

герметичності інкубаційних шаф. У результаті після нетривалої стадії попереднього прогрівання яєць подальший обігрів інкубатора майже не потрібний.

Інкубаційні камери виготовлюють з волокніту, який стійкий до ударів, подряпин і легко очищується. Кожен візок із лотками автоматично з'єднується з поворотним пристроєм. Тож інших додаткових робіт із лотками проводити не потрібно. Основні деталі інкубаторів виготовлені з нержавійки для довговічності їх експлуатації та виконання гігієнічних вимог.

Піддони та візки прості й безпечні в роботі. Вони є досконалими для транспортування й мінімізують ручну працю. Системи керування легкі в експлуатації та мають захист від неправильного функціонування. Усі багатоступеневі інкубатори обладнано надійними мікропроцесорами, які забезпечують якість регулювання температури та вологості. У них застосовано платиновий щуп – найточніший пристрій для вимірювання температури в промисловості.

Згідно отриманих результатів, аналізу технологічних властивостей інкубаторів різних виробників, можемо стверджувати, що для птахо-господарств з невеликим або сезонним інкубуванням яєць птиці доцільніше використовувати інкубатори вітчизняного виробництва, а птахофабрикам – мільйонникам імпортні інкубатори.

УДК 636. 084

Данілов Б., студент I курсу магістратури спеціальності “Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва”

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

ВІДНОВЛЕННЯ ВІВЧАРСТВА В с. ЧАБАНІВКА

В останні 20 років спостерігалось зменшення чисельності поголів'я овець у господарствах усіх форм власності, що призвело до зменшення виробництва продукції вівчарства. У зв'язку з цим на Хмельниччині впродовж останніх років особлива увага приділяється розвитку даної галузі. Зокрема з приходом інвесторів у Чабанівську сільську раду Кам'янець-Подільського району розпочалося її відродження. Про це інформує Хмельницька ОДА.

На базі колишнього вівце комплексу створено виробничо-комерційну фірму “Пілігрим”, яка займається розведенням овець молочного напрямку продуктивності французької селекції – лакон. Ця порода була виведена ще у 1902 році на півдні Франції. Її характеристиками є те, що жива вага баранів становить 80-100 кг., ягниць – 55-57 кг., тварини є скороспілими, ярок можна парувати у 7-10 місяців, ягнят відлучають від матері у віці 4-5 тижнів, після чого доять вівцематок. Продуктивність одної тварини становить 2-3,5 кг молока на добу, за весь період лактації – 155-160 кг., тривалість лактації – 210-240 днів.

Овече молоко є високоякісним, багатим на кальцій, відрізняється дієтичними властивостями і добре засвоюється, так як у ньому не має казеїну (складного білка, практично нерозчинного у воді та в органічних розчинниках). Його

можна використовувати для лікування дітей, хворих на бронхіальну астму, а також для виготовлення цінних сортів твердих і м'яких сирів.

На даний час в господарстві утримується 1400 голів овець, чисельність яких до кінця року планується довести до 10000 голів. У ВКФ "Пілігрим" створили цех з лінією виробництва бринзи та йогуртів. Також тут можна придбати молодняк породи лакон, ціна за одну голову складає 10 000 грн.

Поруч розташувалось підприємство по розведенню мереносової породи овець, які були завезені з Німеччини. На даний час там нараховується до 1000 голів. Тут також тварини знаходяться в вільному продажу, ціна за 1 кілограм живої маси становить 200 гривень. Керівник підприємства і теперішній голова сільської ради Лайманіс Гуркіс.

Розвиток галузі молочного вівчарства – це створення нових робочих місць, надходження до бюджетів усіх рівнів податків, нарощування м'яских та молочних ресурсів області.

УДК 619:614.31:637.11.04/.07

Довгалюк В., студент I курсу магістратури спеціальності "Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва"

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

ОРГАНІЧНЕ ВИРОБНИЦТВО МОЛОКА НА ПІДПРИЄМСТВАХ

На сучасному ринку, в умовах конкуренції, основним регулюючим важелем є якість продукції. До поняття якості продукції тваринництва та рослинництва відносяться як споживчі властивості харчового продукту, так і такі важливі для сучасного суспільства аспекти якості, як методи землеробства і тваринництва, відповідність сучасним стандартам безпечності. Виробники продовольчої сировини та харчових продуктів для сучасного міжнародного ринку, в тому числі європейського, намагаються надати своїй продукції додаткових позитивних характеристик, наприклад таких як органічне виробництво, особливе географічне походження, виготовлення продукції за принципом збереження навколишнього природного середовища. На даний час існує 4 сучасні схеми виробництва продукції з особливими показниками її якості: органічна, екологічна, географічна та традиційні харчові продукти, яким притаманні відмінності між собою та передбачають як належне виробництво, так і відповідний контроль і сертифікацію. Тільки за результатами сертифікації продукція може бути відповідним чином маркована для того, щоб вона була ідентифікована на ринку. Молочний сектор в Україні займає одне із чільних місць серед інших виробництв харчового сектору. Виробники молокопродуктів прагнуть розширяти ринки збуту, в тому числі за рахунок нових видів продукції. Дуже перспективним напрямом є виробництво органічних молокопродуктів, що тільки зароджується в Україні, а отже і надає широкі можливості та перспективи для виробників. Враховуючи сучасні національні та міжнародні вимоги до харчових продуктів, слід зазначити, що основопо-