

Метою даної роботи є:

– аналіз стану розведення ВРХ у селі Кошелівка Красилівського району, Хмельницької області, а також у самому Красилівському районі також у Хмельницькій області;

– проведення економічного обґрунтування отримання ВРХ у домашніх умовах;

– забезпечення населення молочними продуктами харчування із власного господарства;

– різноманітність виготовлення молочної продукції в домашніх умовах.

У процесі дослідження були використані такі методи, як статистичний аналіз матеріалу, спостереження, математична обробка даних, опис, лабораторією для експериментів виготовлення молочної продукції, була власна кухня.

На основі проведеної роботи по дослідженню розвитку та продуктивності тваринницької галузі, можна зробити такі висновки, що:

– основним завданням сільськогосподарського виробництва на сучасному етапі є забезпечення населення продуктами харчування, а промисловість деякими видами сировини;

– без високо розвинутого сільського господарства не може бути гармонійно розвинутої економіки країни. Тому рентабельність сільськогосподарського виробництва насамперед визначається правильним співвідношенням галузей рослинництва й тваринництва;

– важливою складовою в раціоні людини є молоко та молочні продукти.

Кисломолочні продукти створюють у кишківнику кисле середовище, перешкоджаючи розвитку гнильної мікрофлори. Мікрофлора молочнокислих продуктів у період розвитку здатна виділяти антибіотичні речовини і синтезувати вітаміни.

– у домашніх умовах можна приготувати більше десяти видів молочної продукції.

УДК 636.32/.38.083.45(477.72)

Демиденко Т.С., студент II курсу ОС Магістр, спеціальність ТВППТ

Науковий керівник – Калиниченко Г. І., кандидат с.-г. наук, доцент

Миколаївський національний аграрний університет, м. Миколаїв, Україна

ТЕХНОЛОГІЯ СТРИЖЕННЯ ОВЕЦЬ В УМОВАХ ДП “ДГ ІТСР “АСКАНІЯ-НОВА” – ННСГЦВ”

Вівчарство – єдина галузь тваринництва, від якої отримують різноманітну продукцію з цілющими властивостями: дієтичну ягнятину, молоко для виготовлення делікатесних твердих сирів та бринзи, а також незамінну сировину для текстильної промисловості – вовну, овчини, смушки та шкіри, вироби з яких за гігієнічними властивостями не мають аналогів, сприяють збереженню здоров'я і подовженню життя людини. Овеча вовна має унікальні властивості. Вироби з неї створюють здоровий мікроклімат, знімають статичну електрику, заспокоюють нервову систему та запобігають алергії.

На вовнову продуктивність овець та якість отримуваної вовни мають вплив багато чинників: годівля, спосіб утримання та догляд за тваринами, порода, стать, вік, здоров'я тварин, але особливе значення має така технологічна операція, як стриження овець. Важливо не тільки дбати про вирощування тварин, але й забезпечити належні умови отримання вовни, які запобігатимуть виникненню таких дефектів вовни, як вкорочена, засмічена грубим волосом шерсть, січка, шкурка. Вади і недоліки зменшують вартість вовни, отже, актуальним є питання вивчення технології стриження овець для запобігання цьому.

Метою дослідження було вивчення технології стриження поголів'я овець асканійської тонкорунної породи (таврійський тип) у ДП "ДГ ІТСП "Асканія-Нова" – ННСЦВ", мериносова шерсть яких відома своїми високими фізичними та технологічними властивостями.

Стриження овець асканійської тонкорунної породи відбувається на дільниці "Асканія-Нова" (Фіздвір) раз на рік, навесні. Для проведення стриження овець використовується просторе, світле, чисте та сухе приміщення. Воно завчасно очищується, дезінфікується (біліться розчином вапна), у ньому влаштовуються загони, куди будуть заганятися тварини, встановлюються стілі для класування вовни, ваги, та, звісно, відводяться місця для роботи стригалів. Останні влаштовуються у найкраще освітленій частині приміщення. Стриження здійснюється електромеханічно швидкісним способом на підлозі з використанням опорного поясу – винаходу, розробленому в ІТСП (Патент UA №15900). Опорний пояс, який складається з ремінного полотна і елемента підвішування, розроблено для полегшення праці стригаля при швидкісному методі стриження. Ремінне полотно включає опорну частину, фіксуючу частину з пряжкою і жорстку дугу. По краях опорної частини пояса вміщено жорсткі стійки, до яких шарнірами приєднується дуга.

Опорний пояс використовується таким чином. Елемент підвішування закріплюють за допомогою рухомої скоби і балки до стелі стригального пункту, потім стригаль надіває на поперекову частину тулубу пояс і укріплює його на ньому за допомогою фіксуючої частини пояса. Обертають пояс таким чином, щоб опорна частина його знаходилася на животі. Потім стригаль відловлює вівцю, приводить до місця стриження. Фіксує її в лежачому стані за допомогою своїх ніг і заціпкою з'єднує дугу пояса з елементом підвішування. Виконавши згадані підготовчі роботи, стригаль здійснює операції щодо стриження овець електромеханічним методом. У процесі стриження стригаль спирається животом на опорну частину пояса і таким чином знімає навантаження власної маси на поперекову частину тулубу, тим самим значно зменшує втомлюваність попереку і організму в цілому. Продуктивність праці при швидкісному способі становить до 50-60 голів за зміну. Кращі стригалі-швидкісники обстригають 80-100 голів за зміну і більше, затрачаючи на стриження однієї вівці 2,5-3 хв.

Спочатку здійснюється стриження молодняка, потім – основного стада маток, після них – баранів-плідників.

Важливим у процесі стриження є контроль за його якістю, облік і зважування рун, організація праці всіх категорій робітників, зайнятих на стриженні. На стригальному пункті щодня ведеться облік індивідуально по кожному стригалю: скільки голів обстрижено, скільки отримано вовни, якої якості, як проведено

стриження, скільки допущено на руні розривів, наявність у ньому січки, порізів на вівці. Овець після стриження оглядають, підрізають, якщо потрібно, відрослий зайвий копитний ріг, змащують креоліном або іншими дезінфікуючими речовинами порізи, спричинені стриженням. Купання овець не проводиться, протипаразитарні ветеринарні обробки здійснюються планово ін'єкціями.

Зстрижену з кожної вівці вовну (руно) подають на ваги, а звідти – на класифікування. Загальна технологічна схема останнього полягає в тому, що в межах кожного виду вовни руна поділяють на групи за найменуванням (рунністю): вовна основного сорту, пожовтіла, 58-56-ї якості (в тонкій), базова, звалок, тавро, кольорова, обніжка, кльонкер. Руно розділяють у такій послідовності: спочатку відбирають кльонкер (пучки вовни, зчеплені з твердими частинками бруду), потім обніжку (руно витрушують на решітчастому столі для видалення перестрижки і коротких пучків вовни, які провалюються крізь отвори під стіл), далі відбирають забруднені частини руна (базова), звалок, тавро, кольорову та невіривняну вовну. Мериносову вовну поділяють за кольором жиропоту. Вихід чистого волокна визначають лабораторним методом за зразками вовни (100-200 г), які відбирають трафарет-сіткою під час класифікування від кожного руна.

У господарстві можливі миття вовни, її переробка на ковдри, нитки для в'язання тощо, реалізується вовна в роздріб для виготовлення сувенірної продукції, оскільки переробні підприємства, на які можна було б реалізовувати вовну оптом відсутні. Виробництво ланоліну не здійснюється.

Отже, стриження овець в господарстві проводиться з дотриманням всіх санітарно-гігієнічних та технологічних вимог. Однак пакування вовни не проводиться через відсутність шляхів її збуту, незважаючи на високу якість, тому доцільним було б покращення умов зберігання зістриженої вовни на такі, що запобігатимуть її забрудненню та заправанню.

УДК. 636.2.056.35.087.82

Довгалюк В. – студент II курсу ОС Магістр, спеціальність ТВППТ

Науковий керівник – Приліпко Т.М., доктор с.-г. наук, професор
Подільський ДАТУ, м. Кам'янець-Подільський, Україна

ТЕХНОЛОГІЇ ЗАМОРОЖУВАННЯ М'ЯСА ПТИЦІ

Консервування холодом – найпоширеніший спосіб зберігання якості м'яса і м'ясопродуктів, і на відміну від посолу, сушіння, нагрівання і копчення при цьому способі значною мірою зберігаються початкові властивості свіжого продукту. На м'ясокомбінатах холодильному опрацюванню піддається вся перероблювана сировина – м'ясо, жир, субпродукти, кров, ендокринно-ферментна сировина. В даний час застосовують одно- і двохстадійні методи охолодження тушок птиці. При одностадійному охолодженні встановлюють температуру, близьку до криоскопічного значення. Інтенсифікація процесу досягається за рахунок збільшення швидкості руху повітря від 0,1 до 2,0 м/с і зниження температури в камері до -5°C . При збільшенні швидкості охолодження усушка м'яса зменшується. Двохстадійне охолодження проводять при температурі на першому етапі 7°C , швидкості руху повітря 2 м/с; на другому етапі (період доохолодження)