

дають рідку бовтанку з комбікормів у співвідношенні 1:1 з водою. У перші ж дні після опоросу свиноматку утримують на обмеженому (половинному) раціоні. Така годівля сприяє помірній лактації і охороняє матку від загрубіння вимені і захворювання маститом.

Щоб підтримати високу молочність, підсисних свиноматок годують добре і повноцінними кормами, що містять необхідну кількість протеїну, мінеральних речовин і вітамінів, доскохчу дають чистої води, обрату, молочну сироватку і високоякісні комбіорма.

Молока у дуже молочних маток поросятям вистачає лише у перші дні життя. Тож у ранньому віці їх починають підгодовувати доброякісними кормовими сумішами. Для профілактики і лікування анемії поросятям з 3-дньовного віку дають всередину гліцерофосфат заліза чи сірчанокисле залізо 0,25 %- ного розчину. Цей розчин додають до мінеральним кормів і до води з розрахунку 10 мл на одне порося.

В господарстві СГПП “Техмет-Юг” опороси свиноматок проходять на достатньо високому зоотехнічному та ветеринарному рівні.

СГПП “Техмет-Юг” є провідним господарством на Миколаївщині, яке займається розведенням свиней на високому технологічному та ветеринарному рівні. В господарстві опороси свиноматок проходять на 70 % в нічний час, тривалість більшості опоросів до 4 годин. Майже всі опороси протікають без ускладнень (95 %), тому що всіх тварин ретельно готують до опоросу.

УДК 619:614.31:637

Кричевська Р., студентка 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

ВПЛИВ БАКТОФУГУВАННЯ НА ЯКІСТЬ МОЛОКА І МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

У зв'язку з тим, що сировинна база багатьох молочних підприємств структурно неоднорідна, проблема якості сировини, що надходить на переробку, є одним з найважливіших чинників ефективності молочного виробництва. Молоко поставляють як сільськогосподарські організації, так і господарства населення, тому рівень бактеріального забруднення молока залишається високим. Існує декілька способів виходу з цієї ситуації: інвестування коштів у створення “власних” господарств; комплекс заходів щодо взаємодії з існуючими постачальниками; придбання спеціального обладнання і т.д. Вказані способи є дієвими, але основна відмінність полягає у термінах реалізації проектів і часу окупності вкладених коштів.

Показник бактеріального обсіменіння є кількісною характеристикою мікрофлори сирого молока і безпосередньо впливає на сортність і якість молока. Найбільш доступним і ефективним способом поліпшення якості молока є застосування спеціального обладнання, призначеного для

поліпшення якості молока, що підлягає переробці. Таким обладнанням є сепаратори – бактофуги. Зазвичай їх використовують у сироварінні, але на даний час застосовуються при виготовленні практично всіх видів молочних продуктів.

Процес бактофугування полягає у наступному: більш важкі частинки молока, включаючи приблизно 90 % бактерій, витісняються на периферію барабана під дією відцентрових сил, і у вигляді концентрованої фази – бактофугата, відводяться назовні через приймач осаду.

Очищене молоко переміщається до центру барабана і за допомогою напірного диска подається у відповідний трубопровід. Конструкція барабана зроблена таким чином, що виключає контакт бактофугата з очищеним молоком, таким чином, повторного зараження молока у барабані не відбувається.

Більш ефективним є бактофугування знежиреного молока.

При виробництві молочних продуктів, бактофугування дозволяє значно збільшити термін реалізації пастеризованого молока. При цьому застосовується більш щадний режим теплової обробки з метою збереження нативних властивостей і підвищення біологічної цінності готового продукту. При температурі від 0 до 4 °C молоко зберігає свої органолептичні показники протягом усього терміну придатності, вплив бактофугування на фізико-хімічні показники продукту і харчову цінність сировини незначні. Залежно від якості вихідної сировини, загальна кількість мікроорганізмів при виробництві молока пастеризованого з застосуванням бактофугування, знижується на 92 – 98 %. При традиційній технології виробництва (без застосування бактофуги) зменшити загальну кількість бактерій можна тільки збільшивши температуру пастеризації і час витримки, але це, в свою чергу, негативно позначається на якості готового продукту.

У сироварінні – бактофугування один з обов'язкових технологічних процесів, особливо при виробництві деяких видів сирів, де необхідна низькотемпературна обробка. З молока з високим бактеріальним осміненням отримати якісний сир практично неможливо. За допомогою бактофугування радикально зменшується кількість анаеробних олійно-кислих бактерій, що дозволяє запобігти скисанню. Доцільно застосовувати сепаратори – бактофуги і при виробництві кисломолочних виробів, сиру і продуктів на основі сиру, оскільки для роботи мікрофлори закваски необхідна температура пастеризації не вище 72 °C.

Тому бактофугування є важливим доповненням до процесів пастеризації та стерилізації. Ефективність ступеня очищення вимірюється відсотками виділеної мікрофлори, залежить від виду присутніх мікроорганізмів, продуктивності, температури, тиску на виході продукту, частоти розвантаження бактофуги. Переваги використання:

- підвищує якість молочних продуктів;
- отримання натурального смаку молочних продуктів;
- істотно збільшує терміни зберігання молочних продуктів;
- запобігає пізньому дозріванню і спученню сирів;
- дозволяє виробляти сухе молоко, що відповідає вимогам стандартів ЄС