

УДК 636.5.082

ОВЦЕВОДСТВО – УНИКАЛЬНАЯ ОТРАСЛЬ ЖИВОТНОВОДСТВА

*Э.Н. Алиева, студентка 4 курса биотехнологического факультета
Научный руководитель – Д.А.Кирьянов, к.с.-х.н., доцент
ФГБОУ ВПО «Ульяновская государственная
сельскохозяйственная академия им. П.А. Столыпина»*

Ключевые слова: *баранина, калорийность, органические продукты, стеариновый комплекс, сенсорные показатели, пептиды, биоактивность организма, холестерин, атеросклероз, ланолин, овчина, смушек, теклость шерсти, каракуль, яхобаб, каракульча.*

В статье приводятся данные об уникальности отрасли овцеводства. Говорится о том, что в животноводстве оно занимает одно из первых мест по разнообразию и специфике получаемой продукции, а в ряде случаев и единственным источником получения большого количества шерсти, мяса-баранины, молока, смушек, меховых и шубных овчин.

Овца, бесспорно, является одним из древнейших домашних животных. Стада коз и овец когда-то сопровождали, да и теперь еще сопровождают кочевников в их полных лишениях странствиях от пастбища к пастбищу. До сих пор в Египте существует своего рода кочевое животноводство. Отгонное содержание овец практикуется в Испании, Франции, в Альпах, на юге Германии.

Овцеводство является одной из важнейших отраслей народного хозяйства нашей страны. В животноводстве оно занимает одно из первых мест по разнообразию и специфике получаемой продукции, а в ряде случаев и единственным источником получения большого количества шерсти, мяса-баранины, молока, смушек, меховых и шубных овчин [2].

Баранина и ее биологическая ценность. «Кому мясо молодого барашка не нравится, тот вообще в еде не разбирается». Так говорили когда-то пастухи, и эти слова сейчас популярны снова. В настоящее время производство баранины считается наиболее перспективной и бурно развивающейся отраслью и составляет 15 млн. тонн в год [3].

Баранина характеризуется рядом особенностей, отличающих ее от говядины и свинины. По содержанию белка и аминокислот в мышечной ткани овец, крупного рогатого скота и свиней существенных различий не наблюдается. По содержанию жира и калорийности баранина

превосходит говядину и козлятину, но уступает свинине. Ягнятина является прекрасным сырьем для производства органических продуктов, т.к. содержит жир со значительно меньшим количеством стеаринового комплекса, обладает высокими сенсорными показателями, содержит физиологически активные пептиды, регулирующие биоактивность организма потребителя [3;4;5].

Ценное свойство бараньего жира – небольшое содержание холестерина – 29 мг/%, тогда как в говяжьем – 75 мг/% и в свином – 74,5 – 126 мг/% [5;6].

В баранине так же содержится больше никотиновой кислоты, биотина и витамина B_{12} чем в мясе других видов сельскохозяйственных животных. Баранина – хороший источник кальция и фосфора. По содержанию микроэлементов (медь, цинк и др.) баранина значительно превосходит другие виды мяса.

Из баранины готовят различные блюда, в том числе и деликатесные. Есть мнение, что баранина (ягнятина) влияет на здоровье людей. Так, например, люди, которые употребляют в пищу мясо овец, реже болеют атеросклерозом и дольше живут.

Молоко овец и его биологическая ценность. По химическому составу и питательности молоко овец существенно отличается от молока других видов сельскохозяйственных животных. В овечьем молоке по сравнению с коровьим выше содержание сухих веществ в 1,3-1,5 раза, жира и белка в 1,5-2 раза.

Состав и свойства молока видоспецифичны и кроме того, зависят от кормления, периода лактации, возраста, индивидуальных особенностей животного, кратности и времени доения. В молоке овец содержится, %: воды - 82,1, жира - 6,7, белка - 5,8, сахара - 4,6 и зольных веществ - 0,8 [5;7].

Молоко овец белого цвета, что объясняется отсутствием в молочном жире желтого пигмента каротина, придающего коровьему молоку желтовато-кремовый цвет. Белок овечьего молока переваривается в организме на 99,1 %.

С точки зрения питательности молоко овец является весьма концентрированным продуктом. Энергетическая ценность овечьего молока (102 кКал или 426 Дж) значительно выше, чем молока коз (71 кКал или 296 Дж) и коров (65 кКал или 272 Дж) [5].

Овечье молоко обладает повышенной буферностью и поэтому свертывается при более высокой кислотности – 120-140 °Т (коровье – при 60-70 °Т), оно также медленнее свертывается и от действия сычужного фермента (на 30-50%), а полученный стужок менее эластичен, что

отражает на формировании физических качеств творога и сыра.

Из овечьего молока производят самые высококачественные сыры в Мире (Белок, Брен д'Амур, Броччио, Брынза, Пастор, Пекорино, Рокфор, Эторки и др.).

Шерсть и ее значение в жизнедеятельности человека. Шерсть больше знакома нам как материал для шитья или нить для вязания. При этом есть и третий способ обращения с непряденной шерстью - валяние. Он самый древний. Изделия из шерсти являются мягкими, уютными, несут на себе различные цвета и имеют разные художественные рисунки. Она является модной, не теряет при этом свои исконные целебные свойства. Из нее изготавливают разнообразные ткани и сукна, одеяла и ковры, головные уборы, войлоки и кошмы, тепло- и звукоизоляционные материалы, применяемые в строительном деле, авиации и т.д. Шерстяные ткани красивы, гигиеничны, отличаются легкостью и эластичностью, хорошо сохраняют тепло, износостойчивы [1;4].

Побочным продуктом при мытье шерсти на перерабатывающих фабриках считается - *ланолин*. Исходным сырьем для получения ланолина, служит шерстяной жир, извлекаемый из промывных вод при первичной обработке шерсти на фабриках ПОШ. Ланолин - одна из самых распространенных и важных составных частей мазевых основ, особенно эмульсионного типа. Входит также в состав линиментов, пластырей и клейких повязок. Широко используется в парфюмерно-косметической промышленности и других отраслях народного хозяйства. В медицине используется как основа для различных мазей, а также для смягчения кожи.

Овчины и их значение в жизнедеятельности человека.

Овчины - это шкуры, снятые с взрослых овец и молодняка старше 6 месяцев, имеющие площадь не менее 18 дм² (кроме романовских овец). Овчина взрослой романовской овцы должна иметь площадь не менее 35 дм², поярковая - не менее 25 дм².

Различают три группы овчин: шубные, меховые и кожевенные.

Шубные овчины - шкуры грубошерстных овец с неоднородной (смешанной) шерстью длиной не менее 1,5 см. Из них шьют тулупы, полушубки и другие виды шубной одежды. В этих изделиях кожная часть овчин (мездра) обращена наружу, а шерстный покров - внутрь

Меховые овчины - получают от тонкорунных, полутонкорунных, тонкорунно-грубошерстных овец с однородной, а иногда и с неоднородной полугрубой шерстью со значительным содержанием пуха. Меховые овчины используют на пошив пальто, шапок, воротников. В изделиях из меховой овчины волосистой покров обращен наружу.

Кожевенные овчины - шкуры, которые по совокупности технологических свойств не могут быть рационально использованы промышленностью для изготовления шубных или меховых овчин. К кожевенному сырью относят редкошерстные шубные русские и степные овчины, овчины с теклостью шерсти на площади более 50%, с репьем на всей площади, или с сильно свалянной шерстью. Кожевенные овчины служат сырьем для выработки широкого ассортимента товаров: хромовая кожа, шедро, подкладочная и галантерейная кожа, перчаточная лайка, обувная замша и т.д [6].

«*Роза пустынь*». Так поэтично называют каракульскую овцу. Она является ведущей породой среди смушковых пород овец. *Смушки* - это шкурки новорожденных ягнят. Исключительное разнообразие окрасок смушек и причудливость их рисунка и породили само выражение «Роза пустынь».

Смушки в меховой промышленности и торговле получили название каракуль. Радуют глаз изготовленные из каракуля шапки и папахи, воротники и жакеты, пальто и шубы. Слово «каракуль» несет в себе определение цвета - черный. Смушки - главная дань каракульской овцы. Но от нее получают еще и молоко, причем практически при выпасе на бесплодных землях – пустынях.

Уникальная биологическая особенность каракульской овцы в том, что лучшие смушки получаются при забое ягнят не старше трехдневного возраста. Если они переросли этот срок, то смушки становятся хуже и их называют *яхобабами*. А вот если овцематку забили незадолго до окота, то смушки неродившихся ягнят называют *каракульчой*.

Цветовая гамма смушек очень разнообразна: золотистые, сиреневые, серебристые, платиновые, бронзовые, янтарные, жемчужные. Чтобы поточнее охарактеризовать цвет шкурки, существуют даже такие названия, как «цветок абрикоса» и «пламя светильника».

Библиографический список

1. Александров С.Н. /С.Н. Александров//Содержание овец и коз. М.: АСТ, 2010.
2. Араев Х.Х. Совершенствование хозяйственно-полезных признаков удмуртского типа советской мясо-шерстной породы с использованием баранов породы линкольн кубанского заводского типа.// Автореф. на соиск. уч. степ. к.с.-х.н. – 2009. – С. 3-4.
3. Гиро, В.В. Пищевая ценность и микроструктура баранины /В.В. Гиро, Н.А. Буттаева, Т.М. Гиро, С.И. Хвыля //Мясная индустрия. – 2011, №9. – С. 40-43.

4.Ерохин А.И. Приусадебное хозяйство. Разведение овец и коз. – М.: ЭКСМО-Пресс, Лик пресс, 2001. – 304.

5.Ерохин, А.И., /А.И. Ерохин, С.А. Ерохин //Разведение овец и коз. М.: АСТ Астрель, Транзиткнига, 2004.

6.Кирьянов Д.А. Учебно-методический комплекс по курсу «Овцеводство и козоводство», Ульяновск, ГСХА, 2009, с 281.

7.Хуго Ридер. Овцы. М., АСТ-Астрель, 2003.

SHEEP BREEDING – UNIQUE BRANCH OF ANIMAL HUSBANDRY

Aliyev E.N., Kiryanov D. A.

Keywords: *mutton, caloric content, organic products, stearin complex, touch indicators, peptides, bioactivity of an organism, cholesterol, atherosclerosis, lanolin, sheepskin, astrakhans, wool teklost, astrakhan fur, yhobab, broadtail.*

Data on uniqueness of branch of sheep breeding are provided in article. It is said that in animal husbandry it is high on the list on a variety and specifics of received production, and in some cases and the unique source of receiving a large amount of wool, meat mutton, milk, astrakhans, fur and fur-coat sheepskins.

УДК 636.084

РОЛЬ УГЛЕВОДОВ В ПИТАНИИ ЖИВОТНЫХ

*Е.А. Барташук, студентка 3 курса биотехнологического факультета
Научные руководители - Л.А. Пыхтина, доктор
сельскохозяйственных наук, профессор, кандидат
сельскохозяйственных наук, доцент О.А. Десятов
ФГБОУ ВПО «Ульяновская государственная
сельскохозяйственная академия»*

Ключевые слова: *углеводы, сырая клетчатка, переваримость углеводов, фракционный состав клетчатки.*

В статье освещается изучение углеводной питательности кормов, которое имеет большое практическое значение не только для