

Міністерство освіти і науки України

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

Біолого-технологічний факультет



НАУКОВО-ІНФОРМАЦІЙНИЙ ВІСНИК

ВИПУСК – 12

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

Херсон - 2019

Фізар О.С., Пелих Н.Л. Порівняльна оцінка відтворювальних якостей свиноматок порід велика біла і ландрас	74
Щербакова І.Л. Левченко М.В. Дослідження відгодівельних якостей свиней різних генотипів в умовах фермерського господарства	80
Юрченко Д.В., Папакіна Н.С. Сучасні підходи до оцінки генотипу великої рогатої худоби	83
<i><u>Секція 2. Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва</u></i>	86
Белих М. В., Левченко М.В. Удосконалення технології забою та первинної обробки туш свиней в умовах фермерського господарства	86
Бондаренко О., Корбич Н.М. Фізико-механічні властивості вовни – оцінка та покращення	89
Вашина Д.О., Чернишов І.В. Порівняльна характеристика заморожених напівфабрикатів різних типів, що виробляються на підприємстві ФОП «Бородіна» м.Херсон ХДАУ	91
Веселов Є. В., Левченко М.В. Удосконалення технології доїння та первинної обробки молока в умовах сільськогосподарського підприємства	93
Задніпряний М.В., Чернишов І.В. Організація сортової розрубки туш свиней в умовах ТОВ "Аргор" с.Чорнобаївка Білозерського району Херсонської області	96
Іжболдіна О.О. Продуктивність свиней за умов використання ресурсозберігаючих технологій	98
Карпенко К.В. Чернишов І.В. Характеристика різних режимів заморожування пельменів	101
Козир В. С. Рівень годівлі і продуктивність бугайців шаролезької породи п періодам вирощування	103
Літвінцова Я. М., Соболев О. М. Особливості підготовки молодняка в сучасному конярстві спортивного напрямку	110
Літвінцова Я. М., Соболев О. М. Еволюція підходів до заводського тренінгу в напівкровному конярстві	116
Чернишов І.В., Малютін Н.Д. Передзабійне утримання тварин в	124

Заморожування пельменів проводять в морозильній камері. Продукт заморожується в ній, входячи з однієї сторони й виходячи з іншої сторони. Втрати при заморожуванні складають до 1 %. Заморожування пельменів проводять до досягнення температури в середині продукту -10 °С.

Упаковка і маркування пельменів на підприємстві відбувається за допомогою упаковочного автомату «Гамма-А» ваговим електронним дозатором (від 400 до 1000 г). Продукт упаковується в кольорові пакети з поліпропіленової плівки (флексодрук), де зазначається така інформація: назва харчового продукту, позначення технічних умов, найменування, повна адреса й телефон виробника, адреса потужностей, торговий знак, логотип, маса нетто, склад харчового продукту, енергетична (калорійність) і харчова (білки, жири, вуглеводні) цінність в 100 г продукту, кінцева дата вживання «вжити до» або дата виготовлення і строк придатності, знак відповідності (при проведенні сертифікації), дані про ціну, штрих-коду EAN.

Отже, незважаючи на подібність структури та харчової цінності, напівфабрикати значно відрізняються за складом та технологією виробництва.

УДК 619:614.31

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ДОЇННЯ ТА ПЕРВИННОЇ ОБРОБКИ МОЛОКА В УМОВАХ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОГО ПІДПРИЄМСТВА

Веселов Є. В. – здобувач вищої освіти другого (магістерського) рівня освіти другого року навчання

Левченко М. В. – кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції

ДВНЗ «ХДАУ»

Постановка проблеми. Безпека та якість молока – стратегічне питання в молочному скотарстві. Нині ця проблема в Україні є особливо актуальною, оскільки понад 80% валового виробництва молока надходить на

молокопереробні підприємства з особистих підсобних господарств населення, де умови його отримання і первинної обробки мають значні недоліки. Як правило, в таких господарствах застосовується ручне доїння, немає ефективних методів охолодження, на відміну від тих, що існують у колективних сільськогосподарських підприємствах (фермах), де в основному створюються оптимальні умови для виробництва молока з використанням відповідної доїльної та охолоджувальної техніки.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Незважаючи на те, що до молока, яке заготовляється для переробки на молокопереробні підприємства пред'являються високі вимоги, проте до нинішнього часу залишаються недостатньо вивченими проблеми аналізу ризиків у процесі виробництва та первинної обробки, а також запровадження нових і безпечних методів зниження його загального бактеріального обсіменіння (ЗБО).

Матеріали і методика. Провести аналіз ризиків в процесі отримання молока в реформованих сільськогосподарських підприємствах та особистих підсобних господарствах населення щодо його ЗБО.

Виклад основного матеріалу дослідження. Відомо, що в обсіменінні молока мікрофлорою важливе значення має спосіб переддоїльної обробки вимені. Переддоїльна обробка вимені – доступний і ефективний спосіб зниження механічного забруднення і бактеріального обсіменіння молока.

Для дослідження була відібрана група корів, у яких переддоїльна обробка вимені проводилася 0,5%-ним розчином Profilas Нехорге фірми “Вестфалія”. Вим'я і дійки обробляли вологими серветками, змоченими цим розчином. У випадку сильного забруднення вимені концентрацію засобу збільшували до 1%. Отримані результати свідчать про високу ефективність застосування 0,5%-ного розчину.

З метою запобігти проникненню бактерій у вим'я з навколишнього середовища після доїння ми проводили обробку дійок плівкоутворюючим

засобом Profilacloderm вищевказаної фірми. Після доїльну обробку здійснювали відразу після доїння, для чого кожену дійку занурювали у готовий

розчин. Отримані результати дають підставу стверджувати про доцільність використання цього засобу, оскільки після обробки бактеріальне обсіменіння молока корів дослідної групи корів знизилося. При ознайомленні з технологічним обладнанням для виробництва молока німецької фірми “Вестфалія” нас зацікавила послідовність проведення підготовчих операцій до доїння та її вплив на мікробне обсіменіння молока. Дослідження проводилися в літній і зимовий періоди. В контролі використана традиційна черговість підготовчих операцій, а в досліді спочатку здоювали перші цівки молока, а після цього проводили обмивання вимені, його просушування серветками і одягання доїльних стаканів.

Отримані дані свідчать, що істотної різниці у показниках ЗБО молока, отриманого від кожної корови з різною послідовністю виконання підготовчих операцій до доїння немає. В аналізі цього показника збірного молока слід зазначити, що у досліді він мав тенденцію до збільшення і влітку, і взимку, але вірогідного характеру не мав. Однак показник колі-титру був значно гіршим у контролі, оскільки пусковим стимулом прояву рефлексу є механічне та термічне подразнення внутрішніх і зовнішніх рецепторів молочної залози (нервових закінчень), які містяться в шкірі дійок і вимені, на внутрішніх поверхнях цистерни і дійкового каналу, то процес підготовки до доїння, який застосовували в досліді, мав дещо небажаний вплив на прояв цього рефлексу, тому, мабуть, немає особливої необхідності у зміні черговості проведення підготовчих операцій до доїння.

Висновки. Нашими дослідженнями встановлено, що при застосуванні мийних і дезінфікуючих засобів з метою санітарної обробки посуду й обладнання, слід враховувати як інтервал часу між доїннями, так і особливості хімічного складу молока залежно від періоду доби. Тому нами запропоновано вранці обробляти обладнання 0,5%-ним розчином кальцинованої соди, в обід – кислотним розчином фірми De Laval, а ввечері – лужним розчином фірми De Laval.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ:

1. Якубчак О.М., Хоменко В. І., Джміль О. М. Проблеми отримання молока високої санітарної якості // Ветеринарна медицина України.–2002. – №12. – С. 36 – 38
2. Джміль О.М. Санітарна якість сирого молока, отриманого у приватному секторі // Аграрні вісті. – 2004. – №4. – С. 22 – 23.
3. Якубчак О.М., Хоменко В. І., Джміль О. М. Нормативно-правові акти – запорука отримання високоякісного молока // Матеріали Міжнародної конференції “Якість і безпека продукції харчування в Україні на прикладі молока і м'яса: роль освіти, бізнесу та політики” (Біла Церква, 2002).– Біла Церква: РВІКВ БДАУ. – 2002. – С. 32–40.

УДК: 636.4

ОРГАНІЗАЦІЯ СОРТОВОЇ РОЗРУБКИ ТУШ СВИНЕЙ В УМОВАХ ТОВ "АРГОР" С.ЧОРНОБАЇВКА БІЛОЗЕРСЬКОГО РАЙОНУ ХЕРСОНСЬКОЇ ОБЛАСТІ

Задніпрський М.В. - *здобувач вищої освіти другого (магістерського) рівня освіти другого року навчання*

Чернишов І.В. – *доцент, к. с.-г. наук*

ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет»

Сортову розрубку свинячих туш на підприємстві проводять за діючим ГОСТом 7597 – 74, відповідно якого вона поділяється на два сорти і вісім відрубів. До I сорту відносять лопаткову, спинну, поперекову частини з пашиною, грудинку і окіст; до II – рульку і гомілку. В туші м'яса I сорту 94%, II – 6%.

Лопаткова частина (I сорт) відділяється від півтуші і перпендикулярно лінії позаду кута лопатки між п'ятим і шостим грудними хребцями. Від відрубу знизу відділяють рульку по ліктьовий суглоб. Відруб в туші становить 34%. До нього входять: сім шийних і п'ять грудних хребців, п'ять ребер, грудна кістка; лопатка і