

Гончаренко О.В., студентка I курсу магістратури спеціальності “Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва”

Науковий керівник – доктор с.-г. наук, професор, член-кореспондент НААН України Цвігун А.Т., Подільський державний аграрно-технічний університет, м. Кам'янець-Подільський, Україна

ВИРОБНИЦТВО МОЛОКА В УМОВАХ СТОВ ім. МІЧУРИНА КРАСИЛІВСЬКОГО РАЙОНУ

Скотарство – важлива галузь тваринництва, що забезпечує населення цінними продуктами харчування, у тому числі яловичиною. Одним із господарств, яке розвиває цю галузь є СТОВ “ім. Мічуріна”, що знаходиться в Хмельницькій області в селі Манівці Красилівського району. Підприємство двогалузеве: рослинництво розвиває зерново-буяковий напрямок, а тваринництво спеціалізується з молочного скотарства, розводять голштинську породу великої рогатої худоби.

При створенні ферми використовували українську чорно-рябу породу, але з 2004 року на підприємстві почалася голштинізація, шляхом поглинального схрещування за рахунок використання сперми бугаїв голштинської породи з Переяслав-Хмельницького селекційного центру.

Всього дійних корів на фермі є 350 голів. Надій на корову за лактацію біля 5500 кг. За одну робочу добу при триразовому доїнні виробництво молока на фермі становить 5,5-6,0 тонн з жирністю 3,4 %.

На підприємстві проводиться первинна обробка молока. До первинної обробки молока у господарстві відноситься два процеси – охолодження та очищення одержаного продукту.

У молочному блоці знаходяться дві холодильні установки, які можуть охолоджувати до 6 тонн молока. Також є лабораторія, де проводять оцінку якості молока (визначення чистоти, кислотності, жирності тощо). На підприємстві є центрифуга “Орбіта”, а також “Екомілк” КАМ-98-2А. Екомілк призначений для експрес-визначення якісного складу молока, що економить час, зусилля та немає потреби у спеціальних хімічних препаратах, які використовуються для класичних методів аналізу.

У господарстві є багато недоліків. І ці недоліки можна ліквідувати, якщо прийняти на робочі місця кваліфікованих працівників, які б знали напевно, як підвищити якість молока та збільшити виробництво. На фермі ведеться племінний облік, але, як на мою думку, потрібно надати більшу увагу селекції. У господарстві необхідно наладити відбір теличок від кращих корів, забезпечити їм повноцінну годівлю, щоб майбутні корови мали добрі показники росту і розвитку.

А що можна сказати про якість молока? На фермі корів доять у доїльні відра, і є постійний контакт молока з повітрям, з комахами і брудом. Тому що після кожного разу як доїльне відро наповнюється, молоко переливають в бідони і потім виливають вже в охолоджувач молока. Звісно, власники підприємства хочуть поставити молокопровід. Але з його встановленням прийдеться

зменшити робочі місця. А так як в населеному пункті більшість населення працює в господарстві і є достатньо дешевою робочою силою, тому не удосконалюють технологічні процеси.

Годівля у господарстві є однотипна цілорічна кормами із сховищ. До складу раціонів входить силос кукурудзяний, сінаж люцерни, дерть, макуха соєва. На підприємстві є змішувач, який один раз на добу роздає корми на кормовий стіл.

УДК . 619:614.31:616-02

Гоя Т., студентка ОКР Спеціаліст спеціальності “Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва”

Науковий керівник – Гончар В.І., кандидат с.-г. наук, доцент, Подільський державний аграрно-технічний університет, м. Кам'янець-Подільський, Україна

ЗАБІЙ ГУСЕЙ, ОБРОБКА ТА СТАНДАРТИ ЯКОСТІ ЖИРНОЇ ПЕЧІНКИ

В теперішній час в Україні почали застосовувати технологію відгодівлі гусей на жирну печінку з використанням примусової відгодівлі. Великий інтерес до виробництва цього продукту виник в зв'язку з тим, що на світовому ринку ціна 1 кг сирової жирної печінки становить від 17 до 25 доларів.

Гусина печінка має високі поживні та смакові якості. Страсбурзькі паштети – всесвітньо відомий продукт – готують із гусиної жирної печінки.

Технологічний процес вироблення гусиної печінки відбувається у наступній послідовності: підготовка і доставка птиці на забій; первинна обробка гусей; охолодження тушок; потрошіння тушок; охолодження печінки; упаковка, маркування, транспортування і зберігання печінки.

Гусей, призначених на забій, витримують без корму 12-18 год. У цей період їм дають воду вволю. В останній період відгодівлі більшість гусей через визрівання (ожиріння) печінки не перетравлюють корм. У цьому випадку забій птиці проводять без голодної витримки.

Гусей подають на забій в ящиках розміром 900x430x390 мм по три-чотири голови в кожному. Для збереження від травматичних пошкоджень при посадці в ящики птицю беруть у основи крил. Здачу-прийомку гусей оформляють актом, підписаним представниками обох цехів. Ящики з гусьми подають до місця навішування птиці на конвеєр.

Гусей виймають із ящиків і закріплюють за ноги в пазах підвісок конвеєра. (спиною до робітника).

Забій проводять зовнішнім способом, вручну, з допомогою спеціального ножа. Лівою рукою беруть гуся за голову і, повернувши шию вліво, на 1,5-2 см нижче лівого вуха перерізають яремну вену. Обезкровлення гусей проходить над спеціальним жолобом. Тривалість обезкровлення становить 3 хв. В період обезкровлення 2-3 рази струшують згустки крові з клюва. Після обезкровлення для послаблення утримання п'р'я проводять теплову обробку тушок. З цією метою їх конвеєром подають в ванну з гарячою водою. Теплову обробку проводять за наступним режимом: при температурі води 68-70°C, тривалість