

УДК 637.4

СОХРАНЕНИЕ МАССЫ ЯИЦ, ОБРАБОТАННЫХ ПРОПОЛИСОМ

*Бочурова С.Н., Янкина Е.А., студенты 4 курса ФВМиБ
Научный руководитель - Наумова В.В., к. с.-х. н., доцент
ФГБУ ВО Ульяновская ГСХА*

Ключевые слова: яйца, прополис, масса яиц.

Работа посвящена изучению сохранения массы яиц, скорлупа которых обработана экстрактом прополиса.

Введение. Яйца - единственный продукт животноводства, получаемый в естественной «упаковке» - скорлупе. Через скорлупу происходит потеря обменной воды. Чтобы задержать потерю влаги, развитие микроорганизмов и биохимических процессов, яйца следует хранить в условиях пониженных температур и повышенной влажности. Однако существуют и другие методы, обеспечивающие сохранение массы и качества яиц.

Целью наших исследований явилось изучение сохранения массы яиц, скорлупа которых обработана экстрактом прополиса.

В опыте применялся водный экстракт прополиса, обладающий приятным бальзамическим запахом, немного острый на вкус.

Объектом исследования было пищевое яйцо 1 категории, произведенное в ООО «Симбирская Птицефабрика» Ульяновского района от кур кросса «Хайсекс коричневый». В ходе исследования яйцо было разделено на две группы: 1 группа (контрольная) - яйцо не обработанное; 2 группа (опытная) – яйцо, обработанное водным экстрактом прополиса в течение трех часов после снесения.

Массу яиц определяли на 7, 14 и 21 сутки после снесения. Яйца хранились при температуре +120 С, влажности 65%.

Результаты исследований. Масса - является одним из наиболее важных показателей качества, как для столовых, так и для инкубационных яиц.

В процессе хранения наблюдалась потеря массы яиц (табл.1), величина которой составила в контрольной группе 0,81; 1,77 и 4,67 % на 7, 14 и 21 сутки снесения соответственно. Данный процесс является физиологически закономерным, прежде всего за счет испарения влаги.

Таблица 1 – Масса яиц в зависимости от сроков хранения

Показатель	Срок хранения, суток			
	1	7	14	21
	Масса яйца, г			
1 группа (контрольная)	62,1 ± 1,35	61,6 ± 1,31	61,0 ± 1,29	59,2 ± 1,34
2 группа (опытная)	62,1 ± 1,35	61,8 ± 1,34	61,5 ± 1,34	61,1 ± 1,32

В опытной группе потеря массы яиц составила 0,48; 0,97 и 1,61 % на 7, 14 и 21 сутки снесения, что меньше по сравнению с контрольной группой на 0,33; 0,8 и 3,1 п.п. соответственно.

Таким образом, в целях замедления процесса старения яиц, сохранения массы и их пищевых качеств более длительное время, предлагается проводить обработку скорлупы яиц экстрактом прополиса.

Библиографический список:

1. Наумова, В.В. Качественные показатели яиц разных кроссов / В.В. Наумова // Инновационные технологии в аграрном образовании, науке и АПК России. Материалы всероссийской научно-производственной конференции. – Ульяновск: УГСХА, 2003. - С. 160-163.
2. Наумова, В.В. Влияние массы и формы яиц кур на их инкубационные качества / В.В. Наумова // Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения. Материалы международной научно-практической конференции. - Ульяновск: УГСХА, 2009. – Том 2. – С.73 -75.
3. Наумова, В.В. Химический состав и питательная ценность яиц с белой и коричневой скорлупой / В.В. Наумова // Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения. Материалы международной научно-практической конференции. - Ульяновск: УГСХА, 2009. – Том 2. – С.75 -78.
4. Буданов, П.В. Влияние качества инкубационных яиц на результаты инкубации / П.В. Буданов, В.В. Наумова // В мире научных открытий. Материалы всероссийской студенческой научно-практической конференции. – Ульяновск: УГСХА, 2012. - С. 122-125.
5. Наумова, В.В. Влияние качества и сроков хранения инкубационных яиц на вывод и качество молодняка / В.В. Наумова // Материалы международной научно-практической конференции. - Ульяновск: УГСХА им. П. А. Столыпина,

2015. - С. 218-221.
6. Наумова, В.В. Содержание тяжелых металлов в яйцах кур разных кроссов / В.В. Наумова // Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения. Материалы VIII международной научно-практической конференции. - Ульяновск: УГСХА им. П. А. Столыпина, 2017. – С. 80-83.
 7. Зеленов, Г.Н. Переработка мяса птицы и яиц / Г.Н. Зеленов, В.В. Наумова. – Ульяновск: УГСХА, 2010. - 99 с.: ил. 22 (учебники и учебные пособия для вузов).
 8. Наумова, В.В. Птицеводство и технология производства яиц и мяса птицы: учебное пособие / В.В. Наумова. - Ульяновск: Ульяновская ГСХА, 2015. - 124 с.

CONSERVATION OF THE MASS OF THE EGG PROCESSED BY PROPOLIS

Bochurova S.V., Yankina E.A.

Keywords: *eggs, propolis, egg mass.*

The work is devoted to the study of the conservation of the mass of eggs, the shell of which is treated with propolis extract.