

последние годы специалистами ТОО «Батай-Шу» проводится целенаправленная работа на повышение выхода деловых ягнят.

Наиболее жизнеспособными оказались ягнята, полученные от баранов местной репродукции (95,4%), несколько ниже была сохранность у потомства, полученного от баранов породы австралийский меринос (95,3%), и наименьшим этот результат был у молодняка, полученного от полукровных австралийских баранов (94,4%). При этом ягнята-одинцы во всех группах имели больший процент сохранности (97-97,4%), нежели ягнята из числа двоен (80-87%). Большой процент ягнят теряется в перинатальном периоде (первые 7-10 дней после рождения). Причинами гибели в этот период могут быть переохлаждение, инфекции, наследственные аномалии и голод, следовательно, необходимо уделять больше внимания данным факторам.

Максимальная плодовитость была у маток, осемененных баранами новой линии породы южноказахский меринос, – 126,1%, что превышало на 2,2-10,0 абс. процента показатели маток, осемененных баранами породы австралийский мясной меринос и их полукровными потомками.

Наиболее жизнеспособным от рождения до отбивки оказался молодняк, полученный от баранов–производителей местной репродукции (3 группа), – 95,4%. Их отход составил 4,6% против 4,7% у животных 1 группы и 5,6% во 2 группе

Заключение. С Целью поддержания высокого потенциала шерстной и мясной продуктивности и обогащения генофонда в популяциях овец породы южноказахский меринос рекомендуется создание новых высокопродуктивных линий. Для эффективного производства молодой баранины в тонкорунных стадах рекомендуется использование мясных мериносов на матках, выранжерованных по шерстным качествам.

УДК 637.146.34

Коваленко С.М., здобувач другого рівня вищої освіти ОС «Магістр» спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
Науковий керівник – Приліпко Т.М., док. с.-г. наук, професор
Подільський аграрно-технічний університет, м.Камянець-Подільський, Україна

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ЙОГУРТУ

Актуальність. Йогурти нині являються одним з найулюбленіших кисломолочних продуктів і користуються стійким попитом споживачів. Для вирішення завдань підвищення біологічної цінності йогуртів, розширення та вдосконалення їх асортименту необхідний подальший пошук та використання нових видів добавок та наповнювачів природного походження, які повинні добре сполучуватися з молочною основою для надання готовому продукту високих органолептичних властивостей, містити в своєму складі мінеральні елементи, вітаміни та інші біологічно активні речовини.

Метою нашої роботи було вивчити технологію виробництва йогурту «Біфідо» з лактулозою на молокопереробному підприємстві ВАТ «Молокія».

Матеріал і методика досліджень. Дослідження проводив в лабораторії молокопереробного підприємства ВАТ «Молокія». м. Тернопіль. Якість молока як сировини для виробництва йогурту визначали за такими показниками: органолептичні показники згідно з ДСТУ 3662–97; титрована кислотність – ГОСТом 3624–92; густина згідно з ГОСТом 3625–84; масова частка жиру – сірчанокислим способом, згідно з ГОСТ 5867–90; масова частка білку – методом формольного титрування ГОСТу 25179–90, термостійкість молока – алкогольна проба, згідно ГОСТу 25228–82 [10]; масова частка сухих речовин – згідно ГОСТу 3626–73.

Якість готового продукту – йогурт „Біфідо” з лактулозою визначали за такими показниками: органолептичні показники; масова частка жиру; титрована кислотність згідно ГОСТу 3624–92; вміст біфідобактерій у свіжо-виготовленому продукті та через 7 днів зберігання в умовах холодильника (4–6 °С) згідно МУК 4.2.999–00.

Результати досліджень та їх обговорення. На підприємстві технологічний процес виробництва біфідойогурту з лактулозою проводять резервуарним способом, який складається з наступних операцій: приймання сировини і приготування нормалізованої суміші; очищення, гомогенізація, пастеризація і охолодження суміші; заквашування і сквашування суміші; внесення фруктових наповнювачів; внесення концентрату лактулози; розлив, фасування, маркування і охолодження готового продукту.

Важливою технологічною характеристикою придатності молока до високих режимів теплової обробки є термостійкість. Очищення, гомогенізація, пастеризація і охолодження суміш. Нормалізовану суміш очищають на відцентрових сепараторах – молокоочисниках за температури 43 ± 2 °С відповідно до інструкції по експлуатації сепараторів або на спеціальних фільтрах. Після пастеризації суміш охолоджують до температури 41 ± 2 °С, тобто до температури заквашування в потоці або в ємності шляхом пуску в сорочку крижаної води протягом не більше 30 хвилин. Заквашування і сквашування суміші здійснюють в резервуарах для кисломолочних напоїв з охолоджуваною сорочкою, забезпечених спеціальними мішалками, що забезпечують рівномірне і ретельне перемішування суміші із закваскою а в подальшому – молочного згустку. Суміш після внесення закваски перемішують протягом 10 ± 5 хв і залишають в спокої до утворення згустку. Сквашування суміші здійснюють за температури заквашування. Тривалість сквашування становить від 4 до 7 годин. Закінчення сквашування визначають по утворенню достатньо міцного згустку і кислотності, яка повинна становити 85 ± 5 °Т. Концентрат лактулози (сироп „Лактусан”) вносять у суміш у кількості 4% і ретельно перемішують протягом 20–30 хв, після чого продукт піддають теплової обробці. Перед початком розливу йогурт перемішують протягом 4 ± 1 хв. Фасування і маркування йогурту здійснюють відповідно до вимог технічних умов на даний продукт. Фасований йогурт направляють у холодильну камеру, де відбувається доохолодження продукту до температури 4 ± 2 °С протягом не більше 6 годин, після чого технологічний процес вважається закінченим і продукт готовий до реалізації. Транспортування і зберігання біфідойогурту проводять відповідно до вимог технічних умов на даний продукт.

Висновок. За фізико-хімічними властивостями йогурт «Біфідо» з лактулозою відповідає вимогам ТУ У 15.5–33348888–003:2005

Пропозиції. Розширити товарний асортимент підприємства за рахунок виробництва молочних продуктів з додаванням лактулози, наприклад, кефір, молоко, ряжанку.

УДК 636.5:661.5.

Крупко О.М., студентка II курсу магістратури, спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Науковий керівник – Пустова Н.В., кандидат с.-г. наук, доцент
Подільський ДАТУ, м. Кам'янець-Подільський, Україна

НЕГАТИВНИЙ ВПЛИВ АМІАКУ НА ПТИЦЮ ЗА ПОРУШЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ УТРИМАННЯ

У пташниках аміак утворюється переважно внаслідок розкладу бактеріями азотистих речовин посліду, передусім сечової кислоти, а також підстилки, органічного пилу, часток кормів тощо. Аміак – лужний газ без кольору з характерним різким задушливим запахом, що присутній у повітрі кожного пташника. Він легший за повітря, добре поглинається і розчиняється у воді з утворенням амонію.

Збільшенню утворення аміаку в пташниках сприяють надлишок протеїну в раціонах, їх незбалансованість за амінокислотами, наявність у кормах антипоживних речовин, мікотоксинів, хвороби системи травлення у птиці. Ці чинники впливають на перетравлюваність та засвоюваність азотистих речовин. Неперетравлені азотисті речовини неминуче потрапляють у послід, а потім значна частина з них внаслідок життєдіяльності бактерій розпадається до аміаку. Наявність у кормах таких компонентів, як хлорид натрію та калію, соєвого шроту, кормових жирів та низки інших речовин призводить до збільшення споживання птицею води та збільшення вологості посліду. Занадто висока щільність посадки птиці, використання напувалок, які допускають витік води на послід та підстилку, недостатня вентиляція, що не забезпечує їх підсушування також сприяють збільшенню вологості посліду та підстилки. Підвищена ж вологість у поєднанні з високою температурою та рН посліду й підстилки сприяють росту й розмноженню бактерій, що призводить до збільшення ступеня деградації азотистих речовин до аміаку.

Гранично допустимі концентрації (ГДК) аміаку в повітрі пташників у межах 12-15 мг/м³. Проте за порушення умов утримання концентрація аміаку в повітрі може досягати 31-47 мг/м³, особливо в холодну пору року. Тому вміст аміаку у повітрі свідчить про санітарний стан пташників.

Високі концентрації аміаку в пташнику шкідливо впливають на птицю:

– Розчиняючись у слизу покривного епітелію дихальної системи, аміак нейтралізує бар'єрну функцію нормального секреторного слизу, подразнює слизові та спричиняє хімічний опік миготливого епітелію і знижує його активність, що зменшує стійкість до різних респіраторних захворювань й вторинних інфекцій (хвороба Ньюкасла, аеросакуліт, інфекції кишкової палички та кокцидіоз) та знижується ефективність вакцинації.