

СЕКЦІЯ 4
ЗООТЕХНІЯ ТА ТЕХНОЛОГІЇ
ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА

SECTION 4
ANIMAL SCIENCES AND
TECHNOLOGIES OF LIVESTOCK
PRODUCTION

Андрійчук Валерій

канд. с-г. наук, доцент кафедри

Шуляр Альона

канд. с-г. наук, старший викладач кафедри

Житомирський національний агроекологічний університет

Житомир, Україна

**ОЦІНКА ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ ГУСІВНИЦТВА
ТА ПРОДУКТИВНОСТІ ГУСЕЙ ПОРОДИ «ЛЕГАРТ ДАТСЬКИЙ»**

Відомо, що птахівництво є однією із найдинамічніших галузей тваринництва в Україні та в ряді країн світу. Його розвиток сприяє швидкому нарощуванню різноманітних продуктів харчування і значному підйому економічного базису населення середнього й низького достатку в аграрному секторі. Одне із чільних місць у цій галузі займає водоплавна птиця, зокрема гуси. Свідченням цього є світові тенденції. Так, у світовому виробництві пташиного м'яса м'ясо водоплавної птиці на даний момент складає близько 7,2 %, в тому числі м'ясо качок – 4,2, а гусей – 3,0 %. І якщо за останнє десятиліття обсяги виробництва м'яса птиці у світі зросли на 28,3 %, то м'яса качок – на 39,9, а гусей – на 53,8 % [1-5].

Метою наших досліджень є оцінка технології виробництва продукції гусівництва та продуктивні ознаки гусей породи «Легарт Датський» в умовах ТОВ «Агрокультура-Полісся» Овруцького району Житомирської області. Для досягнення цієї мети поставлено завдання дослідити основні елементи технології виробництва продукції гусівництва у господарстві та порівняти продуктивні ознаки гусей породи «Легарт Датський».

У ТОВ «Агрокультура-Полісся» Овруцького району Житомирської області для отримання продукції гусівництва налагоджено вирощування гусенят на м'ясо. Для цього використовують породу «Легарт Датський».

Господарство закуповує добовий молодняк у ФГ «Орбіта», яке знаходиться у смт.Березнегувате Миколаївської області, в якому утримують 4,0 тис. голів дорослої птиці зазначеної породи. Це племрепродуктор II порядку з розведення гусей даної породи.

Комплектування промислового стада гусенят у ТОВ «Агрокультура-Полісся» відбувається добовим молодняком. Заповнення приміщення проводять тільки одновіковою партією птиці.

Жива маса добових гусенят становить 115-120 г. Відібраних гусенят перевозять у спеціальних картонних ящиках, розміром 60 x 80 см і висотою 18 см, розділених на 4 секції по 40 голів у кожній. Для вентиляції на зовнішніх стінках ящика роблять отвори на

висоті 12-15 см.

У ТОВ «Агрокультура-Полісся» утримують гусей у пташнику за технологією утримання птиці на підлозі на глибокій підстилці з вільним вигулом на вигульні майданчики. При цьому норми щільності посадки гусей при утриманні на глибокій підстилці 10 гол./м² витримано повністю, враховуючи, що поголів'я птиці становить 100 гол. Фронт годівлі при сухому типі годівлі до 3-тижневого віку становить 1,5 гол./м², починаючи з 4-тижн. – 2; фронт напування – 2 см/гол.

Приміщення для вирощування гусенят переобладнане таким чином, щоб у пташнику забезпечити наступні параметри мікроклімату: *температура повітря* у перший тиждень життя становить 26 °С у пташнику і 30 °С під брудером. Починаючи з 2-го тижня температуру повітря поступово знижують і до кінця 3-го тижня доводять її до 22 °С. З четвертого тижня вирощування брудери відключають, а температуру повітря у пташнику підтримують на рівні 18-20 °С; *відносна вологість* у пташнику становить 65-75 %; *показники повітрообміну* – у холодний період року – не менше 1,5 м³/год. на 1 кг живої маси, у теплий період року – не менше 5,0 м³/год. на 1 кг живої маси; *світловий режим* – перший тиждень життя використовують цілодобове освітлення, починаючи з 2-го тижня світловий день поступово скорочують щоденно на 40 хв. і доводять до 16 год./добу, з 3-го тижня і до кінця періоду вирощування світловий день становить 14 годин. Інтенсивність освітлення в перші 2 тижні становить 25-30 лк, пізніше – 3-5 лк.

Годівлю гусенят проводять повнораціонними сухими комбікормами, які закупають. Доступ до корму у гусенят – постійний, адже гусенята їдять вдень і вночі, тому сухі концентровані корми мають бути в годівницях постійно. З віком споживання корму збільшується і у 9-тижн. віці воно досягає 330 г/голову/добу.

Вивчено динаміку живої маси гусенят за період вирощування. Так, добові гусенята важили 119 г, у 3-тижневому віці – 1587 г. У 6 тижнів їх маса збільшилася до 3825 г, а у 9-тижневому віці склала 5520 г.

Найбільші абсолютні прирости у гусенят спостерігалися з 2 до 3 тижнів – 691 г, з 4 до 5 тижнів – 726 г, з 5 до 6 – 834 г. Найбільші середньодобові прирости відмічено у гусенят у три вікові періоди: з 4 до тижн. – 104 г, з 5 до 6 – 119 г та з 6 до 7 – 103 г.

З віком кратність збільшення живої маси гусенят зростала. До тижневого віку вона зросла у 3,3 рази, до 9-ти тижневого віку – у 46, 4 рази. Відносна інтенсивність росту гусенят з віком зменшувалася, що узгоджується з загальноприйнятими біологічними закономірностями.

В умовах даного господарства при вирощуванні гусенят на м'ясо варто враховувати досліджені параметри годівлі, напування та утримання птиці, мікроклімату при суворому дотриманні ветеринарно-санітарних вимог. З метою рентабельного вирощування гусенят на м'ясо доцільно використовувати птицю породи «Легарт Датський».

Список використаних джерел

1. Вертійчук, А. І. Шляхи подальшого розвитку птахівництва в Україні. *Ефективне птахівництво*. 2008. № 11 (47). С. 3–5.
2. Івко І. І., Рябініна О. В., Мельник О. В. Шляхи підвищення ефективності вітчизняного гусівництва. *Ефективне птахівництво*. 2010. № 11 (71). С. 33–40.
3. Тенденції ринку продукції птахівництва. URL : <http://agro-business.com.ua/agro/ekonomichnyi-hektar/item/7869-tendentsii-rynku-produktsii-ptakhivnytstva.html> (дата звернення 17.02.2019 р.).
4. Хвостик, В. П. Як отримати найкращих: гусівництво. *Наше птахівництво*. 2013. № 4. С. 33–35.

5. Шуляр Альона, Лісогурська Діна. Технологічні аспекти інтенсивного виробництва продукції птахівництва. *Інноваційні технології та інтенсифікація розвитку національного виробництва : матеріали III міжнародної науково-практичної конференції* (м. Тернопіль, 20–21 жовтня 2016 року). Тернопіль : Крок, 2016. Ч. 1. С. 130–132.



Булатович Ольга

канд. с.-г. наук, доцент

Гончар Валентин

канд. с.-г. наук, доцент

Подільський державний аграрно-технічний університет
Кам'янець-Подільський, Україна

ЯКІСТЬ ПРОДУКТІВ ЗАБОЮ ЗАЛЕЖНО ВІД ГЕНОТИПУ СВИНЕЙ

Найбільш важливою складовою частиною м'яса є білки, тому що основна частка їх представлена повноцінними, легкозасвоюваними протеїнами, які використовуються організмом людини для побудови своїх тканин.

М'ясо і сало вважаються важливими продуктами харчування людей, так як вони є джерелом білку, жиру, вуглеводів, мінеральних речовин і вітамінів. Свинина у порівнянні з м'ясом інших видів домашніх тварин, відрізняється найбільшою засвоюваністю білку. В ньому міститься менше, ніж у м'ясі інших видів тварин, таких неповноцінних білків, як колаген і еластин. Біологічна цінність внутрім'язового і підшкірного свинного жиру заключається у підвищеному вмісті незамінних полінасичених жирних кислот.

М'ясні продукти містять значну кількість макро- і мікроелентів. У числі мікроелементів переважають калій, фосфор, натрій і кальцій. Калій необхідний для нормальної роботи м'язової системи, у тому числі і серця, фосфор і калій входять до складу кісток, натрій приймає активну участь у процесах внутріклітинного і міжклітинного обміну.

Харчування вважається визначальним фактором, який забезпечує здоров'я населення. За оцінками експертів, від стану системи охорони здоров'я воно залежить тільки на 8-12%, а від способу життя – на 52-55% [1].

М'язова тканина за хімічним складом містить 74-76% води, 18-21% білку, 1,5-3% жиру, 1,0-1,2% золи. Хімічний склад м'яса залежить від генотипу, статі, віку, рівня годівлі, вгодованості, умов утримання, а також передзабійного утримання тварин [2].

При селекційній роботі на підвищення м'ясності туш виникає необхідність вивчення показників якості м'яса, які характеризують його технологічні властивості і смакові якості – це активна кислотність, інтенсивність забарвлення м'язів і їх вологоутримуюча здатність. Тому, нами у липні-серпні 2018 року були проведені дослідження якості продуктів забою чистопородних і помісних свиней в умовах ФОП «Черкашина Л.С.» с.Вербка Кам'янець-Подільського району Хмельницької області.

Поживну цінність м'яса обумовлюють співвідношення повноцінних білків. В