

▪ **Секція 2 «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва»**

УДК: 636.4:636.083

АЛЬТЕРНАТИВНІ ВАРІАНТИ УТРИМАННЯ СВИНЕЙ

Андрієць С.В. - магістр

Панкєєв С.П. - доцент кафедри ТВПТ ДВНЗ ХДАУ

Вступ. Технологія й техніка виробництва свинини у передових країнах Європи постійно вдосконалювалися. Серед фермерів завжди було достатньо ентузіастів, які самі винаходили, випробовували та впроваджували альтернативне обладнання, що докорінно відрізнялося від промислового свинарства. Пізніше ці фермери почали об'єднуватися в спілки, що дало змогу спільно розвивати цей напрям і робити його економічно привабливим. У 80-х роках минулого століття в Німеччині попит на техніку й технологію альтернативного утримання свиней серед фермерів становив менше ніж 1%, на сьогодні це — 3%.

Сучасний стан питання. Основними вимогами до такого біо-/еко-свинарника є:

- відмова від станків-кліток у секторі опоросу;
- суцільна або частково суцільна підлога;
- збільшена площа в розрахунку на одну голову як для свиноматки, так і для поросят, щоб тварини могли вільно пересуватися й не страждати від тісняви;
- упровадження технологій, що зменшують відсоток задушених поросят під час опоросу тощо.

Коли попит на альтернативну продукцію й техніку досяг певного рівня, то майже всі відомі фірми, що виробляють обладнання для свинарства, миттєво відреагували й почали пропонувати таку техніку на ринку.

Актуальність теми. Якщо раніше на найбільшій виставці з тваринництва в Німеччині (EUROTIER) фірми-виробники навіть не виставляли альтернативну техніку утримання свиней, то вже на останньому форумі EUROTIER була ціла низка компаній, які представили свої альтернативні технології, серед яких була також система **Ethobox**, на особливостях якої зупинимося докладніше.

Технологія та техніка для альтернативного свинарства **Ethobox** були успішно випробувані в Західній Європі й зарекомендували себе на практиці. Вони складаються з трьох зон утримання, або життєдіяльності, для кожної з яких має бути створений свій мікроклімат

Мета і завдання досліджень. Зона мікроклімату №1 — це термогніздо для поросят. Температура у цьому боксі в перші дні після народження

поросят має бути +36...+38 °С і поступово знижуватися. Приблизно на 28-й день життя малих поросят температура всередині термогнізда має становити +22 С.

Термогніздо складається з бокових панелей і верхнього підігрівального приладу (електросоляр або інфрачервона лампа), вихід для поросят є лише в напрямку термогнізда свиноматки.

Поросята лежать у термогнізді, як правило, у рядок, бо їм подобається, коли тіло в теплі; носами до свиноматки — там більше приміщення, і туди постійно надходить свіже повітря. Підлога в першій зоні мікроклімату суцільна, без щілин.

Зона мікроклімату №2 — це термобокс для свиноматки, він більш просторий, у ньому немає індивідуального станка (клітки), із правого та лівого боків стінки (панелі), а зверху над свиноматкою — обігрівальна панель, яка підтримує температуру +15...+18 °С. Також термобокс облаштовано прозорими міцними шторами для входу й виходу свиноматки. Свиноматка лежить, поросята ссуть молоко, тіло свиноматки перебуває в теплі, а ніс висунутий назовні — до свіжого повітря. Також у термобоксі для свиноматки вмонтовано дві допоміжні панелі, які допомагають тварині плавніше опускатися, що зменшує ризик задушення поросят. Підлога у цій зоні теж суцільна, без щілин. Свиноматка відразу звикає лягати сосками в бік поросят. Якщо поросятим треба випорожнитися, або вони хочуть пити чи поїсти комбікорму, вони вільно проходять біля свиноматки. Спочатку фермери побоювалися великої кількості задушених поросят, але, як показала експлуатація цієї техніки та технології, відсоток задушених поросят є таким самим, як і в промисловому свинарстві, або й нижчий.

Зона мікроклімату №3 — це неопалюване огорожене місце біля термобоксу для напування та годівлі поросят із свиноматкою і місце, де відбувається дефекація свиноматки. У цій зоні підлога може бути або щілинна, або суцільна — за бажанням фермера.

Альтернативний бокс опоросу має більшу площу, ніж у промисловому свинарстві. Таким чином, тварини не страждають від тисняви й демонструють кращі показники продуктивності.

Вальтернативному боксі опоросу легко контролювати тварин — і поросят, і свиноматок. Для цього фермеру треба підняти верхню обігрівальну панель (кришку).

У разі необхідності можна зафіксувати свиноматку в зоні №2, що можна зробити за допомогою ґраток (дверей) самого боксу.

У Європі еко-свинарники зазвичай невеликі за розміром. Альтернативним утриманням опікуються свинарі з поголів'ям до 50 місць опоросу. Оскільки ці свинарники невеличкі, то роздача корму в них, як правило, відбувається вручну. Також фермери доволі часто використовують солому як підстилку й ігровий матеріал для поросят.

Незважаючи на те, що в Східній Європі доходи населення порівняно менші, а технології альтернативного утримання свиней ще не дуже розвинені й не мають того попиту, як на Заході, під час останніх виставок із

тваринництва в Україні спостерігається чітка тенденція зростання зацікавленості українських фермерів до еко-свинини й альтернативних технологій у свинарстві.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Віллеке Х., Гетья А.А., Чуб О.А. Методика інтегрованої оцінки ремонтного молодняку свиней за власною продуктивністю в умовах господарства // Сучасні методики досліджень у свинарстві. – Полтава. – 2005. – С.38-40.
2. Гетья А.А., Голуб Н.Д., Чуб О.А. Контроль власної продуктивності ремонтного молодняку свиней та застосування нових методів оцінки тварин // Матеріали 8 міжнародної науково – практичної конференції “Наука і освіта 2005”. – Дніпропетровськ. – 2005. – Том 12. – С.27-28.

УДК: 637.5 (460)

ДЕЛІКАТЕСНІ ТРАДИЦІЇ ІСПАНІЇ

Андрієць С.В. - магістр

Панкєєв С.П. - доцент кафедри ТВПТ ДВНЗ ХДАУ

Вступ. Якщо корида і фламенко уособлюють Іспанію з боку культури, то хамон (зрозуміло, разом з гаспачо, тапас і хересом) - з гастрономічного.

Історія цього делікатесу починається разом з першими спробами європейців зберегти продукти, використовуючи сіль як консервант. У часи, коли їх недолік відчувався особливо сильно, соління було чи не єдиним способом прогодувати сім'ю. Народні легенди менш драматичні і прозаїчні. Згідно з однією з них, чудовий смак просолоної свинини піренейські жителі пізнали, виловивши втонуле порося з річки, яка брала початок у солоному джерелі.

Як би там не було, хамону вже більше двох тисяч років. Ним насолоджувалися ще римські імператори, чому можна знайти підтвердження в рукописах Марциала і Діоклетіана. Він входив в основний раціон іспанських воїнів і римських легіонерів. Записані в той час рецепти і рекомендації з виготовлення хамону використовуються й донині, не зазнавши ніяких значних змін.

Сучасний стан питання. З руйнуванням Римської імперії і приходом вестготів страва з'явилася в меню монастирів і аббатств. Після вторгнення маврів свинний окіст не чекало забуття, як можна було б припустити. Релігія, звичайно, забороняла їм вживати свинину, але хамон тоді користувався популярністю у ченців, а до християнських святинь і звичаїв араби ставилися досить толерантно.

Коли закінчилася Реконкіста вони навіть сприяли його поширенню. Юдеї та араби могли залишитися в країні тільки прийнявши християнство. Для того, щоб довести свій перехід в іншу релігію, їм доводилося на очах у