoznacznie stwierdzić, że choć zielononóżka kuropatwiana, jako nasza rodzima rasa kur, straciła na znaczeniu wielkofermowym, przemysłowym, to jednak posiada szereg cech behawioralnych, przystosowawczych, predysponujących ją do chowu ekstensywnego – wolnowybiegowego (produkcja pro- i ekologiczna), gdzie główny nacisk kładzie się na wysokie wartości odżywcze i jakość produktów (jaj i mięsa), ale także szeroko rozumiany dobrostan.

Prof. UPP dr hab. Sebastian Nowaczewski
Katedra Hodowli Zwierząt i Oceny Surowców
Wydział Medycyny Weterynaryjnej i Nauk o Zwierzętach
UP w Poznaniu

Fot. S. Nowaczewski

Źródła:
Wykorzystane źródła dostępne u autora