

меринос, так как помесные животные дают больше настрига шерсти в мытом волокне на 8-10%, и имеют живую массу на 10-15% больше, чем чистопородные животные.

УДК 636:634.35

Євстафієва А.В., студентка II курсу спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Науковий керівник – Бучковська В.І., кандидат с.-г. наук, доцент
Подільський ДАТУ, Кам'янець-Подільський, Україна

ОСОБЛИВОСТІ ЗАБЕРІГАННЯ БУЛЬБОПЛОДІВ, ЗОКРЕМА КАРТОПЛІ

Ураження картоплі та овочів захворюваннями є однією з основних причин втрат продукції під час зберігання. Для запобігання виникненню цих захворювань або пригнічення їх розвитку у сховищах слід провести низку заходів ще під час вегетації рослин та при їх збиранні. Важливо добирати сорти, стійкі до захворювань, а також найбільш придатні для даного регіону щодо довжини вегетаційного періоду, тобто такі, що забезпечать повне досягання запасуючих органів рослин (бульби, коренеплоди, цибулини, качани).

Не менше значення має правильно і вчасно проведене збирання врожаю. Картоплю середньо- та пізньостиглих сортів, призначену для тривалого зберігання, збирають після повного засихання картоплиння. На цей період бульби фізіологічно досягають, шкірка стає міцною, і, отже, підвищується їхня стійкість до механічних та мікробіологічних уражень. Однак часто через несприятливі погодні умови або значний розвиток фітофторозу виникає необхідність у більш ранньому збиранні врожаю.

Післязбиральна обробка картоплі посідає ключове місце в підготовці партії до закладки на зберігання й підвищення збереження бульб. При цьому враховується цільове призначення партії картоплі, планована тривалість зберігання, фізіологічний стан бульб, рівень зараженості фітопатогенами і забрудненості землею. З огляду на сказане вище, обробку проводять за повною або скороченою схемою.

Одразу після завантаження бульб у сховище їх осушують, що поліпшує доступ кисню до внутрішніх тканин і, отже, пригнічує розвиток фітопатогенів. Вентилюють насипи цілодобово – питомо подача повітря має становити 40–60 м³/год на 1 т продукції; вологість повітря – не більш як 85%, його температура принципового значення не має. Потім настає так званий лікувальний період, під час якого рани й порізи, завдані бульбам робочими органами різних механізмів, затягуються цупкою покривною тканиною (раневою перидермою). Одночасно в клітинах тканини, що формується, у великій кількості накопичуються різноманітні речовини антибіотичної природи, що перешкоджають проникненню в них і розвитку фітопатогенів.

Найбільш швидко ці процеси перебігають за 12-18°C і відносної вологості повітря 95-98%, а також вільного доступу кисню до ушкоджених тканин.

Частими причинами втрат картоплі в основний і весняний періоди зберігання поряд з інфекційними захворюваннями є й функціональні (задуха, переохолодження, підморожування). Щоб запобігти прояву таких захворювань, треба підтримувати рекомендований для кожної партії режим зберігання: рівень температур не повинен опускатися нижче 2°; оптимальна відносна вологість повітря має становити 90–95%.

Спостереження за температурою проводять у всіх частинах насипу, особливо на поверхні, біля стін, вентиляційних труб та в інших місцях, де є небезпека підмерзання бульб. Зниження температури зберігання нижче 0°С може спричинити підмерзання бульб, а надмірне підвищення (особливо в партіях з великим вмістом землі) – до задухи. Такі бульби не лише втрачають або змінюють низку своїх споживчих властивостей, а й, втративши життєздатність, стають “жертвами” мікрофлори.

Найпоширенішими мікробіологічними захворюваннями, що уражують картоплю під час її зберігання, є кільцева гниль, ризоктоніоз, чорна ніжка, фітофтороз, суха і мокра гнилі. Наприклад, фузаріоз, або суха гниль, розвивається на травмованих бульбах у вигляді концентричних плям (кругів), вкритих опуклими подушечками спорношення гриба сірувато-білого, жовтого або рожевого кольорів. М'якоть під плямами пухка, суха, забарвлена в бурій колір. Уражена тканина чорніє, повністю руйнується і перетворюється на мумію. Слиз завжди відсутній. На бульбах, уражених фітофторозом і фузаріозом, а також підмерзлих або з ознаками задухи, може розвиватися мокра бактеріальна гниль (шкірка набуває коричневого кольору, тканина розм'якшується і перетворюється на слизувату масу різного кольору з неприємним запахом, бульба повністю згниває).

Перебирати картоплю в сховищах узимку небажано, оскільки це призводить до перезараження бульб сухою гниллю і, отже, до посилення поширення захворювання. Хворі бульби збирають з верхнього шару і знищують. Виявивши вогнища мокрої гнилі, уражені бульби акуратно видаляють разом з прилеглим шаром здорових.

Картоплю перебирають повністю, якщо понад 10% бульб уражено фомозом і бактеріальними хворобами. У разі значного розвитку фітофторозу, що часто спостерігається в партіях картоплі, вирощених у перезволожених умовах, також рекомендується її перебрати, але потім негайно реалізувати.

УДК 636.5.033

*Задорожний О.О., студент II курсу магістратури спеціальності 204 «технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
Науковий керівник – Шуплик В.В. кандидат с.-г. наук, доцент
Подільський ДАТУ, м. Кам'янець-Подільський, Україна*

М'ЯСНА ПРОДУКТИВНІСТЬ КУРЧАТ БРОЙЛЕРІВ

Основним завданням галузі птахівництва є збільшення виробництва дієтичних висококалорійних продуктів харчування для людей. Одним із яких є виробництво м'яса птиці.