

телички показали середньодобовий приріст на рівні 768 грам, що є досить добрим показником і відповідає вимог «Програми вирощування ремонтного молодняка молочних порід, в Хмельницькій області». В подальшому рівень середньодобових приростів знижується і досягає у період 12 – 15 місяців 549 грам. У період 15 – 18 місяців рівень середньодобових приростів зростає до 703 грама, що не рекомендовано науковими і практичними дослідженнями.

Для забезпечення нормального відтворення в господарстві кожного року потрібно вирощувати 219 телиць парувального віку. В господарстві фактично в наявності є 224 телиці. Проте потрібно зазначити малу кількість телиць у ранні періоди вирощування.

УДК 636.2.082.35.047.32

*Нікітюк Г., студентка II 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 ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА БІФІДО ЙОГУРТУ З ЛАКТУЛОЗОЮ**

Кисломолочні напої мають високі харчові, дієтичні та лікувально-профілактичні властивості та містять «живу» корисну мікрофлору, яка пригнічує ріст патогенної мікрофлори в кишечнику людини.

Метою нашої роботи було вивчити сировинну базу ЗАТ «Дунаєвецький молокозавод» Хмельницької області, дати якісну оцінку молока та виготовленого з нього йогурту «Біфідо» з лактулозою. Дослідження проводились згідно загальноприйнятих методик, технічних умов, ГОСТів та Держстандартів України.

За органолептичними показниками молоко відповідає вимогам ДСТУ 3662-97 для якісного молока. Молоко, яке надходить на переробне підприємство відповідає оптимальній температурі і у наших дослідженнях вона коливається від +6 до +8 °С, що відповідає молоку вищого ґатунку. Досліджуване молоко мало густину в межах від 27 до 30 °А, що відповідає вимогам густини коров'ячого молока за температури 20 °С, масова частка жиру в молоці коливається в межах від 3,52 до 3,65 %, а кількість сухих речовин – від 11,4 до 12,5 %. Високий відсоток загального білка містить молоко, що постачається ТОВ «Козацька долина 2006», Дунаєвецький район (3,5 %). Найменший відсоток загального білка у молоці становить 3,2 % (Летава, сільськогосподарський кооператив, Чемеровецький р-н.)

Показник кислотності досліджуваних проб молока, що представлені в таблиці, відповідають даним вимогам. Кислотність молока більше 18 °Т, вважається підвищеною, низька ж кислотність (менше 16 °Т) свідчить про захворювання тварин, або про фальсифікацію.

Проаналізувавши результати наших досліджень, можна сказати, що проби молока, які відібрані від молока різних господарств відповідають державному стандарту і є якісною сировиною для виготовлення молочних продуктів.

На підприємстві ЗАТ «Дунаєвецький молокозавод» 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 фруктового наповнювача; внесення концентрату лактулози; розлив, фасування, маркування і охолодження готового продукту.

Контроль якості біфідойогурту проводили органолептичними та лабораторними методами. Проби біфідойогурту зберігали в умовах холодильника (4–6 °С) протягом 7 діб. Встановлено, що за органолептичними показниками йогурт «Біфідо» з лактулозою відповідає всім вимогам ТУ У 15.5–33348888–003:2005 «Йогурт і продукт йогуртний с лактулозою. Техніческие условия». Він має чистий кисломолочний смак та запах, однорідну консистенцію та рівномірний по всій масі кремовий колір. Під час зберігання біфідойогурту в умовах холодильника його органолептичні показники залишалися без змін.

Фізико-хімічні властивості біфідойогурту з лактулозою визначаються його кислотністю, масовою часткою жиру. Встановлено, що фізико-хімічні показники відповідають вимогам до даного продукту і залишалися без змін під час зберігання. Стимулювальну дію сиропу «Лактусан» на розмноження біфідобактерій у йогурті з лактулозою відмічали через 7 діб зберігання, про що свідчить дещо збільшення їх кількості і становить  $3,8 \times 10^6$  КУО/см<sup>3</sup>.

---

УДК 636.083:636.2

*Пономаренко Д. А., студентка 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

## **ГІГІЄНИЧНА ОЦІНКА СУЧАСНОГО КОРІВНИКА НА 1000 ГОЛІВ ДІЙНОГО СТАДА**

Спосіб утримання молочних корів в кожному конкретному випадку обумовлений кліматичними, економічними та господарськими умовами. В Україні, це традиційно капітальні приміщення (корівники) для утримання худоби в холодний період року і легкі навіси для захисту тварин від спеки і атмосферних опадів при пасовищному. І тільки останнім часом в тваринництві набуло поширення каркасне будівництво приміщень з металевих конструкцій. Такі сучасні широкогабаритні корівники обладнані бічними шторами, кормовим столом, боксами для відпочинку корів і світло-аераційним гребенем. Вони найбільш комфортні для високопродуктивних тварин при цілорічному стійловому утриманні [1].

Мікроклімат цих приміщень в значній мірі залежить від умов навколишнього природного середовища. Причому різниця температур, всередині і зовні корівника, як правило, не перевищує 5 °С. Відтак погодно-кліматичні чинники довікля безпосередньо діють на тварин, їх фізіологічний стан і продуктивність [2-3]. А тому вивчення мікроклімату в корівниках каркасного типу має важливе