

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-

ложною вимогою до 435 них є безпечність для споживача. Органічні харчові продукти повинні мати найвищий ступінь безпечності для споживачів. Щоб органічна молокопродукція відповідала вимогам, що ставляться до неї, необхідно забезпечувати органічне виробництво в усіх ланках харчового ланцюга. Важливою ланкою виробництва органічних молокопродуктів є молочні ферми. Для органічних молокопродуктів молоко-сировина повинна бути вироблена на органічних молочних фермах.

Метою даної роботи було вивчення особливостей виробництва органічного молока на молочних фермах відповідно до сучасних вимог.

Встановлено, що основними вимогами до органічних молочних ферм є дотримання комплексу належних практик, які сприяють отриманню молока високої якості та безпечності. До таких належних практик відносяться: Good Agricultural Practice (GAP), Good Manufacturing Practice (GMP), Chain control (CC), Good Hygiene Practice (GHP), Good Veterinary Practice (GVP), Good Ecology Practice Quality control (QC), Hazard Analysis by Critical Control Points (НАССР). Необхідно зазначити, що система НАССР для первинного виробництва є не обов'язковою для застосування, але передові фермери у розвинених країнах успішно її впроваджують. При впровадженні належних практик необхідно враховувати те, що вони будуть попереджувати виникнення ризиків як в сирому молоці так і в кінцевих молочних продуктах. Для сирого молока, як і для молокопродуктів, особливим ризиками є мікробіологічні. Для ефективного попередження мікробіологічних ризиків необхідно розробити профіль ризику. Профіль мікробіологічного ризику повинен включати: – перелік мікроорганізмів, які можуть бути виявленими в молочних продуктах, включаючи характерні особливості кожного мікроорганізму, які важливі з точки зору здоров'я людини; – епідеміологічні дані щодо виникнення харчових отруєнь, пов'язаних з конкретним мікроорганізмом; – результати досліджень розповсюдження мікроорганізмів в харчовому ланцюзі та ступеня мікробіологічного ризику, пов'язаного з молочними продуктами; – опис виробництва молочних продуктів в харчовому ланцюзі із зазначенням офіційно встановлених мікробіологічних показників (критеріїв), дотримання яких гарантує безпечне харчування молочними продуктами для споживачів. Сире молоко може містити патогенні та умовно-патогенні 436 мікроорганізми за умови недотримання вимог вищезазначених належних практик. У сирому молоці міститься змішана мікрофлора, яка потрапляє до нього з декількох джерел: поверхня вим'я, шкіра корів, внутрішні поверхні доїльного обладнання та молочного посуду, персонал, повітря приміщення, де відбувається доїння корів, вода молочної ферми, захворювання корів на мастит. Тобто всі джерела, з яких потрапляє до молока мікрофлора поділяються на дві групи. До першої групи відносяться внутрішні джерела (чинники) – коли мікроорганізми потрапляють до збірного молока з вим'я корови уразі її захворювання на мастит (або при іншому захворюванні, при якому патогенні мікроорганізми виділяються з молоком.) До другої групи відносяться зовнішні джерела (чинники) – коли мікроорганізми потрапляють до молока з довкілля молочної ферми. Виробництво молока на молочних фермах має найбільший внесок в контамінацію мікроорганізмами як сирого молока, так і молочних продуктів. На рівень

контамінації мікроорганізмами сирого молока впливає здоров'я тварин, розмір стада, вік тварин, рівень гігієни доїння та утримання корів, якість води, годівля. При виконанні вимог належних практик негативний вплив вищезазначених чинників на мікробіологічне забруднення сирого молока зменшується до рівня, який не несе загрози для споживачів або попереджається.

Належні практики є важливими заходами для первинного виробництва молока на органічних молочних фермах, щоб гарантувати його безпечність та якість, що сприяють зменшенню виникнення ризиків для споживачів щодо харчових отруєнь, в тому числі тих, що викликаються патогенними та умовно патогенними мікроорганізмами. На кожній органічній фермі повинно бути налагоджено ефективне управління мікробіологічними ризиками, яке базується на створенні мікробіологічних профілів та методології оцінки мікробіологічних ризиків.

УДК 636.4.082

Еганова О. Д., студентка VI курсу спеціальності “Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва”

Науковий керівник – Лихач В.Я., доктор с.-г. наук, доцент,

Миколаївський національний аграрний університет, м. Миколаїв, Україна

ВІДТВОРЮВАЛЬНІ ЯКОСТІ СВИНОМАТОК ВНУТРІШНЬОПОРОДНОГО ТИПУ ПОРОДИ ДЮРОК УКРАЇНСЬКОЇ СЕЛЕКЦІЇ “СТЕПОВИЙ” ЗАЛЕЖНО ВІД УМОВ ЇХ УТРИМАННЯ

На сьогоднішній день у свинарстві важливого значення набуває вивчення впливу умов утримання на продуктивні якості свиней. Це зумовлено тим, що відтворювальні якості визначають обсяги нарощування і відгодівлі тварин, показники виробництва продукції.

Метою досліджень було вивчення відтворювальних якостей свиноматок внутрішньопородного типу “Степовий” залежно від умов їх утримання в холостий і поросний періоди в умовах племінного заводу СВК “Агрофірма “Миг-Сервіс-Агро” Новоодеського району Миколаївської області. Відібрані для дослідів свиноматки за принципом аналогів були розділені на 4 групи: I контрольна група – в одному станкі утримували 5 голів свиноматок; II дослідна група – утримували 10 голів маток; III дослідна група – утримували 20 голів; IV дослідна група – утримували 30 голів свиноматок в одному станку, при дотриманні нормативу площі підлоги.

Дані на основі проведених досліджень щодо вивчення показників заплідненості та прохолосту свиноматок піддослідних груп при різних способах утримання показують, що при дрібно груповому утриманні, тобто свиноматок утримують в одному станку кількістю 5-10 голів, показник заплідненості був вищим на 2-4 %, на відміну від аналогічного показнику свиноматок які утримувалися більш великими групами, але встановлена різниця статистично