

При відборі цесарят на вирощування рекомендується враховувати терміни їх виведення. Для племінних цілей використовують цесарят, виведених через 27 днів інкубації. Вихід цесарят від несучки за 72 тижні життя складає 110 голів. Невисока продуктивність вітчизняних цесарок є результатом екстенсивної технології утримання і методів селекції.

Список використаних джерел

1. Бесулін В.І. Птахівництво і технологія виробництва яєць та м'яса птиці. В.І. Бесулін, В.І. Гужва, С.М. Кушак та ін; За ред. В.І. Бесуліна. Біла Церква, 2003. 448 с.
2. Кочиш І.І. Птицеводство І.І. Кочиш, М.Г. Петраш, С.Б. Смирнов. Москва: «КолосС», 2004. 407 с.
3. www.svit-agro.com.ua
4. www.indiejka.ru

УДК 619:614.31:664.33

Грабовська О.В., студентка I курсу магістратури спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Науковий керівник – Приліпко Т.М., доктор с.-г. наук, професор,
Подільський державний аграрно-технічний університет,
м. Кам'янець-Подільський, Україна

ЕФЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ РІЗНИХ СПОСОБІВ КРІОСКОПІЇ ДЛЯ ТУШОК ПТИЦІ

Консервування холодом – найпоширеніший спосіб зберігання якості м'яса і м'ясопродуктів, і на відміну від посолу, сушіння, нагрівання і копчення при цьому способі значною мірою зберігаються початкові властивості свіжого продукту. На м'ясокомбінатах холодильному опрацюванню піддається вся перероблювана сировина – м'ясо, жир, субпродукти, кров, ендокринно-ферментна сировина.

Тому метою досліджень є вивчення якісних, технологічних та реологічних показників м'яса курчат-бройлерів за використання різних режимів криоскопії. Дослідження з наукової роботи проводилися у забійному цеху підприємства МХП "Вінницька птахофабрика". Вивчалися результати, отримані при заморожуванні тушок птиці в парному стані і після охолодження.

При збільшенні швидкості охолодження усушка м'яса зменшується. Заморожуванню піддають тільки сортовані, марковані та упаковані в тару тушки. На підприємстві застосовують одно- і двохстадійні методи охолодження. При одностадійному охолодженні встановлюють температуру, близьку до криоскопічного значення. Інтенсифікація процесу досягається за рахунок збільшення швидкості руху повітря від 0,1 до 2,0 м/с і зниження температури в камері до –5°C. Двохстадійне охолодження проводять при температурі на першому етапі 7°C, швидкості руху повітря 2 м/с; на другому етапі (період доохолодження) температура повітря 1,5°C, швидкість його руху 0,2 м/с. Втрати маси при двохстадійному способі охолодження м'ясних напівтуш скорочуються на 20-30%.

Нами вивчалися різні режими заморожування тушок птиці. Чим вище швидкість заморожування, тим менше ушкодження клітин і тканини. Незважаючи на деяке ушкодження структури, заморожування – оптимальний спосіб

зберігання якості м'яса. Проте висока швидкість заморожування – не єдиний чинник, що забезпечує високу якість продукту. Необхідно враховувати вихідну якість продукту і умови його збереження в замороженому стані. Експериментальні дослідження показали, що знижувати температуру повітря нижче -35°C і збільшувати швидкість руху повітря вище 6-8 м/с не економічно і недоцільно з погляду підвищення швидкості заморожування.

Втрати маси тушок заморожених в парному стані складає 1,5% – а замороженого після охолодження вони збільшуються до 2,1%. Органолептичні показники м'яса також мають переваги. Аналізуючи результати досліджень, необхідно відмітити, що м'ясо заморожене в парному стані має вищу вологість, яка складає 60,87 %, а в м'ясі замороженому після охолодження цей показник був на 1,93 % меншим. При цьому і спостерігається дещо вища ніжність ($370 \text{ см}^2/\text{г}$) у порівнянні із зразком, взятим із продукту, який проходив обробку після охолодження і складає $348 \text{ см}^2/\text{г}$.

Необхідно відмітити, що технологічний тест має більш суттєву різницю між зразками м'яса, оскільки для охолодженого показник складає 63, а для замороженого в парному стані – 73.

Виходячи із вище викладеного, перспективним є заморожування м'яса птиці в парному стані, що дає можливість підвищити після розморожування пластичність на 22,5% і технологічний тест на 15,8%.

Розрахувавши економічну ефективність різних способів заморожування тушок птиці отримали різниці в загальній вартості реалізованої продукції, а саме: за м'ясо, яке було заморожене в парному стані – 401708,58 грн., що на 3882,9 грн більше ніж при охолодженню стані.

Крім того, собівартість при цьому є теж дещо нижчою. Всі ці фактори вплинули на отримання різниці і в рентабельності, яка відповідно склала – 35,6; 26,7%.

УДК 636.4.09.033:614.94:636.083.3

Дробот С. І., студент магістратури спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Науковий керівник – Милостивий Р. В., кандидат ветеринарних наук, доцент,
Дніпровський державний аграрно-економічний університет, м. Дніпро, Україна

СТАН МІКРОКЛІМАТУ В ПРИМІЩЕННІ ДЛЯ ДОРОЩУВАННЯ ПОРОСЯТ

Індустріалізація свинарства вимагає більш суворого підходу до забезпечення санітарно-гігієнічних норм і правил утримання тварин. Серед факторів, що впливають на їх здоров'я і продуктивність, важливе значення належить мікроклімату приміщень, тобто температурі та вологості, концентрації шкідливих газів, забрудненості мікроорганізмами тощо. Створення оптимальних умов утримання тварин є досить ефективним заходом профілактики хвороб і забезпечення їх високої продуктивності [1-3]. Не варто забувати й про те, що стан мікроклімату виробничих приміщень також виступає санітарно-гігієнічної характеристикою робочої зони і значно впливає на здоров'я і продуктивність праці обслуговуючого персоналу.