

Матеріал и методика исследований базується на изменении урожайности и питательности пастбищных кормов по сезонам года.

В процесі роботи проводились експериментальні дослідження по определению видового состава растений с выделением растительных (хозяйственно значимых) ассоциаций (контуров), их урожайность по сезонам года за период вегетации, состояния и питательность кормовой массы. Изучалась динамика влажности почвы и показатели объемной массы. Объектом исследования являются естественные пастбища предгорно-степной зоны, расположенные в условиях вертикальной зональности на Юге-Востоке Казахстана. Проектная территория к/х «Батыр» состоит из отдельных 2-х участков, находится в Кордайском районе Жамбылской области. Границы участка пастбищ в предгорной степной зоне простирается в районе с координатами №43019/46.4// и Е – 075001/02.2//.

В результате исследований в 2016 году определены показатели объемный массы 3-х участков. Показатели объемной массы почвы в слое 0-30см на участке весеннего использования естественных пастбищ составили 1,18г/см³, в полуметровом – 1,23г/см³. На участке летнего использования естественных пастбищ они находились в пределах от 1,20 до 1,24г/см³, а на осеннем участке показатели объемной массы почвы находились на уровне 1,20 и 1,23 г/см³.

Содержание запаса почвенной влаги весной на всех участках было наиболее максимальным, но, однако количество ее в летний и осенний периоды резко сокращаются. Количество почвенной влаги оказало влияние на развитие пастбищной растительности. Весной максимальную урожайность сформировал типчаково-кострцово-мятликовый тип пастбищ – 44,1 ц/га зеленой массы. Летом на этом пастбище урожайность зеленой массы достигала отметки – 45,3ц/га, а осенью сохранилось – 19,3ц/га.

Внедрение сезонного использования пастбищ позволило к концу исследования получить прирост живой массы животных в опытной группе по овцематкам-4,120 кг/гол.; по молодняку текущего года рождения – 6,850 кг/гол.

УДК 636.082

Серикбаев О. С., студент II курсу спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

*Науковий керівник – Сусол Р. Л., доктор с.-г. наук, доцент,
Одеський державний аграрний університет, м. Одеса, Україна*

АНАЛІЗ ФІЗИКО-ХІМІЧНОГО АНАЛІЗУ М'ЯСА МОЛОДНЯКУ СВИНЕЙ ВЕЛИКОЇ БІЛОЇ ПОРОДИ ЗА РІЗНОЇ ЗАБІЙНОЇ МАСИ

В умовах України поряд з питаннями збільшення виробництва свинини поступово набуває питання якості свинини [1].

Мета досліджень полягала в аналізі фізико-хімічних характеристик м'яса молодняку свиней нового заводського типу «Причорноморський» у великої білої породи за різної забійної маси (100 та 120 кг) в умовах півдня України.

Дослідження проведено на поголів'ї свиней заводського типу «Причорноморський» в умовах племінного репродуктора з розведення свиней великої білої породи – ТОВ «Агрофірми «Шаболат». По завершенню контрольної відгодівлі було проведено контрольний забій за живої маси молодняку 100 та 120 кг. Показники якості м'яса свиней вивчали в умовах лабораторії якості кафедри ТВППТ Одеського ДАУ за загальноприйнятими у свинарстві методиками А. М. Поливоди, Р. В. Стробикіної, М. Д. Любецького. Фізико-хімічні властивості м'яса вивчали за допомогою таких методик: вологоутримуючу здатність – методом Р. Грау і Р. Гамм в модифікації В. Воловинської і Б. Кельман; активну кислотність – за допомогою універсального іонометра ЕВ-74, а ніжність м'яса – шляхом розрізання на приладі Уорнера-Брацлера в модифікації В. Я. Макасова та згідно ГОСТ 23042-86; ГОСТ 9793-74; ГОСТ 9794-74 [2].

Так, результати досліджень з вивчення фізико-хімічних властивостей м'яса наведені в таблиці 1.

Таблиця 1 Результати фізико-хімічного аналізу м'яса ВБ породи за різної забійної маси молодняку ($\bar{x} \pm s_x$), n=3

Жива маса, кг	pH	Ніжність, с	Вологоутримуюча здатність, %	Інтенсивність забарвлення, од. екст. $\times 1000$	Втрати при кулінарній обробці, %
100	5,5 $\pm$ 0,04	11,4 $\pm$ 0,46	56,1 $\pm$ 2,60	62,7 $\pm$ 3,75	28,6 $\pm$ 0,93
120	5,6 $\pm$ 0,03	12,2 $\pm$ 0,39	57,2 $\pm$ 2,54	64,3 $\pm$ 0,88	27,0 $\pm$ 0,68
ТН	5,2-5,8	8,3-12,2	53,0-64,0	51,0-82,0	-

Примітка: ТН – технологічний норматив [1].

Відносно показників активної кислотності, які відіграють значну роль при збереженні м'яса та характеризують рівень біохімічних процесів в м'язовій тканині після забою, м'ясо свиней обох вагових категорій не мали статистично вірогідних відмінностей – цей показник був практично однаковим, він коливався в межах 5,5 – 5,6, тобто встановлені показники повністю відповідали вимогам технологічного нормативу (pH – 5,2-5,8). При цьому, зі збільшенням забійної живої маси, а відповідно і віку тварини, спостерігалася тенденція до збільшення даного показника.

Найменший показник ніжності відповідає кращим показникам, а найбільше значення, відповідно, відзначається гіршою ніжністю. Відносно цього показника він був встановленим в межах технологічного нормативу [1] (8,3-12,2 с) при забійній масі 100 кг, проте з тенденцією розташування до верхньої межі нормативу (11,4 с). Підвищеним рівень ніжності встановлено по досягненню молодняком живої маси 120 кг – 12,2 с.

Ніжність м'яса зумовлюється його вологоутримуючою здатністю, рівнем pH, кількістю сполучної тканини і жиру, товщиною м'язових волокон і ступенем дозрівання м'яса. Важливий якісний показник м'яса – вологоутримуюча здатність, яка залежить від наявності «вільної» і «зв'язаної» з білковою субстанцією води. За цим показником статистично вірогідної різниці між піддослідними групами не встановлено (56,1 $\pm$ 2,60 та 57,2 $\pm$ 2,54% відповідно при живій масі

100 гу та 120 кг), що повністю відповідає вимогам технологічного нормативу (53,0-64,0%).

За інтенсивністю забарвлення встановлені показники були практично однаковими у тварин обох вагових категорій, тому статистично вірогідної різниці між піддослідними групами не виявлено, простежується лише тенденція підвищення даного показника зі збільшенням живої маси та відповідно і віку тварини. Показники обох груп цілком відповідали вимогам технологічного нормативу – 51,0-82,0 од. екст. × 1000.

Відносно показника втрат маси м'ясом при термічній обробці, дещо більшими вони були при забої свиней живою масою 100 кг, меншими при забої свиней живою масою 120 кг. Даний показник відзначається зворотнім кореляційним зв'язком із показником вологоутримуючої здатності.

Отже, у результаті вивчення фізико-хімічних властивостей м'яса свиней заводського типу «Причорноморський» не було встановлено вірогідної різниці за основними показниками за різної забійної живої маси, однак, при цьому, за інтенсивністю забарвлення спостерігалася тенденція до переваги у тварин при збільшенні живої маси зі 100 до 120 кг, м'ясо яких відзначалося кращими вологоутримуючими властивостями та мало тенденцією до менших втрат при кулінарній обробці.

Список використаних джерел

1. Бірта Г. О. Товарознавча характеристика продукції свинарства. Г. О. Бірта. К.: Центр учбової літератури, 2011. 144 с.
2. Сучасні методики досліджень у свинарстві / [В. П. Рибалко, М. Д. Березовський, Г. А. Богдановта та ін.]. Полтава: ІС УААН, 2005. 228 с.

УДК 636. 084.412

Слободянюк Н. Д., студент II курсу магістратури спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Науковий керівник – Цвігун А.Т., доктор с.-г. наук, професор, член-кореспондент НААН України Подільський державний аграрно-технічний університет, м. Кам'янець-Подільський, Україна

ВПЛИВ ФЕРМЕНТНОГО ПРЕПАРАТУ «АЛЬФАЛАД» НА ПРОДУКТИВНІСТЬ ТА ОБМІН РЕЧОВИН ПЕРЕПЕЛІВ ПОРОДИ ФАРАОН

Виробництво продукції птахівництва з кожним роком збільшується. Щорічні темни приросту виробництва м'яса у світі складають в середньому 4- 6%, виробництва яєць – 1,5-2% [1, 5].

Для багатьох країн світу перепелівництво є розвинуеною галуззю птахівництва. Ця галузь розвинена у Японії, Франції, Італії, Англії, Америці. Серед вищезазначених країн є компанії, які вирощують понад 20 млн. голів перепілок щороку.

Саме завдяки біологічним особливостям цієї птиці, серед яких головні – швидкість, високі смакові та харчові якості яєць і м'яса перепелів розвивається галузь. Виробництво курячих яєць дорожче за виробництво перепелиних яєць, до того ж вирощування перепелів є рентабельним у птахівництві [2, 4].