

## **УДК 637.5**

**КАЧАН А.Д.**, канд. с.-г. наук

**ПОЛЩУК О.О.**, магістр

*Білоцерківський національний аграрний університет*

### **ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ У М'ЯСНИХ ПРОДУКТАХ**

З розвитком економіки в нашій країні все більш актуальне значення приймає напрямок підвищення ефективності і поліпшення якості продукції за рахунок раціонального використання сировинних ресурсів, впровадження наукових розробок у виробничу діяльність, пошук нових способів інтенсифікації технологічних процесів.

Оновлення асортименту м'ясних продуктів функціональної спрямованості відбувається за рахунок використання в якості добавок та рецептурних інгредієнтів нетрадиційної рослинної сировини.

У зв'язку з цим великий інтерес викликає вивчення і використання як альтернативного рослинного інгредієнта натуральна лікувально-профілактична добавка, «Еламін», яка виробляється з бурої морської водорості- ламінарії та отримала свою скорочену назву від двох слів: Екстракт ЛАМІНарії - "Еламін".

Бурі водорості сімейства ламінарієвих та інші, відомі в народі як морська капуста, поширені, в основному, в північних морях, у Тихому океані, уздовж берегів Курильських островів, на півдні Японського і Охотського морів та зустрічаються в затоці Петра Великого.

Якщо зіставити концентрацію макро- і мікроелементів у морській капусті та оточуючій морській воді, то можна побачити, що водорості – потужний акумулятор розчинних у Світовому океані солей. Так, концентрація йоду в ламінарії в 500000–600000 разів перевищує таку ж у морській воді, цинку – в 1000–3000 разів, барію – в 1800 разів, кальцію - в 23 рази, сірки - в 17 разів, магнію – в 9–10 разів, бромю – в 13 разів. В 1 кг морської капусти міститься стільки йоду, скільки його розчинено в 100000 л морської води.

Експериментальними дослідженнями доведено, що «Еламін» позитивно впливає на організм людей, підданих щоденному впливу малих доз радіації, а також впливу комбінованої дії іонізуючого опромінення і стресу.

Вживанням в їжу бурих водоростей і «Еламіну» з успіхом можна визначити питання нестачі йоду в організмі. Суттєвим є те, що 95 % йоду, що міститься у морській капусті, так само як і в «Еламіні», знаходиться у вигляді органічних сполук, з яких більше 10 % зв'язано з білками, у тому числі і у вигляді моно- і діїодтирозину. «Еламін» добре поєднується (у концентраціях 1,3 %) з рослинними, м'ясними, м'ясо-рослинними консервами, ковбасами, кондитерськими, хлібобулочними виробами, сирами, майонезами, джемами, желе, першими і другими стравами. І, що дуже характерно, термічна обробка продуктів за температури до 120 °С (варіння, сушіння, випічка) не знижує радіозахисні і біологічно активні властивості «Еламіну».

## **УДК 636.2.034.003.13**

**КОСІОР Л.Т.**, канд. с.-г. наук

*Білоцерківський національний аграрний університет*

### **ДИНАМІКА МОЛОЧНОЇ ПРОДУКТИВНОСТІ КОРІВ В УМОВАХ ІНТЕНСИВНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ**

Сьогодні на великих молочних фермах впроваджують прогресивні технології виробництва молока, що базуються на безприв'язному утриманні корів і доїнні в спеціалізованих молочних залах. Такі технології дають змогу зменшити затрати праці на процес доїння, знизити собівартість

та підвищити якість виробленого молока. За такої технології особливе місце займає вивчення питань впливу зміни технології доїння і доїльного обладнання на продуктивність та відтворну здатність корів. Оскільки відомо, що при переведенні корів з родильного відділення в основне стадо з використанням різних технологій призводить до зниження молочної продуктивності у перші дні до 15%.

Метою наших досліджень було вивчення зміни молочної продуктивності корів за переведення їх з родильного відділення в загальне дійне стадо залежно від рівня удою. Дослідження проводились в СТОВ «Острійківське» Білоцерківського району Київської області в стаді корів української чорно-рябої молочної породи з середньорічним удоєм більше 7 тис. кг молока за лактацію від однієї корови при безприв'язному утриманні в боксах. Годівля здійснюється з кормового столу, доїння на доїльній установі «Карусель». Піддослідних корів за 5–7 днів до отелення переводили в родильне відділення, де їх утримували на прив'язі. Доїли новотільних корів переносними апаратами у відра. На 16–20 день після отелення корів переводили в загальне дійне стадо з безприв'язним утриманням в боксах і доїнням на автоматизованій установці «Карусель». Піддослідних корів у родильному відділенні розділили на три групи за продуктивністю. Упродовж 15 останніх днів перебування корів в родильному відділенні фіксували їх добовий удій. Після переведення корів в основне стадо впродовж 20 днів за допомогою електронно-обчислювальної системи також фіксували добовий удій. Аналізуючи результати досліджень, слід відмітити, що у корів після переведення із родильного відділення в загальне дійне стадо в перші дні удої значно знизились, порівняно із тими, що були досягнуті у родильному відділенні. Зниження молочної продуктивності можна пояснити впливом стресових факторів, зокрема, таких як зміна технології утримання та доїння, перехід із індивідуального обслуговування на групове. У корів I групи з добовим надоєм до 25 кг молока в родильному відділенні при переведенні в загальне дійне стадо удій знизився в перший день на 2,4 кг, або 18 %. Корови першої групи меншою мірою реагували на зміну умов утримання і доїння, і на 10 день досягли рівня досягнутого у родильному відділенні із поступовим їх збільшенням. Аналогічна закономірність спостерігається і у корів другої групи. Корови третьої групи із середньодобовим удоєм більше 36 кг більш чутливо реагували на зміну умов утримання і доїння, та не досягли удою, отриманого в родильному відділенні, і на 40-й день перебування в загальному дійному стаді. Аналізуючи динаміку середньодобових удоїв піддослідних груп, слід відмітити, що зниження молочної продуктивності відбувається в перший день після переведення із родильного відділення в загальне дійне стадо у всіх дослідних групах в середньому на 19 %. Отже, в умовах безприв'язного утримання і доїння в спеціалізованих доїльних залах необхідно застосовувати ідентичні умови для тварин як у родильному відділенні, так і в основному стаді

**УДК 066.35:636.2.033**

**КРУК О.П.**, аспірантка

Науковий керівник – **УГНІВЕНКО А.М.**, д-р с.-г. наук

*Національний університет біоресурсів і природокористування України*

*olgakhomenko@rambler.ru*

## **ОЦІНЮВАННЯ М'ЯСНОЇ ПРОДУКТИВНОСТІ МОЛОДНЯКУ УКРАЇНСЬКОЇ ЧОРНО-РЯБОЇ МОЛОЧНОЇ ПОРОДИ РІЗНОЇ ЖИВОЇ МАСИ ЗА СИСТЕМАМИ EUROP ТА JMGA**

В країнах Євросоюзу діючою на даний момент є система оцінювання туш великої рогатої худоби EUROP, прийнята понад 30 років тому. Її проводять незалежні висококваліфіковані спеціалісти на м'ясопереробних підприємствах не пізніше як через годину після забою тварин. У спільних інструкціях системи EUROP, прийнятих країнами Євросоюзу, чітко регламентується діяльність служб з класифікації туш тварин щодо їх експорту [1]. Проте дана класифікація є досить простою та не враховує таких важливих технологічних показників: мармуровість, колір яловичини та жиру. Щодо світової практики післязайної оцінки яловичини, зокрема в Японії