

Міністерство освіти і науки України

***Державний вищий навчальний заклад
«Херсонський державний
аграрний університет»***

Біолого-технологічний факультет



НАУКОВО-ІНФОРМАЦІЙНИЙ ВІСНИК

ВИПУСК – 11

***ЗБІРНИК ІНФОРМАЦІЙНИХ ПОВІДОМЛЕНЬ,
СТАТЕЙ, ДОПОВІДЕЙ І ТЕЗ НАУКОВО-
ПРАКТИЧНИХ КОНФЕРЕНЦІЙ ВИКЛАДАЧІВ,
АСПІРАНТІВ, МАГІСТРІВ, СТУДЕНТІВ***

Херсон - 2018

Ткачова І.В. ЧИСТОПОРІДНЕ РОЗВЕДЕННЯ КОНЕЙ В УМОВАХ ОБМЕЖЕНОГО ГЕНОФОНДУ	67
Хмельничий Л. М. УСПАДКОВУВАНІСТЬ ТА КОРЕЛЯЦІЙНА МІНЛИВІСТЬ ЛІНІЙНИХ ОЗНАК ЕКСТЕР'ЄРУ КОРІВ-ПЕРВІСТОК УКРАЇНСЬКОЇ ЧЕРВОНО-РЯБОЇ МОЛОЧНОЇ ПОРОДИ ЧЕРКАЩИНИ	73
Церенюк М. В., Церенюк О. М. ПІДВИЩЕННЯ ПРОДУКТИВНОГО ПОТЕНЦІАЛУ СВИНОК, ЩО ПЕРЕВІРЯЮТЬСЯ	75
Цігорлаш Д.В., Пелих Н.Л. СЕЛЕКЦІЯ СВИНЕЙ ЗА СТРЕСОСТІЙКІСТЮ	80
Шуліка Л.В., Кулібаба Р.О. ОСОБЛИВОСТІ РОЗПОДІЛУ ГАПЛОТИПІВ У ЛОКУСІ ІНСУЛІНУ В ПОПУЛЯЦІЯХ КУРЕЙ ПОРІД РОД-АЙЛЕНД ЧЕРВОНІЙ ТА ПЛІМУТРОК БІЛИЙ	83
Секція 2 «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва»	86
Архангельська М.В, Папакіна Н.С., Кушніренко В.Г. ОСНОВНІ ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ ДО ВИРОЩУВАННЯ КАЧЕНЯТ НА ГЛИБОКІЙ ПІДСТИЛЦІ НА М'ЯСО	86
Волощук В.М., Волощук М. В., Смыслов С.Ю. ВИКОРИСТАННЯ РЕКОНСТРУКЦІЇ СВИНАРСЬКИХ ОБ'ЄКТІВ ДЛЯ УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА СВИНИНИ	91
Волощук В.М., Підтереба М.О. ВИКОРИСТАННЯ КОМП'ЮТЕРНОГО МОДЕЛЮВАННЯ ДЛЯ ОПЕРАТИВНОГО ПОШУКУ ОПТИМІЗОВАНИХ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ У СВИНАРСТВІ	94
Зозуля Є. О., Любенко О. І. ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСА КУРЧАТ-БРОЙЛЕРІВ В УМОВАХ ПрАТ «МИРОНІВСЬКА ПТАХОФАБРИКА»	97
Кривий В.В., Любенко О.І. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРИЙОМІВ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ЯЄЦЬ	101
Нікулькін Є.В., Соболев О. М. ОЦІНКА РОСТУ ТА РОЗВИТКУ ШЕТЛЕНДСЬКИХ ПОНІ В УМОВАХ КСК «КЛАССІК»	104
Пасєчко Д.-В. Д., Нежлукченко Т. І. ПРОБЛЕМИ ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ ТВАРИНИЦЬКИХ ФЕРМ УКРАЇНИ НА ПРИКЛАДІ ДП ДГ «АСКАНІЙСЬКЕ»	107
Петерчук Д.О., Соболев О. М. ОЦІНКА ПРИСТОСУВАЛЬНИХ ЯКОСТЕЙ КОНЕЙ ДОЗВІЛЬНОГО НАПРЯМКУ В УМОВАХ КУ «МИКОЛАЇВСЬКИЙ ЗООПАРК»	113
Пудгороцькі М. М, Соболев О. М. ОЦІНКА ТРАВМАТИЗМУ СПОРТИВНИХ КОНЕЙ РІЗНОГО НАПРЯМКУ ВИКОРИСТАННЯ	115
Носова О., Павлов І.Б., Ряполова І.О. ВПРОВАДЖЕННЯ ЕЛЕМЕНТІВ КОНТРОЛЮ ЗА МІКРОБІОЛОГІЧНИМИ РИЗИКАМИ ПІД ЧАС ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА КОВБАС	119
Саливончик О.М., Корбич Н.М. СУЧАСНИЙ СТАН ВІВЧАРСТВА ПІВДНЯ УКРАЇНИ	123
Степаненко Н. В. РОЗРОБКА КОНЦЕПТУАЛЬНИХ ПІДХОДІВ ДО СТВОРЕННЯ ІНФОРМАЦІЙНО – ОБЧИСЛЮВАЛЬНОЇ СИСТЕМИ У ПТАХІВНИЦТВІ	125
Тригубко А.С., Бондарь А.О., Сморочинський О.М. ОСОБЛИВОСТІ НАПІВСИНТЕТИЧНИХ КОВБАСНИХ ОБОЛОНОК	129
Швець Г.О. Петрова О.І. ОЦІНКА ШКІРЯНОЇ СИРОВИНИ БУГАЙЦІВ	131

обчислювальною системи, де буде використано комплекс розроблених нами програм застосування в селекції нових математичних моделей, селекційних індексів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Аглицкий Д.С., Любченко С.А. Персональный компьютер и WINDOWS для всех. М.: Филинь. 1996. 336 с.
2. Коваленко В.П. Основные принципы создания АСУ в селекции птиц. Животноводство. 1975. №4. С. 32-37.
3. Федцов В.Г. Электрификация и автоматизация процесса отбора и обработки информации об индивидуальной продуктивности птицы. Автореф. дис. канд. с.-х. наук. М. 1973. 24 с.

УДК: 637.3

ОСОБЛИВОСТІ НАПІВСИНТЕТИЧНИХ КОВБАСНИХ ОБОЛОНОК

*Тригубко А.С. - магістрант 1 курсу, ХДАУ
напряв підготовки –ТВППТ*

*Бондар А.О.- магістрант МНАУ, напряв
підготовки –ТВППТ*

*Сморочинський О.М. - науковий керівник к.с.-
г.н, доцент, ДВНЗ «ХДАУ»*

На сьогоднішній день на ринку представлений широкий асортимент ковбасних оболонок з безпечних і якісних компонентів вітчизняних і зарубіжних виробників.

Використання синтетичних і напівсинтетичних компонентів в першу чергу пов'язано із зниженням їх вартості, більш тривалим терміном зберігання по відношенню до повністю натуральних, зручністю переробки і подальшого використання і іншим факторам, що в сукупності знижує собівартість ковбасних виробів, підвищує їх якість і дає можливість розширення діапазону параметрів в технологічній схемі виробів.

На українському ринку представлені такі торгові марки ковбасних оболонок: «СЕЙМ», «Маквік Трейд Плюс», «Магія смаку», «Spice Land», «Евроальянс Плюс» та інші.

В даний час у виробництві використовують натуральні і штучні оболонки з різноманітними властивостями та особливостями. Кожен тип ковбасних оболонок має властивості і особливості, які необхідно враховувати при виробництві і формуванні ковбасних виробів.

Від показника проникності оболонки залежить величина втрат маси готового виробу в процесі сушіння і термообробки, а також терміни зберігання самої оболонки і ковбасних виробів (табл.1).

Таблиця 1 - Порівняння проникності ковбасних оболонок

Характеристика проникності	«ФІБРОСМОК»	«НАНОСМОК»
Дим	Висока	Висока
Водяна пара	Низька	Низька
Кисень	Висока	Висока

Проникність двох напівсинтетичних оболонок «ФІБРОСМОК» і «НАНОСМОК» знаходиться на одному рівні. Висока проникність для диму дає можливість проводити обсмажування і копчення, що надає виробам приємний специфічний смак і аромат копчення, сприяє утворенню коагульованої білкової скоринки і глянцевої поверхні продукту під оболонкою.

Висока механічна міцність оболонки дозволяє формувати батони на різних типах кліпсаторів, забезпечуючи високу швидкість виробництва. На відміну від білкових оболонок, можливість травмування оболонки кліпсою значно нижче. Швидкість наповнення оболонки фаршем така ж або вище, ніж у білкових і віскозно-армованих оболонках.

Висока еластичність оболонки дозволяє наповнювати оболонку «ФІБРОСМОК» із переповненням 12-14%. Цей показник в оболонки «НАНОСМОК» складає 10-15%, а із підтипом «СИНЮГА-НАНОСМОК» – 35-45%, що досягається за рахунок збільшеного діаметру оболонки.

Температурний діапазон використання наведених оболонок істотно ширше за аналогічний показник для натуральних і білкових. Обидві оболонки стійкі не тільки до високої температури копчення (від 75 до 80-85°C), але і до її дії.

На оболонку «НАНОСМОК» наноситься односторонній або двосторонній друк спеціальними фарбами, які максимально пропускають дим. Кількість кольорів друку від 1 до 6. Можливо також нанесення повноколірного друку, а також використання технології «фонова запечатка в край». Аналізуємі оболонки призначені для виробництва варених, напівкопчених, варено-копчених ковбас, сардельок, шпикачек, міні-ковбасок, що виробляються за класичною технологією.

Використання напівсинтетичних оболонок дозволяє отримувати продукти, за органолептичними показниками схожим з продуктами в білкових і натуральних оболонках.