

и консистенции. Вкус и консистенция изменялись с увеличением концентрации вносимых ингредиентов. Нами была подобрана оптимальная доза каши.

Таблица 1 Органолептические показатели йогурта

| Наименование проб | Макробиотическая каша % | Органолептические показатели | | |
|-------------------|-------------------------|--|--|---------------|
| | | Консистенция | Вкус и запах | Цвет |
| 1 | 1 | Однородная, вязкая, незначительный осадок каши | Кисломолочный, с привкусом внесенных компонентов | Молочно-белый |
| 2 | 2 | Однородная, вязкая, незначительный осадок каши | Кисломолочный, с привкусом внесенных компонентов | Молочно-белый |
| 3 | 3 | Однородная, вязкая, имеется осадок каши | Кисломолочный, с привкусом внесенных компонентов | Молочно-белый |
| 4 | 4 | Однородная, вязкая, имеется осадок каши | Кисломолочный, с привкусом внесенных компонентов | Молочно-белый |
| 5 | 5 | Однородная, вязкая, имеется осадок каши | Кисломолочный, с привкусом внесенных компонентов | Молочно-белый |

На кафедре химии Башкирского государственного аграрного университета провели анализы определения лактозы и кальция в йогурте. Результаты показывали, что наш исследуемый йогурт содержит больше лактозы и кальция, чем контрольная проба. Это доказывает, что сухое кобылье молоко и каша повышает содержание сухих веществ в йогурте.

Нами была подобрана оптимальная доза каши – 2%.

В результате проведенных экспериментов нами предложена технология производства кисломолочного продукта, предусматривающая применение в качестве сырья смеси коровьего с сухим кобыльем молоком и макробиотической каши.

Разработанная технология йогурта на основе смеси сухого кобыльего и коровьего и добавлением растительно-злаковых компонентов позволит расширить ассортимент кисломолочных продуктов с улучшенными потребительскими свойствами.

В ходе наших исследований впервые была изучена возможность использования сухого кобыльего молока, макробиотической каши при производстве йогурта.

Библиографический список:

- 1 Ахатова И.А. Новые подходы к переработке молочного сырья для производства детского и диетического питания / И.А.Ахатова, С.Г.Канарейкина. – Уфа: Гилем, Башк. энцикл., 2014. – С. 82
- 2 Канарейкина С.Г. Создание молочно-растительного йогурта / С.Г. Канарейкина // Российский электронный научный журнал. 2013. - №6.

УДК.636.079.2.93

ПОКАЗАТЕЛИ МЯСНОЙ ПРОДУКТИВНОСТИ ПОДСВИНКОВ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ УСЛОВИЙ СОДЕРЖАНИЯ

Meat Performance Of Pigs Depending On Conditions

З.А. Галиева, кандидат с.-х. наук, доцент, Г.М.Долженкова, кандидат с.-х. наук, доцент
Z.A.Galieva, G.M Dolgenkova

ФГБОУ ВПО «Башкирский ГАУ»
FSBEI of HPE Bashkir state agrarian University
zulfia2704@mail.ru

Аннотация. Многочисленными исследованиями установлено, что повышение упитанности животных при интенсивном выращивании и откорме сопровождается увеличением массы туши, ее убойного выхода, индекса мясности. Мясная продуктивность характеризуется как количественными, так и качественными показателями туш животных. Прижизненное определение мясных качеств дает возможность лишь предварительно оценить животных по мясной продуктивности [1]. Мясная продуктивность зависит от многих факторов, главными из которых являются породные особенности, возраст, условия кормления и содержания животных. Эти факторы, как и другие, предопределяют интенсивность выращивания и степень откорма, т.е. живую массу и упитанность подсвинков[2,3].

Ключевые слова. Подсвинки, мясная продуктивность, масса, убой.

Abstract. Numerous studies have established that increased fatness of animals under intensive farming and fattening accompanied by an increase in the weight of the carcass, its slaughter output, index macnasty. Meat productivity is characterized by both quantitative and qualitative indicators of animal carcasses. In vivo determination of meat quality allows only a preliminary evaluation of animals for meat production.

Key words. The pigs, meat productivity, mass slaughter.

Результаты контрольного убоя свидетельствуют о некотором влиянии условий содержания подсвинков не только на интенсивность роста и развития, но и на мясную продуктивность. Так, предубойная живая масса подсвинков I группы превосходило этот показатель II группы на 3,7 кг или на 3,1% и III группы – на 7,8 кг (6,9%). При этом предубойная живая масса подсвинков II группы была больше сверстников III группы на 4,1 кг или на 3,6%.

Таблица 1 Результаты контрольного убоя свиней

| Группа | Предубойная живая масса, кг | Масса парной туши, кг | Выход туши, % | Масса внутреннего жира-сырца, кг | Выход жира-сырца, % | Убойная масса, кг | Убойный выход, % |
|--------|-----------------------------|-----------------------|---------------|----------------------------------|---------------------|-------------------|------------------|
| I | 121,0±2,89 | 85,0±2,22 | 70,3±0,57 | 3,07±0,176 | 2,53±0,086 | 88,1±2,37 | 72,8±0,56 |
| II | 117,3±2,03 | 81,6±1,64 | 69,6±0,69 | 2,70±0,173 | 2,30±0,108 | 84,5±1,72 | 72,0±0,57 |
| III | 113,2±1,97 | 77,3±1,65* | 68,3±0,27* | 2,92±0,219 | 2,57±0,151 | 80,2±1,86 | 70,9±0,42 |

По абсолютной массе туши I группы были тяжелее аналогов II группы на 3,4 кг (4,2%) и III – на 7,7 кг или на 10,0% ($P < 0,05$). В свою очередь туши животных III группы весили меньше, чем подсвинков II группы на 4,3 кг (5,6%).

Высокие показатели мясности обусловлены не только предубойной живой массы[3], но и выходом туш[4,5], которым был на уровне 70,3-68,3%. Наибольший выход туши был у подсвинков I группы 70,3%, что выше, чем во II группе на 0,7 % и III – на 2,0%. Незначительные различия между группами были выявлены и по массе внутреннего жира. При этом наибольший выход внутреннего жира к предубойной живой массе был у подсвинков III группы – 2,57% и наименьший у животных II группы – 2,3%.

Подсвинки I группы, имея более массивные туши и несколько большее количество внутреннего жира, превосходили сверстников II группы по убойной массе на 3,6 кг (3,4%) и III – на 7,9 кг (9,8%), а разница по убойной массе между II и III группами составила 4,3 кг или 5,4%. Убойный выход животных I и II групп был на уровне 72,8-72,0% и достоверного различия не имел по сравнению с III группой, у которых этот показатель был равен 70,9%.

Библиографический список:

3. Галиева З.А. Мясная промышленность / Зубаирова Л.А., Галиева З.А. / В сборнике: Система ведения агропромышленного производства в Республике Башкортостан. Российская академия сельскохозяйственных наук, Академия Наук РБ, Министерство сельского хозяйства РБ, Башкирский государственный аграрный университет Башкирский НИИ сельского хозяйства РАСХН. Уфа, 2012. С. 390-392.

4. Научные основы продовольственной безопасности Галиева З.А., Мотавина Л.И., Гизатова Н.В., Исхаков Р.С., Гизатов А.Я., Карнаухов Ю.А., Файзуллин И.М., Юсупов Р.С. учебное пособие / Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Башкирский государственный аграрный университет". Уфа, 2014.

5. Основы пищевой биотехнологии. Мотавина Л.И., Галиева З.А., Гизатова Н.В., Исхаков Р.С., Гизатов А.Я., Карнаухов Ю.А., Файзуллин И.М., Юсупов Р.С. учебное пособие / Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Башкирский государственный аграрный университет". Уфа, 2014.

6. Экологически безопасные консерванты в мясных продуктах Галиева З.А., Гайнуллина Э.Г. В сборнике: Перспективы инновационного развития АПК. Материалы Международной научно-практической конференции в рамках XXIV Международной специализированной выставки "Агрокомплекс-2014". 2014. С. 15-18.

7. Консервирующее действие прополиса на мясо и мясные продукты. Галиева З.А. В сборнике: ЕС - Россия: 7-я рамочная программа в области биотехнологии, сельского, лесного, рыбного хозяйства и пищи материалы Международной конференции с элементами научной школы для молодежи в рамках Федеральной целевой программы "Научные и научно-педагогические кадры инновационной России" на 2009-2013 годы. 2010. С. 84-85.