

Федорук Наталія

к.с.-г.н., асистент

Калініна Галина

к.т.н., доцент

Білоцерківський національний аграрний університет
Біла Церква, Україна

ВПЛИВ РЕЖИМУ ТЕРМІЧНОГО ОБРОБЛЕННЯ НА ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ МЕЛАНЖУ З ЯЄЦЬ СТРАУСІВ АФРИКАНСЬКИХ

Птахівництво України є однією з найбільш інтенсивних і динамічних галузей сільськогосподарського виробництва, в тому числі страусівництво. Страусівництво – це відносно нова для України галузь, але перспективна завдяки зможі забезпечити населення високопоживними і дієтичними харчовими продуктами [1, 4].

Яйця страусів швидко набувають великого значення для вітчизняної харчової промисловості через свої морфологічні та хімічні властивості. Маса одного яйця в середньому 1,2 - 1,6 кг, але може сягати до 2,3 кг. Морфологічний склад: білок – 60,8 – 61,0 %, жовток – 21,5 - 21,6 %, шкаралупа – 17,3 - 17,7 % [5].

До продуктів переробки яєць відносять морожені і сухі продукти, що являють собою вміст всього яйця або окремо білок і жовток. Ці продукти більш транспортабельні і стійкі за зберігання, ніж яйця в натуральному вигляді [2].

До морожених яєчних продуктів відносять меланж і заморожені білок та жовток (окремо), які широко застосовують в харчовій промисловості [3]. Слід враховувати, що істотне значення для зворотності процесу має температурний режим та швидкість процесів заморожування та розморожування.

Страусівництво України стрімко набуває свого розмаху, тому експериментальне обґрунтування оптимальних умов зберігання меланжу з яєць страусів африканських, отриманого за оптимального режиму термічної обробки, є актуальним.

Для досягнення мети проведено експериментальне дослідження морфологічного та хімічного складу яєць, органолептичних показників меланжу та омлету на його основі.

За результатами органолептичної оцінки меланжу було встановлено, що режим заморожування суттєво не впливає на якість: показники зразків в замороженому стані не відрізнялися між собою не залежно від режиму заморожування.

Після аналізу отриманих наукових досліджень виявлено, що вміст вологи меланжу після розморожування в усіх групах майже на одному рівні і склав за 2-ого та 4-ого досліджуваних режимів 74,0 %, а за 1-ого і 3-ого режимів, відповідно – 75,0 %, що на 1,3 % вологи більше.

За розморожування зразків 2-ого та 4-ого режиму заморожування було виявлено розшарування консистенції, що суттєво знижує якість готового продукту.

Консистенція омлету, виготовленого з зразка, отриманого за 2-ого досліджуваного режиму термічної обробки, була незадовільної пишності та м'якості омлету, що є нижчим показником порівняно з оцінкою омлету, виготовленого з зразка, отриманого за 1-ого досліджуваного режиму, де консистенція була однорідною, пишною та м'якою.

Така тенденція спостерігалася і за 4-ого режиму заморожування, де консистенція

була однорідною, але не пишною та не достатньо м'якою, порівняно з стравою, яка була приготовлена з сировини, замороженої за температури - 22 °C за однофазного режиму.

Встановлено, що заморожування та зберігання меланжу з яєць страусів африканських за температури - 18 °C за однофазного періоду заморожування знижує собівартість одного кг меланжу на 4,9 %, або 6,4 грн.

Список використаних джерел

1. Береговий В. К. Страусівництво, як перспективна галузь тваринництва. *Агросвіт*. 2012. № 11. С. 29-32.
2. Черевко О. І., Крайнюк Л. М., Красілова Л. О. та ін. Методи контролю якості харчової продукції ; за заг. ред. Л.М. Крайнюк. Суми : Університетська книга, 2012. 512 с.
3. Сирохман І. В., Філь М. І., Калимон М. В. Технологія приготування страв і харчових продуктів. Львів : Видавництво Львівської комерційної академії, 2015. 424 с.
4. Kocan A. A., Crawford I. A. Ostrich book. Oklahoma State University. Oklahoma, 2000. P. 58-104.
5. Huchermeyer F. W. Diseases of Ostriches and Other Ratites. *Agricultural Research Council Publishing*, First Edition, South Africa, 2013. P. 77-85.



Цвігун Анатолій

д.с.-г.н., професор, член-кореспондент НААН України

Цвігун Олег

к.вет.н., доцент, декан

Подільський державний аграрно-технічний університет

Кам'янець-Подільський, Україна

СКЛАДАННЯ ЕНЕРГЕТИЧНОГО БАЛАНСУ ДЛЯ ЖУЙНИХ ТВАРИН В ЕКСПЕРИМЕНТАХ РІЗНИМИ МЕТОДАМИ

Світовий досвід розвитку тваринництва свідчить, що прогрес в підвищенні продуктивності і зниженні собівартості продуктів тваринництва приблизно на 35 % визначається досягненнями генетики та селекції. Основна доля підвищення продуктивності досягається за рахунок організації раціональної годівлі тварин. Зарубіжні і вітчизняні вчені вважають, що поживна цінність корму на 60-70 % зумовлена вмістом в ньому енергії, приблизно на 25-30 % наявністю перетравних азотистих речовин і на 10-15 % вмістом інших складових частин. Ось чому дуже важливо максимально об'єктивно оцінювати обмін енергії в організмі тварин і потребу ній.

На жаль, в більшості експериментів пояснення одержаних результатів зводиться до констатації фактів типу: перетравність підвищується, баланс позитивний і краще