

Таке уподобання може виявлятися у прямуванні услід за будь-яким об'єктом, що рухається. У самця та самки індиків є статеве запам'ятовування людей, у півнів запам'ятовування картонних коробів, до яких вони залицяюся та намагаються робити садки. У каченят запам'ятовування підсилюють звукові сигнали і пташенята рухаються до їх джерела, що й використовується під час полювання на качок.

Найчастіше у стані спокою та задоволення у птахів проявляється поведінка комфорту. Птахи чистять пір'я та відпочивають у безпечному місці.

У межах однієї групи поведінка тварин визначається законом стадної ієрархії, коли кожен птах займає певне рангове місце у ієрархічній групі. Поведінка птахів за умов групового утримання визначається законами ієрархії. Як правило, ватажками стають тварини з сильним, врівноваженим, рухомим або з сильним рухомим, невтримним типами вищої нервової діяльності з великою масою тіла, з великим життєвим досвідом.

Поведінка птахів формується не лише потребами живої істоти – птаха до виконання життєвих функцій організму, але й здатністю до навчання. Птахи мають велику здатність до навчання, незважаючи на слабкий розвиток кори мозку (поштові голуби, а також птахи, що є задіяні у циркових виставах). Звикання є одним з найважливіших процесів пристосування тварин до умов зовнішнього середовища. Воно відіграє важливу роль у розвитку поведінки молодих птахів. Звикання забезпечує птахів від втрати уваги щодо неіснуючих для нього подразників, що сприяє більш раціональній реакції птиці на дію факторів зовнішнього середовища.

## УДК 619:614.31:637.12

Поліщук В.М., студент IV курсу напряму підготовки «Ветеринарна медицина» \*

*Білоцерківський НАУ, м. Біла Церква, Україна*

### **ОЦІНКА ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ВЕРШКОВОГО МАСЛА**

Молоко – сировина для виробництва широкого асортименту молочних продуктів з високою біологічною і харчовою цінністю. Одним з таких продуктів є вершкове масло. Великий попит споживачів на масло зумовлений його високою засвоюваністю (97–98%), широкою гаммою смакових відтінків, приємним кольором і ароматом, універсальністю використання.

Мета дослідження – оцінка якості вершкового масла «Селянське» від вітчизняного виробника та вершкового масла домашнього виготовлення за органолептичними та фізико-хімічними показниками.

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

За органолептичного дослідження встановлено, що смак і запах досліджуваного масла усіх проб був чистий, без сторонніх присмаків і запахів, характерний для даного продукту. Консистенція масла «Селянське» за температури 10 °С була однорідною, пластичною, поверхня на розрізі – слабо блискучою і сухою на вигляд. Консистенція домашнього масла була більш щільною і злегка крихкою, на поверхні – дрібні краплі води. Колір домашнього масла – жовтий, промислового виробництва – білий, однорідний за всією масою. Після розтоплення масло було прозорим.

Органолептичні показники якості досліджуваного масла оцінювали за 20-бальною шкалою відповідно до вимог державного стандарту. За смаком і запахом продукт промислового виробництва оцінений нами в середньому у 7 балів, консистенцію і зовнішній вигляд – 4, колір – 2, упаковку і маркування – 3 бали. Кожен показник оцінки за бальною шкалою сумували, отримуючи загальну оцінку – 16 балів, що означає, що масло «Селянське» можна віднести до вищого ґатунку. Домашнє масло отримало вищу оцінку за всіма органолептичними показниками і мало загальний бал 19,5.

Масова частка води у вершковому маслі усіх проб в цілому не перевищувала 25 %. Масова частка жиру в досліджених продуктах коливалася в межах 71,5–72,5 %, що відповідало вимогам нормативних документів.

Питома активність радіонуклідів цезію-137 у середньому становила для масла промислового виготовлення 16,1 Бк/кг, домашнього продукту – 24,3 Бк/кг. Це означає, що ступінь радіоактивного забруднення масла менший контрольних допустимих рівні на продукти харчування (ДР-2006).

Якісними реакціями у вершковому маслі «Селянське» промислового виробництва виявлені домішки рослинних олій, не заявлених виробником на маркуванні. У маслі домашнього виготовлення таких домішок не було, що свідчить про його натуральність.

## **УДК 637.5/64.05**

**Полюляк А.В.**, студентка ІV курсу напряму підготовки «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»\*

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

### **ФАКТОРИ, ЩО ВПЛИВАЮТЬ НА ЯКІСТЬ СВИНИНИ**

Якість продуктів харчування як для людини, так і для тварин має дуже велике значення в плані збереження здоров'я. Навряд чи хто стане заперечувати, що на самопочуття людини впливає і повітря, і вода, і все, що ми споживаємо.

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