

INFLUENCE OF A KIND OF SAUSAGE CASINGS QUALITY AND SHELF SMOKED SAUSAGES

Belousov M.Y.

Key words: *Meat production, quality, sausages, sausage casings, shell «AMISMOK»*

Summary: The work is devoted to the influence of various kinds of sausage casings for quality sausages. It was found that the use of shell "AMISMOK" in the production technology of smoked sausage has a positive effect on the quality and shelf life of the finished product.

УДК 636.52.084

МОРФОМЕТРИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА ЯИЦ ПЛЕМЕННЫХ КУР-НЕСУШЕК ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ β - КАРОТИНОСОДЕРЖАЩЕГО ПРЕПАРАТА

*Волчков А.А., студент 5 курса биотехнологического факультета
Научные руководители – Ерисанова О.Е., кандидат биологических наук, профессор
Гуляева Л.Ю., кандидат сельскохозяйственных наук
ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина»*

Ключевые слова: *каротин, куры-несушки, белок, желток, скорлупа*

В статье экспериментально обосновано целесообразность применения в кормлении племенных кур-несушек β – каротиносодержащего препарата, что позволяет улучшить морфометрические показатели качества яиц.

Сформировавшееся яйцо состоит из желтка, белка, скорлупы, соотношение которых зависит от многих факторов, в их числе - потребность птицы в веществах, обладающих высокой биологической активностью – витаминах, макро-, микроэлементах, ферментах и многих других. В этом плане большое значение в кормлении птицы имеет β - фракция каротина, из одной молекулы которой в живом организме образуется две молекулы витамина А (ретинол). Однако биологическая активность и реактивные способности β -каротина гораз-

Таблица 1 - Морфометрические показатели качества яиц кур-несушек

Показатели	Группы			
	I-K	C _y	II-O	C _y
В возрасте 26 недель				
Масса яйца, г	57,160±0,201	0,930	57,839±0,030**	0,136
Масса желтка, г	15,684±0,083	1,493	15,856±0,032***	1,035
Масса белка, г	35,531±0,173	1,290	36,294±0,093**	0,679
Отношение белка к желтку	2,27:1	-	2,29:1	-
Толщина скорлупы, мкм	0,342±0,003	2,220	0,360±0,004**	3,208
В возрасте 44 недели				
Масса яйца, г	61,994±0,010	0,045	62,129±0,009*	0,037
Масса желтка, г	17,781±0,106	1,581	18,236±0,093**	1,349
Масса белка, г	37,172±0,068	0,520	37,444±0,100***	0,754
Отношение белка к желтку	2,07:1	-	2,09:1	-
Толщина скорлупы, мкм	0,351±0,012	9,435	0,375±0,005*	3,771

P<0,01; *P<0,05; + P<0,001

до больше, чем витамина А, и действует он безопаснее [3,5,6]. В настоящее время, в связи с высокими энергетическими затратами на производство травяной муки (источник каротина и микроэлементов) разработаны и получили широкое распространение в птицеводстве и животноводстве препараты, насыщенные антиоксидантной витаминно- минеральной группой. Одним из таких препаратов является «Липовитам Бета», в рецептуру которого входит натуральный β-каротин-0,0294 г, витамин С-0,1471, витамин Е-0,0294, природные фосфолипиды – 0,059 г и бутилоксианизол (антиокислитель) –0,0002 г, заключенные в микрокапсулу (липосому) [1,2,4].

Изучения влияния данного препарата на качество яиц племенных кур проводилось в ООО «Симбирская птицефабрика» (Ульяновской области) на двух группах несушек (I-контрольная и II-опытная) по 364 головы в каждой. Кормление несушек осуществлялось одним и тем же полнорационным комбикормом, сбалансированным по основным питательным веществам в соответствии с установленными нормами. На тонну комбикорма для несушек опытной группы добавляли путем ступенчатого смешивания 240 грамм β – каротиносодержащего препарата «Липовитам Бета».

В яйцах от кур-несушек, потреблявших комбикорм, обогащенный препаратом произошло увеличение (P<0,05-0,01) массы белка на 2,147% в воз-

расте кур 26 недель и на 0,732% - в 44 недели, желтка – на 1,097 и 2,559% (таблица 1). При этом у молодок контрольной группы, особенно в возрасте 26 недель наблюдается более значительная изменчивость морфометрических показателей яиц. Так, коэффициент изменчивости массы яйца составляет 0,93%, массы белка, желтка 1,290; 1,493%, тогда как у курочек опытной группы соответственно в 6,84 раза; в 1,9 раза; в 1,4 раза меньше. Отношение массы белка к массе желтка в яйцах несколько больше и составило в 26 и 44-недельном возрасте кур – 2,29 и 2,09 против 2,27 и 2,07 у яиц контрольных несушек. За учетный период у несушек опытной группы относительно контроля толщина скорлупы яиц повышалась по периодам: с 0,342 до 0,360 мкм и с 0,351 до 0,375 мкм.

Таким образом, исследованиями морфометрических показателей яиц, установлено, что применение в рацион кур-несушек родительского стада β -каротиносодержащего препарата «Липовитам Бета» оказывает положительное влияние на изменение массы яиц, массы белка, желтка, толщину скорлупы.

Библиографический список

1. Продуктивность и технологическая пригодность молока коров для производства творога при включении в их рацион препарата «Липовитам Бета»/ О.А. Десятов, Ю.В. Воеводин, В.Е. Улитко, С.П. Лифанова//Главный зоотехник.-2014. - №1. - С. 20-21.
2. Улитко, В.Е. Морфобиохимические показатели крови и функциональное состояние печени кур при потреблении липосомальной формы бета-каротина/В.Е. Улитко, О.Е. Ерисанова, Л.Ю. Гуляева//Зоотехния. -2011. - № 8. - С.12-14.
3. Резниченко, Л. Чем можно заменить травяную муку?/ Л.Резниченко, А. Мерзленко//Птицеводство. – 2000. - №5. -С. 28-29.
4. Улитко, В. Каротинсодержащая добавка для кур-несушек/ В. Улитко, О. Ерисанова, Л. Гуляева//Комбикорма. – 2011. - №1. -С. 67-68.
5. Фисинин, В. Каротиноиды в пищевых яйцах: проблемы и решения/ В. Фисинин, А. Штеле//Птица и птицепродукты. – 2008. - №5. -С. 58-60.
6. Хайсаров, Д.П. Продуктивные качества и сохранность кур разных кроссов/ Д.П. Хайсаров, В.В. Наумова//Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. – 2012. - №1. – С.122 -125.

MORPHOMETRIC INDICATORS OF QUALITY EGGS BREEDING LAYING HENS WHEN USING BIG QUANTITY OF CAROTENE DRUG

Volchkov A.A.

Key words: *carotene, laying hens, albumen, yolk, shell*

The article experimentally proved the feasibility of application in the feeding of breeding hens of a big quantity of carotene of the drug, which allows to improve the morphometric indicators of the quality of the eggs.

УДК 637.3

ВЛИЯНИЕ КАЧЕСТВА РАССОЛА НА ФОРМИРОВАНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ СЫРОВ

*Волчкова Л.К., студентка 4 курса биотехнологического факультета
Научный руководитель - Лифанова С.П., доктор сельскохозяйственных наук,
профессор
ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина»*

Ключевые слова: *сыр, рассол, диффузия соли, активная и титруемая кислотность, влага, удельная поверхность, форма и размер сыра, пороки*

Работа посвящена изучению влияния качества рассола на созревание и формирование органолептических показателей сыров, в статье рассматриваются факторы, влияющие на технологически правильное насыщение сырной головки солью и возможности возникновения пороков.

За последнее десятилетие в сыроделии такие показатели, как сыропригодность молока, оптимизация технологических приемов являются решающими в производстве сырной продукции [1,2,3,4]. Один из наиболее важных технологических действий - это посол сыра. Посолка сыров в рассоле не сопровождается сложными биохимическими превращениями продукта, но, тем не менее, соль, которой насыщается сыр во время посола, играет важную роль в протекании многих процессов. На фоне практически повсеместного внедрения в производство пленочных упаковок возросла значимость микробиологической