

УДК 636.09:614.31:636.22/.28 (477.43)

*Остан'юк М. В., учениця 9 класу Кошелівського ліцею*

Керівник – Мельник Н.М., вчитель біології

Кошелівський ліцей, с. Кошелівка, Україна

## **ВПЛИВ МІКРОКЛІМАТУ КОРІВНИКА НА ПРОДУКТИВНІСТЬ КОРІВ У ГОСПОДАРСТВІ “ПРОМІНЬ” С. КОШЕЛІВКА**

*Мета роботи:* Показати переваги реконструйованих приміщень та впровадження нових стандартів і умов утримання корів у господарстві “Промінь”

Ефективність виробництва та конкурентоспроможність молока у сільсько-господарських підприємствах України за останні роки знаходиться на низькому рівні. У зв'язку з цим перед підприємствами стоять завдання здійснити систему таких організаційно-економічних заходів, які б сприяли збільшенню одержання молока, зменшенню витрат на його виробництво та підвищення конкурентоспроможності галузі.

Основне завдання сільського господарства полягає в тому, щоб забезпечити населення продуктами харчування, а промисловість – сільськогосподарською сировиною.

Яким би шляхом розвитку не йшло людство, яким би не був соціальний устрій – продукти харчування були і завжди залишатимуться найважливішим чинником соціального розвитку і незалежності будь-якої держави. Забезпечення населення продуктами харчування завжди вважалось актуальною проблемою.

Покращення якості тваринництва передбачає насамперед інтенсивне використання основних засобів виробництва галузі. Яке може бути досягнуто вирішенням двох взаємопов'язаних завдань:

- покращення породності тварин на основі цілеспрямованої селекції;
- покращення умов утримання тварин.

У господарстві “Промінь” також працюють над проблемою збільшення надоїв та покращення якості молока. Цю проблему у господарстві вирішили шляхом модернізації старих корівників та устаткування.

Коли мікроклімат тваринницьких приміщень для великої рогатої худоби не відповідає нормам, від цього страждає в першу чергу сама тварина та знижуються прибутки у її власника. Недолік світла, висока вологість, спека неочевидні фактори, що знижують продуктивність тварин та їх тривалість життя. Крім цього, вони впливають на довговічність обладнання та самих приміщень. Організуючи життя тварин за всіма правилами, господарство “Промінь” понесло спочатку додаткові витрати, але вони окупилися.

Нове доїльне обладнання дає можливість покращити сам процес та самопочуття корови під час доїння. Комфортним для корови є також умови перебування в стійлі, у господарстві використовують резинові коврики, які покращують процес відпочинку корів і вони менше хворіють на мастит.

Відмітимо, що параметри мікроклімату у тваринницькому приміщенні мають суттєвий вплив на продуктивні характеристики тварин. Щонайменше на 10% підвищилась продуктивність корів у нових реконструйованих приміщеннях.

Для забезпечення належного мікроклімату в тваринницьких будівлях господарства, використовується природна вентиляція, що забезпечується світло-вентиляційними гребенями на дахах приміщень.

Кількість світла впливає на здоров'я і продуктивність будь-яких тварин. Це важливо для приміщень, де утримують корови, так заміна старих лампочок розжарювання на діодні та денного світла покращує обмінні процеси, засвоюваність мікроелементів, не сприяє відкладанню зайвого жиру.

Можна зробити висновок про те, що модернізація приміщень, використання сучасних методів догляду за коровами, нове сучасне обладнання, належний мікроклімат у корівнику, збалансоване харчування – це складові успішного та вигідного утримання корів.

УДК: 636. 225. 034: 612. 78

*Підгорний О.В., студент 2 курсу магістратури спеціальності “Ветеринарна медицина”*

Науковий керівник – Приліпко Т.М., доктор с.-г. н., професор

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

## **ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ЕЛЕМЕНТІВ ВИРОБНИЦТВА І УПАКОВКИ ВАРЕНО-КОПЧЕНИХ КОВБАС**

Один з найпопулярніших ковбасних виробів на вітчизняному ринку варено-копчені ковбаси, виготовлення яких передбачає використання яловичини, шпику і спецій. При розрізі ковбаса має характерний насичений темно бордовий колір і невеликі шматочки шпику. Натуральний варено-копчений продукт має характерний і приємний аромат копчення. Підкреслюють смак яловичини спеції, особливо перець.

Для виробництва варено-копчених ковбас використовують яловичину і свинину в охолодженому і розмороженому станах, шпик хребтовий і боковий, грудинку свинячу з масовою часткою м'язової тканини не більше 25%. Для цього м'ясного делікатесу м'ясопереробне підприємство використовує сировину лише вищого гатунку.

Яловичину, свинину, м'ясну обрізь або діафрагму, м'ясо яловичих голів, субпродукти і шпик боковий або хребтовий після витримки у посолі, подрібнюють. М'ясо для ковбас подрібнюють на вовчку з отвором решітки 2-6 мм, а потім на кутері, при виробництві копчених ковбас – на вовчку. Шпик, жирну і напівжирну свинину та інші компоненти, які додають у фарш шматочками, подрібнюють на вовчку. Найкращий ефект досягається при кутеруванні протягом 8-10 хв. Більш тривале кутерування приводить до нагрівання фаршу, що знижує його якість. У кутері м'ясо вбирає до 30% додаткової вологи, яку воно зберігає і при наступних термічних процесах.

Приготування фаршу полягає в перемішуванні попередньо подрібненого м'яса з іншими складовими компонентами, передбаченими рецептурою. Однорідний фарш готують у кутері, неоднорідний фарш, що містить шпик або подрібнену невеликими шматками свинину – мішалках.

Виробництво варено-копчених ковбас має деякі особливості. Подрібнені свинину і яловичину в кутері не обробляють і в фарш воду не добавляють. Після