

являючогося найбільш інформативним і востребованим показателем вирощування птиці в умовах промислового птицеводства. Результати дослідження показали, що 2-я група, яка вирощувалась з використанням кліткового обладнання, прочно займала лідируючу позицію. Так, індекс продуктивності у неї був вище і склав 328 єд, тоді як в 1-й групі він склав 312 єд.

Розрахунок економічної ефективності використання різних способів утримання показав, що найвища прибуль спостерігається при реалізації м'яса цыплят-бройлерів, які вирощувались в кліткових батареях. Відповідно, і найвища рентабельність спостерігалась при реалізації м'яса птиці, вирощеної в кліткових батареях – 8,4 %.

Таким чином можна зробити висновок, що економічно ефективніше вирощувати на птицефабриці птицю в кліткових батареях, що дозволяє отримати більший вихід м'яса з 1 м² площі пола птичника і тим самим отримати більшу виручку, прибуль і відповідно рентабельність.

УДК 664.95

Цвиза І. Ю., студентка ОС Магістр, спеціальність ТВППТ

Науковий керівник – Вербельчук С. П., кандидат с.-г. наук, доцент
Житомирський національний агроекологічний університет, Україна

ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРЕРОБКИ АТЛАНТИЧНОГО ЛОСОСЯ

Відповідно до нової доповіді ФАО “Стан світового рибальства і аквакультури” (SOFIA), глобальне споживання риби на душу населення вперше в історії перевищило 20 кілограмів на рік. Це відбулось завдяки значному зростанню поставок продукції аквакультури та високому попиту, рекордному вилову деяких ключових видів риби і зниженню рівня втрат під час вилову.

Для порівняння: у країнах Східної Європи, близьких до України за культурними традиціями та споживчими перевагами, цей показник становить 14 кг/люд. (в Іспанії – 38, у Норвегії – 50, в Ісландії – 90 кг/люд. за рік).

Нині, за даними Держстату, більшість риби, яку споживають українці, є імпортною, причому приблизно половину рибного ринку наповнює продукція з Норвегії.

Риба та рибна продукція є цінною продовольчою продукцією, що відіграє значну роль у забезпеченні продовольством населення країни. Оскільки риба є джерелом забезпечення потреб людини у білках тваринного походження, а також вітамінів, мінералів, мікроелементів та біологічно активних речовин, то рівень її споживання залишається важливим показником рівня якості життя.

Дослідження були проведені в умовах рибопереробного підприємства ТОВ “Вогні Гестії” м. Житомир.

В умовах ТОВ “Вогні Гестії” атлантичного лосося переробляють згідно технологічної карти 7.5-04-03: сьомга слабосолона філе-скибочки в/у 100 г; сьомга слабосолона філе-скибочки в/у 180 г; сьомга слабосолона філе-скибочки в/у 100 г СП; сьомга слабосолона філе-скибочки в/у 180 г СП; сьомга слабосолона філе-скибочки в/у 200 г СП.

Сировина повинна відповідати вимогам по органолептиці. Поверхні чиста, без пошкоджень, колір природній, зябра від темно-коричневого до рожевого кольору. Консистенція м'яса щільна, не в'яла.

Допускається слабкий запах в зябрах, який легко видаляється промиванням. Не допускаються дефекти: гнилісний запах, відставання м'яса від кісток, в'ялість тканин. Кількість льоду повинна бути не менше 50 % від маси риби.

Зберігають охолоджену рибу при температурі $-1-5^{\circ}\text{C}$ від 15 до 16 діб (включаючи транспортування).

Для зберігання сьомги слабосолоної вносяться консерванти в розрахунку: сорбату калію 0,002 кг на 1 кг риби, бензоату натрію 0,001 кг на 1 кг риби.

Перед посолом філе зважується. Отримання компонентів посолу з ділянки тузлуків проводиться в присутності технолога цеху. Посол філе проводиться в чистих посольних ємностях, перед використанням які необхідно помити. Філе солять сухим способом.

Філе пересипається морською сіллю, відсоток внесення від 8 до 10 % (в залежності від розмірного ряду).

Для кожної посольної ємності маса морської солі розраховується окремо (в присутності технолога), з розрахунку кількості філе для посолу. Для цього на столі розробки насилається сіль шаром 5 мм, зверху розміщують філе риби шкірою вниз, шкіру не натирають, а обвалюють, врх пересипається. На дно ємності для посолу насилається морська сіль шаром 5-7 мм, потім викладається філе шкірою вниз, наступний ряд викладається шкірою доверху, і так чергується викладка.

Кожен ряд філе риби додатково пересипається шаром в 2-3 см морської солі, більша частина солі насилається на більш товсту частину філе, а менша частина на хвостову частину. Верхній ряд викладається шкірою доверху та пересипається сіллю (більша частина суміші насилається на більш товсту частину філе, а менша частина на хвостову частину).

Витрати морської солі на пересипання верхнього ряду в 1,5 рази більша ніж нижнього. Через 48 годин (по мірі виділення м'язового соку) з посольної ємності заливається натуральний тузлук та додаються в нього консерванти: сорбат калію та бензоат натрію.

Консерванти вносяться в розрахунку: сорбату калію 0,002 кг на 1 кг риби, бензоату натрію 0,001 кг на 1 кг риби. Перед додаванням натурального тузлука з консервантами проводиться кантування (перекладання філе, внаслідок якого філе з нижнього ряду стає в верхньому). Температура тузлуку не повинна перевищувати 5°C . В одній посольній ємності солиться філе в кількості приблизно 150 кг.

Температура повітря на дільниці посолу не повинна перевищувати 5°C . Режими посолу та дозрівання філе при температурі $+2-+4^{\circ}\text{C}$. Тривалість посолу залежить від швидкості просолювання риби. При досягненні потрібної масової частки солі в м'ясі риби (від 4 до 4,4 %) посол вважається закінченим.

Після закінчення процесу посолу філе промивається поштучно тузлуком з кухонної солі низької щільності $1,01-1,03\text{ г/см}^3$.

Напівфабрикат підморожується в холодильниках на дільниці нарізки та упаковки делікатесної риби до температури $-12\pm 2^{\circ}\text{C}$ в товщі риби.

Після досягнення потрібного ступеня підморозки напівфабрикат знешкурується та зачищається від з'єднувальних тканини. Знешкурений та зачищений напівфабрикат передається для нарізання на слайсері.

З метою покращення технології виробництва і якості переробки лосося атлантичного, збільшення рентабельності його виробництва, забезпечення високого рівня конкуренції з боку потужних виробників та просування продукції на зовнішні ринки збуту, підприємству доцільно здійснювати оснащення підприємства сучасним обладнанням, стимулювати виробництво сировини високої якості шляхом підвищення її закупівельної ціни та впровадити міжнародну систему контролю якості і безпеки харчових продуктів НАССР.

УДК 636.2.033:083.1

Шарабайко О.Н., студент III курсу напрямлення підготовки “Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва”

Научный руководитель – Рубина М.В., кандидат с.-х наук, доцент УО “Витебская академия ветеринарной медицины”, г. Витебск, Республика Беларусь

ПРОДУКТИВНОСТЬ КОРОВ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ УСЛОВИЙ СОДЕРЖАНИЯ

Главная задача современной технологии содержания молочного скота заключается в том, чтобы при неуклонном возрастании продуктивности животных и получении высококачественного молока повысить производительность труда работников животноводства и снизить себестоимость продукции за счет полноценного кормления животных, механизации основных технологических процессов, а также рационального содержания. Поэтому улучшение условий содержания животных независимо от способа их содержания является задачей актуальной.

Исходя из вышесказанного, целью наших исследований явилось определение эффективности содержания коров в разных условиях.

Научные исследования проводились в зимний период 2014-2015 гг. Мы изучали влияние разных условий содержания на продуктивность коров. Коровы, содержащиеся привязным способом, были поделены на 4 группы по 51 голове в группе. Животных с беспривязным содержанием было также 4 группы по 38 голов. Рационы кормления были для двух групп одинаковыми.

Характеризуя условия содержания коров на молочно-товарной ферме “Гатовщина” с привязным содержанием можно сказать, что кормление коров осуществлялось с кормового стола и производилось кормораздатчиком “Хозяин”. Дояние животных производилось в стойлах на доильной установке с молокопроводом типа АДСН-200. После доения молоко поступало в холодильную установку, где хранилось до отправки на молокозавод. Поение коров осуществлялось из индивидуальных поилок, предусматривающих поение двух коров из одной поилки. На ферме применялся выгул животных. Все выгульные площадки имели хорошее состояние, так как были заасфальтированы. Это позволяло в зимне-стойловый период поддерживать продолжительность моциона до 2 часов, что соответствовало зоогигиеническим нормативам. Помещение коровника систематически убиралось от навоза и использованной подстилки. В стойла подсыпались опилки, что создавало теплое ложе для животных, а также убиралась излишняя влажность в помещении. Уборка навоза в условиях фермы осуществлялась с помощью