

УДК.637.12'639:613.287

Барановська Р.І., студентка II курсу напряму підготовки «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»*

Подільський ДАТУ, м. Кам'янець-Подільський, Україна

КОЗЯЧЕ МОЛОКО – ЦІННИЙ ПРОДУКТ У ХАРЧУВАННІ ЛЮДИНИ

Зараз в європейських країнах частка козячого молока становить близько 30% у загальному виробництві молока, в арабських країнах вона сягає 50-58%. Особливо інтенсивно розвивається козівництво у Франції. У цій країні створюються окремі ферми і кооперативи з виробництва і переробки козячого молока. Розвиток козівництва у країнах Європи супроводжується впровадженням сучасних технологій утримання тварин, удосконаленням технічного оснащення ферм, запровадженням механізованого доїння кіз, створенням мережі підприємств для переробки козячого молока. Інтенсивно ведеться селекційно-племінна робота, завдяки якій збільшується продуктивність кіз. Так, у Голландії за 2-4 лактації від кози надоюють 1800-2000 кг молока.

Такий інтерес до виробництва козячого молока зумовлений високою біологічною цінністю цього продукту. У порівнянні з коров'ячим воно корисніше, має більший уміст сухої речовини, жиру, білків, багате важливими для організму людини амінокислотами. За амінокислотним складом козяче молоко близьке до жіночого. Через те, що воно має дрібні жирові кульки, жир козячого молока краще всмоктується стінками кишечника людини. Із білків козячого молока під впливом шлункового соку утворюються пластівці ніжної консистенції, які легко засвоюються шлунком. Перетравність козячого молока і молочних продуктів дуже висока (94-98%).

Крім того, козяче молоко багатше, ніж коров'яче, кальцієм, фосфором, кобальтом і вітамінами В1, В12 і С, має підвищені антиінфекційні, антианемічні й антигеморагічні властивості. І не випадково, багато медиків і цілителів відзначає унікальні цілющі властивості цього молока. Вважається, що воно допомагає при артритих та інших захворюваннях суглобів і шкіри. На думку деяких дослідників, завдяки високому вмісту певних жирних кислот козяче молоко може бути досить корисним при цілій низці захворювань людського організму, включаючи наявність каменів у жовчному міхурі, розлад травлення, кісту і фіброму, дитячу епілепсію, воно також сприяє розсмоктуванню надлишків холестерину.

* Науковий керівник – Дереш О.М., кандидат с.-г. наук, доцент

До того ж молоко кози майже не спричиняє алергійних реакцій і розладів травлення. Це пояснюється тим, що люди, котрі страждають алергією, зазвичай чутливі до протеїну коров'ячого молока. Козяче ж молоко містить інший різновид протеїну, який легше перетравлюється. Згідно з даними американських учених, 9 із 10 людей, котрі страждають алергією на коров'яче молоко, без будь-яких ускладнень вживають козяче. Дослідження показали, що 270 дітей із числа тих, які страждають на алергійну астму при вживанні коров'ячого молока, змогли пити козяче молоко без будь-якої шкоди для свого здоров'я. А ще козяче молоко довго не скисає. Завдяки біологічній подібності за деякими властивостями козячого молока із жіночим його з успіхом використовують для годівлі малюків. Молочнокислі продукти, виготовлені з козячого молока, так само легко засвоюються, мають високу поживну цінність, лікувальні і дієтичні властивості. Особливо цінні з козячого молока сир і масло, їх можна використовувати в харчуванні людей різного віку.

УДК 619:614.31:637.5:661.491

Богатко А.Ф., студент магістратури спеціальності «Ветеринарна медицина»*

Білоцерківський НАУ, м. Біла Церква, Україна

ВИЗНАЧЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ М'ЯСА ЗАБІЙНИХ ТВАРИН ТА ПТИЦІ ПІД ЧАС ЇХ ОБРОБКИ ПЕРОКСИДОМ ГІДРОГЕНУ ЗА ВИКОРИСТАННЯ РОЗРОБЛЕНОГО ЕКСПРЕСНОГО МЕТОДУ

Актуальним у ветеринарній медицині є розроблення нових експресних методів дослідження, що дають змогу об'єктивно оцінити якість та безпечність м'ясної сировини та харчових продуктів.

Тому нами розроблено експресний метод дослідження (Патент України на винахід № 81945) щодо визначення фальсифікації м'яса забійних тварин (свинини, яловичини, баранини, козлятини, конини) та птиці під час їх обробки пероксидом гідрогену, що ґрунтується на встановленні наявності або відсутності світло-синього кольору за використання концентрованої сірчаної кислоти та йодисто-калієвого крохмалю (враховуючи, що йодисто-калієвий крохмаль містить 1,5–1,6 г крохмалю водорозчинного, 50,0–50,1 см³ дистильованої води та 1,5–1,6 г йодистого калію).

* Науковий керівник – Букалова Н.В., кандидат ветеринарних наук, доцент