

Надежные источники не предоставляют информацию о происхождении местного утенка. Продуктивность и другие биологические особенности этой птицы впервые были изучены в Зоотехническо-ветеринарном научно-исследовательском институте Грузии в 70-х годах прошлого века. На основании приведенной информации можно охарактеризовать петуха и мать большой утки. Буск Дук: тело покрыто переходным коричневато-черным цветом, а шея покрыта пышным зеленым переливающимся пером; Шея имеет белую полосу (3-5) с венченными перьями на дне; Мама утка: «Жаждающий», ее тело полностью покрыто черной мозаикой коричневых перьев. У отца нежный, тихий шепчущий голос, а мать кричит довольно громко. У обоих полов лодыжки, в основном желтого цвета, и кулак с желтовато-серыми пятнами. Местный утенок (по сравнению с пекинской шелковицей, завезенной в Грузию) является малоурожайным. Живая масса отцов составляет (1,8-2,2) кг, а матерей - (1,3-1,5) кг. Особенностью птиц обоих полов является способность накапливать жир подкожно.

Экстерьер и продуктивность местной утки можно отнести к яичным породе. Средний размер яйца составляет (50-70) штук, а отдельные особи дают (80-100) единичных, (65-70) грамм белой яичной массы. У них хорошо развита интуиция дакинга почти - (50-60%), что очень важно для ведения домашнего хозяйства. Количество утят составляет (65-70%). Утята характеризуются высокой жизнеспособностью; С самых первых дней они естественным образом получают питательные вещества в естественной среде и быстро растут. Отцы моногамны, на один петух приходится (2-4) мат утка. Пищевые яйца имеют хороший вкус, что в основном обусловлено хранением в естественных условиях и пищей.

На сегодняшний день в Грузии не было организованной утиной фермы. Следовательно, его выращивание сегодня все еще стихийно продолжается. В настоящее время крупные утки более или менее распространены на всей территории Грузии, но в основном встречаются в односемейных фермерских районах - Самегрело, Гурии и Имерети. Нет достоверной информации об их количестве.

Дикие утки - перелетные птицы, распространенные в основном в Азии и Европе. Считается водоплавающей птицей. Его живой вес составляет 1,0-1,3 кг.

Утки - это рассеянные птицы. В Грузии 12 видов 8 родов, большинство из которых встречаются здесь зимой и зимой. Некоторые даже гнездятся на берегах некоторых внутренних водных путей. В Грузии (Джавахети) к гнездящимся уткам относятся: красная утка (*Casarca fruginea*), белая утка (*Anas penelope*), дикая утка (*Anas platyrhynchos*), красная утка (*Netta rufinae*), *khohora kurkumela* (*Nyroca fuligata*).

Утка - одна из самых распространенных птиц в мире, ее одомашнивание от дикой утки (*Anas boschas*) происходило одновременно в нескольких странах.

По словам Вахушти Багратиони утки были выращены в Грузии в 17 веке. У них вкусное мясо, они вкусные и летают. Утки относятся к перелетным птицам.

За исключением Антарктиды, утки широко распространены. Они живут массово: Европа, Азия, хр. Африка и Хр. В америке. Их представители: настоящие утки (*Anatinae*); Утки (*Dendrocygninae*); пестрые утки (*Stictonettinae*); Утята (*Tadorninae*); Белые утки (*Thalassorninae*), а также. Более 110 видов распространены.

Утки принадлежат к семейству уток. Есть птицы среднего и большого размера. Они хорошо плавают и летают. У настоящих уток вкусное мясо. Вес варьируется от 250 до 2000 грамм. Мясо квинтэссенции и батасин более низкого достоинства.

Умножение начинается в возрасте 2 лет. Мать откладывает (7–16) одно яйцо с зеленовато-зеленым оттенком. Инкубация длится 28 дней. Если число матерей уменьшится, отцы будут размножаться другими видами. Они живут (7-10) лет.

Вышеупомянутые породы были особенно популярны среди „пекинских,, уток, кроме утки по-пекински, в нашей стране широко распространены мускусные(,, мушкиани,,)утки. Он отличается своими биологическими особенностями. Его мясо напоминает дикую утку и считается нежным. Он отличается своими инкубационными характеристиками: если инкубационный период яйца утки по-пекински составляет 31 день, время инкубации яйца утки-мускуса составляет 35 дней. Помимо этих двух видов в Грузии существуют различные популяции утки, которые хорошо адаптированы к местным условиям.

Таким образом, разведение пекинской и мускусной уток является очень рентабельным как в фермерском (крестьянском) хозяйстве, так и на промышленных хозяйствах поскольку утка в краткосрочной перспективе обеспечивает мясо высочайшего и лучшие вкусовые качества.

Калорийность Утка домашняя, только мясо. Химический состав и пищевая ценность

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ		
Размер порции (г)	100	
Содержание в порции		% от нормы
Калорийность	135 кКал	8.76%
Белки	18.3 г	19.89%
Жиры	6 г	8.82%
Углеводы	0.9 г	0.64%
Пищевые волокна	0 г	0%
Вода	74 г	2.7%

ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА УТКА ДОМАШНЯЯ, ТОЛЬКО МЯСО

Утка домашняя, только мясо богат такими витаминами и минералами, как: витамином В1 - 24 %, витамином В2 - 25 %, витамином В5 - 32 %, витамином В6 - 17 %, витамином В12 - 13,3 %, витамином РР - 26,5 %, фосфором - 25,4 %, железом - 13,3 %, медью - 25,3 %, селеном - 25,3 %, цинком - 15,8 %

Чем полезен Утка домашняя, только мясо

- Витамин В1** входит в состав важнейших ферментов углеводного и энергетического обмена, обеспечивающих организм энергией и пластическими веществами, а также метаболизма разветвленных аминокислот. Недостаток этого витамина ведет к серьезным нарушениям со стороны нервной, пищеварительной и сердечно-сосудистой систем.
- Витамин В2** участвует в окислительно-восстановительных реакциях, способствует повышению восприимчивости цвета зрительным анализатором и темновой адаптации. Недостаточное потребление витамина В2 сопровождается нарушением состояния кожных покровов, слизистых оболочек, нарушением светового и сумеречного зрения.
- Витамин В5** участвует в белковом, жировом, углеводном обмене, обмене холестерина, синтезе ряда гормонов, гемоглобина, способствует всасыванию аминокислот и сахаров в кишечнике, поддерживает функцию коры надпочечников. Недостаток пантотеновой кислоты может вести к поражению кожи и слизистых.

