



საქართველოს მეცნიერებათა ეროვნული აკადემია

ქართული ენციკლოპედიის ი. აბაშიძის სახელობის მთავარი სამეცნიერო რედაქცია

მემწყერეობა

მემწყერეობა, მეკვერცხული და მეხორცული მეფრინველეობის დარგი. იგი უზრუნველყოფს მოსახლეობას მაღალხარისხოვანი კვების პროდუქტების ფართო ასორტიმენტით მოკლე პერიოდში და მინიმალური დანახარჯებით. უძველესი დროიდან მწყრის (იხ. სტ. *მწყერი*) ხორცსა და კვერცხს იყენებდნენ აღმოსავლურ მედიცინაში. მეცნიერთა მტკიცებით მწყერი მოაშინაურეს იაპონიაში XI ს-ში, ზოგი კი მის სამშობლოდ ჩინეთს მიიჩნევს. გვხვდება ევროპაში, ჩრდ. ამერიკასა და ავსტრალიაში, ყოფ. სსრკ-ის რესპუბლიკებში, მ. შ. საქართველოში. მისი გავრცელების ზღვარია ზ. დ. 3000 მ-მდე. უპირატესი გავრცელება პოვა მეკვერცხული მიმართულების იაპონურმა და მეხორცული მიმართულების ამერიკულმა ჯიშმა „ფარაონმა“. მწყრის მოშენება განპირობებულია მისი კვერცხისა და ხორცის საუკეთესო კვებითი ღირებულებითა და სამეურნ. თვისებებით. იგი ითვლება დიეტურ პროდუქტად. მწყერს აგრეთვე აშენებენ როგორც დეკორ. ფრინველს, მისი ყუტყუტი სასიამოვნო მოსასმენია. მწყრის ხორცს აქვს ნაზი კონსისტენცია, ცვრიანია, ახასიათებს სპეციფიკური გემო; ქართ. სუფრაზე მას დელიკატესად მიიჩნევენ. კვერცხის ფერი ჯიშის შესაბამისად შეიძლება იყოს თეთრი (ყავისფერი ლაქებით), ნაცრისფერ-მომწვანო და სხვ. კვერცხში ცილის შემცველობა პროცენტულად ყველა სხვა სას.-სამ. ფრინველთან შედარებით მაღალია. ყუათიანობის მიხედვით არ ჩამოუვარდება ქათმისას, ხოლო ქიმიური შედგენილობით აჭარბებს კიდევ მას. 5 ცალი კვერცხი მასით 1 ცალი ქათმის კვერცხის მასის ტოლია, მაგრამ შეიცავს 5-ჯერ მეტ კალიუმსა და რკინას, 2,5-ჯერ მეტ B₁ და B₂ ვიტამინებს, გაცილებით მეტია მასში ასევე A ვიტამინი და ნიკოტინის მჟავა, სპილენძი, კობალტი და ამინომჟავები. ის ორგანიზმიდან გამოდევნის კარცენოგენურ ნივთიერებებს. მწყრის ბიოლოგიურმა თავისებურებებმა მეცნიერებს საშუალება მისცა ის ნედლეულის სახით გამოეყენებინათ სამეცნ. კვლევებში ბიოლოგიაში, ვეტერინარიაში, მედიცინასა და ბიომრეწველობაში. მწყერი ჩართეს კოსმოსური კვლევის პროგრამაშიც. მისი მოშენება სწრაფად აღწარმოებადი დარგია. ახასიათებს სწრაფი ზრდა,

მალმნიფადობა და მოკლე საინკუბაციო პერიოდი. სრული ციკლი ინკუბატორში კვერცხის მოთავსებიდან პირველი კვერცხის მიღებამდე შეადგენს 52-66 დღეს. ათდღიანი მოზარდი იწყებს ბუმბულის ცვლას, 25 დღის - სრულად იმოსება, 30 დღის - ზრდასრულია, ხოლო 40-45 დღიდან იწყებს კვერცხედებას; წელიწადში 7 გენერაციას იძლევა (გამოირჩევა სწრაფი ზრდის უნარით). მის მოშენებას თავისი სპეციფიკა აქვს, უპირველესად კი საჭიროებს ხარისხიან საკვებს. 1კგ ხორცის საწარმოებლად საჭიროა 3,0-3,2 კგ საკვები, 1 კგ კვერცხის მისაღებად - 2,6 კგ.

მწყრის გამოზრდა შესაძლებელია ვოლიერში, იატაკზე ან გალიაში. ეგზოტიკური მწყრების გამოზრდისა და შენახვისათვის იყენებენ ვოლიერს; საშ. და მცირე ზომის საწარმოებში - იატაკს, სამრეწველო მ-ში - გალიას.

მონადირეთა კავშირებთან არსებობდა ამხანაგობები, რ-ებიც აშენებდნენ მათ საკმაო რაოდენობას. დამხმარე მეურნეობების სახით ყალიბდებოდა მცირე საწარმოები (მწყრის ხორცის მწარმოებლები). საქართველოში სამრეწვ. საფუძვლებზე მწყრის მწარმოებელი იყო სოფ. ნორიოს (გარდაბნის მუნიციპ., 1988) მეფრინველეობის და სოფ. მუხრანის (მცხეთის მუნიციპ., 1997) სპეციალიზებული მწყრის მეურნეობები.

საქართველოში გავრცელებულ მწყრის ჯიშურ ჯგუფს დასაბამი მისცა იაპონურმა მწყერმა, ესენია: იაპონური, მარმარილოსებრი, ინგლისური (შავი და თეთრი), ფარაონი, ესტონური და მათი ნაჯვარი ინდივიდები. ამჟამად (XXI ს.) მწყრის მოშენება სამრეწვ. საფუძველზე არ ხორციელდება, ფუნქციონირებს მხოლოდ მცირე სიმძლავრის ხორცის მწარმოებელი მეურნეობა, რ-შიც ჩართულია 200-მდე ადამიანი: მათგან მსხვილი მწარმოებელი რამდენიმე, დანარჩენი კი წვრილი და საოჯახო ფერმებია. მსხვილი ფერმერული მეურნეობები - სავანეთი, დილა, ქართული მწყერი და თელოვანი (შპს-ები) აშენებენ 10-იდან 20 ათ-მდე ფრთა მწყერს და აწარმოებენ კვერცხსა და ხორცს. წვრილი საკარმიდამო ტიპის ფერმერული მეურნეობები ფუნქციონირებს აგრეთვე ახალციხის, ხელვაჩაურის, გურჯაანის, დედოფლისწყაროს, გარდაბნისა და მარნეულის მუნიციპ-ებში. ისინი ზრდიან 500-იდან 2000 ფრთამდე მწყერს. წარმოებული პროდუქციით მარაგდება სავაჭრო ქსელი და საზ. კვების ობიექტები.

ლიტ.: გ ი თ რ გ ა ძ ე ა., მწყერი - ბიოლოგიური თავისებურებები, ჯიშები, მოვლა-შენახვა, კვერცხის ინკუბაცია, კვება, დაავადებები (რეკომენდაციები), თბ., 2015; ნ ა ც ვ ა ლ ა ძ ე კ., ნ თ მ ა ძ ე რ., ეგზოტიკური ფრინველების მოშენება, თბ., 2009.