

Для досягнення високої продуктивності і тривалого періоду господарської експлуатації основного стада в господарстві дотримуються таких умов: перше осіменіння (запліднення) провести у віці 8,0-8,5 місяців; перше осіменіння (запліднення) провести, коли свинка буде мати живу вагу 120-140 кг; перше осіменіння (запліднення) провести під час другого або третього приходу в охоту (друга-третья тічка); протягом усього “ремонтного” періоду з 30 кг живої маси до першого запліднення середньодобові прирости повинні бути на рівні 550-650 г; за період поросності молода свинка повинна збільшити масу тіла на 70-75 кг, тобто на момент першого опоросу (початку першої лактації) свинка повинна мати 200 кг або більше живої маси.

В результаті проведених досліджень спеціалістам-тваринникам господарства надано пропозиції щодо удосконалення технології вирощування ремонтного молодняка, для отримання більшого прибутку за однакових умов вирощування при реалізації молодняка, слід використовувати тварин породи ландрас датської та ірландської селекції, для збільшення виробництва свинини та зниження її собівартості, на чистопородній основі – використовувати свиней породи ландрас датської селекції.

УДК 637.3.063

Потриваєва О. І., студент I курсу ОС Магістр, спеціальність ТВППТ

Науковий керівник – Крамаренко О. С., кандидат с.-г. наук, асистент
Миколаївський національний аграрний університет, Миколаїв, Україна

ВАДИ ТВЕРДИХ СИРІВ

Починаючи з 2014 року, в молочній галузі України почалися масштабні зміни. Вони торкнулися і виробництва сиру. У структурі молокопереробної галузі України виробництво сиру становить близько 10 %. Продукція українських сироварів представлена переважно в нижньому і середньому цінових сегментах. Це пов'язано з багатьма факторами, але перш за все, суттєвим є неможливість організації на існуючих майданчиках виробництва високоякісних сирів відповідно до стандартів. Сировина для виробництва преміальних сортів сиру є і дефіцитним, і дорогим для забезпечення виробництва конкурентоспроможної продукції. Також падає якість виробленого продукту. В середньому, українці вживають 3,5-4 кг твердих сирів на рік. Це значно нижче європейських показників, де середнє споживання сиру становить 20 кг на рік на людину. При оцінці сирів можуть бути виявлені вади смаку і запаху, консистенції, малюнка, кольору продукції. Вади – це відхилення від стандартних показників, що виникають в сирах при переробці недоброякісної сировини, в результаті порушення технології виробництва і правил зберігання продукту.

Через недотримання технологічного режиму виготовлення сиру та використання сировини низької якості можливі відхилення в якості сиру. Тому головною метою нашої роботи, було визначити основні відхилення органолептичних показників твердих сирів від стандартних показників та причини їх виникнення, з метою подальшого їх усунення.

Основні вади сирів наведені нижче.

1. Смаку та запаху:

– невиражені – виготовлення сиру з перезрілого молока (з підвищеною кислотністю), його визрівання в умовах зниженої температури;

– аміачний – надмірне утворення слизу на поверхні сиру. Розщеплення білків на пептони та альбумози внаслідок неповного визрівання й активізації пептонізуючих мікроорганізмів. Застосування солі, яка містить домішки магнієвих і сірчаноокислих солей;

– кислий – неповне визрівання;

– сирнистий – використання молока підвищеної кислотності;

– гострий – підвищення температури визрівання і зберігання сиру;

– гнилий, затхлий – забрудненість молока гнильними мікроорганізмами, що розщеплюють білок;

– кормові – споживання коровами трав з різким запахом, згодовування їм зіпсованого силосу, браги, жому, гнилих коренеплодів.

2. Консистенції:

– крихке тісто – переробка перезрілого молока, надмірне обсушування сирного зерна під час другого підігрівання;

– мастке тісто – недостатнє сквашування молока, слабке зневоднення сирного зерна, низька температура в підвалі у період дозрівання;

– ремениста – сильне набухання білка від нестачі молочної кислоти;

– колка – підвищена кислотність сирної маси, низька температура на першій стадії визрівання, підвищена жирність молока.

3. Рисунка:

– сліпий – малий вміст молочнокислої мікрофлори, слабка активність закваски;

– спучений (губчастий, рваний, сітчастий, щілиноподібний) – наявність переважно газотвірної мікрофлори;

4. Кольору:

– білий, нерівномірний, сірий, синюватий – сир пересолений, наявність в молоці солей заліза і міді.

5. Зовнішнього вигляду:

– товста кірка – визрівання при високих температурах і низькій (нижче 85 %) вологості повітря;

– тріщини на кірці – переробка перезрілого (кислого) молока, спучування сиру внаслідок скупчення газів;

– відповідна пліснява – різні види плісняви, що розвивається на кірці внаслідок недостатнього догляду за сиром;

– підірїла кірка – недостатній догляд за сиром;

– слабка, ослизла кірка – пересолення, недостатній догляд за сиром.

Таким чином, можна зробити наступні висновки: пороки знижують якість сирів. Для їх усунення необхідно проводити якісну оцінку молока, пастеризувати молоко при відповідних режимах, підпресовувати пласт під шаром сироватки, проводити перепресовки сиру, стежити за температурою повітря при формуванні і пресуванні сиру, дотримуватись режимів охолодження, зберігання та розфасування, акуратно поводитися з сирами при їх укладанні на стелажі, в процесі мийок, використовуючи справну тару, обладнання і інвентар,

застосовувати при дозріванні сиру покриття, до складу яких входять речовини, що затримують зростання цвілі, добре провітрювати приміщення. Необхідно суворо дотримуватися санітарно-гігієнічних норм і правил, вимог стандартів і технологічних інструкцій з виробництва, зберігання, транспортування сирів і приймання сировини, використовувати доброякісні закваски і постійно перевіряти її якість.

Список використаних джерел

1. Машкін М. І. Технологія виробництва молока і молочних продуктів: навч. посіб. / М. І. Машкін, Н. М. Париш. – К.: Вища освіта, 2006. – 351 с.

УДК 632. 2. 053.

Пундик Н., студентка II курсу ОС Магістр, спеціальність ТВППТ

Науковий керівник – Шуплик В.В., кандидат с.-г. наук, доцент

Подільський ДАТУ, м. Кам'янець-Подільський, Україна

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОЩУВАННЯ РЕМОНТНИХ ТЕЛИЦЬ В УМОВАХ ТОВ “КОЗАЦЬКА ДОЛИНА 2006”

Із багатьох факторів, що впливають на подальшу молочну продуктивність корів є якість вирощування ремонтних телиць і нетелів.

Одним із показників, що характеризує якість вирощування є досягнення ремонтними телицями оптимальних параметрів живої маси у різні періоди вирощування.

Дослідження проводились в умовах ТОВ “Козацька долина 2006” Дунаєвського району, Хмельницької області на тваринах української чорно-рябої молочної породи. Під час дослідження вивчали потребу господарства в ремонтних телицях, показники живої маси по періодах вирощування, величину приростів.

В господарстві утримується 340 голів ремонтних телиць, або 62,9 голів на 100 корів. Оцінка наявності телиць по вікових періодах показує, що у господарстві недостатня кількість телиць віком 9-15 місяців. Крім того, в господарстві немає чіткого поняття потреби у вирощуванні ремонтних телиць в розрізі вікових періодів, щоб у майбутньому не відчувати нестачі в телицях для парування. При нормальному введенні первісток в основне стадо 25 голів на 100 корів, в господарстві потрібно ввести в основне стадо 141 перевірену первістку. При браковці 30 процентів потрібно мати нетелів – 183 голови. Для забезпечення такої кількості нетелів потрібно мати 219 телиць парувального віку.

Таким чином можна зробити висновок про недостатню кількість ремонтних телиць, що вирощуються в господарстві. Таке відношення до чисельності ремонтного молодняку призведе до проблем із введенням первісток в основне стадо в наступному році.

За показником живої маси ремонтні телиці в усі вікові періоди переважали стандарт першого класу і у віці 18 місяців досягали живої маси 405 кг, що на 25 кг більше, ніж стандарт першого класу.

При народженні середня маса теличок складала 32,4 кг. Відповідно, у період від народження до 6 місяців ремонтні телички показали середньодобовий