

УДК 636.2.087.8 +637.12.05.

ВЛИЯНИЕ НА КАЧЕСТВЕННЫЙ СОСТАВ МОЛОКА И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫХ ПРЕПАРАТОВ

*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: *молоко, молочные продукты, витаминизированный препарат*

В статье рассматриваются вопросы влияния витаминизированных препаратов на качественный состав молока и молочную продукцию.

Установлено, что применение в молочном скотоводстве витаминизированных препаратов регулируют обмен веществ в организме, улучшает использование питательных компонентов корма, позволяют снизить себестоимость молока-сырья и молочной продукции [2].

Состав и сырьевые показатели молока определяют качество продуктов его переработки. Некачественное сливочное масло, творог, творожные изделия и другие молочные продукты зависят от неполноценного молока-сырья. Следовательно, разрешение проблемы повышения качества продуктов, необходимо корректировать улучшением сырьевого качества молока, отличающегося непостоянством и значительной изменчивостью под влиянием ряда факторов, одним из которых является кормление молочного скота [1].

Каротинсодержащие препараты в молочном скотоводстве обладают фармакологическими и биотехнологическими свойствами, отличающиеся своей уникальностью. В работах отечественных и зарубежных исследователей отмечена прямая зависимость между уровнем бета-каротина и витамина А в рационе коров и содержанием его в молоке и продуктах его переработки [1,3,4].

Парентеральное применение коровам антиоксидантного препарата «Карсел» повысило интенсивность окислительно-восстановительных процессов и белкового обмена, что определило увеличение продуктивного действия кормов рациона (на 9,2 кг молока на 100 израсходованных корм. ед.) и повысило содержание в молоке СОМО - на 0,19 %, жира - на 0,19 %, белка - на 0,16 %, витамина А - на 0,16 мг%. А лучшая степень извлечения жира (99,73 % против 98,77 % в контроле) делает его более технологичным для выработки сливок и масла. При этом расход молока на производство 1 кг сливок уменьшается на 10,65 %, а масла - на 9,3 %. Выход творога из обезжиренного молока увеличи-

вается на 4,51 % при меньшем на 4,2 % его расходе на 1 кг продукта. Годовой экономический эффект на 1 руб. затрат, связанных с приобретением и применением препарата «Карсел» составил 16,45 руб.[2].

Достоинства каротинсодержащих препаратов объясняются их функциональностью, экологичностью, эффективностью действия в кормлении лактирующих коров с целью балансирования их рационов по каротину[6,7,8,9].

Библиографический список

1. Реализация биоресурсного потенциала продуктивных качеств коров при включении в их рационы липосомального препарата/ Ю.Е.Воеводин, В.Е.Улитко, С.П.Лифанова, О.Е.Ерисанова // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. - 2014.- № 1(25) - С. 113-118.
2. Воеводин, Ю.Е. Продуктивность и технологические свойства молока коров при включении в рацион препарата «Липовитам-бета» / Ю.Е.Воеводин, С.П. Лифанова, В.Е. Улитко // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. - 2013. - № 3(23) - С. 95-100.
3. Ерисанова, О.Е. Нетрадиционные кремнистые, протеиновые и антиоксидантные препараты в составе комбикормов для бройлеров и кур-несушек – как средство повышения их биоресурсного потенциала / О.Е. Ерисанова. - Ульяновск: УГСХА, 2011. –347с.
4. Казарян, Р.В. Резервы повышения репродуктивной способности, молочной продуктивности и улучшения технологических параметров молока коров/ Р.В. Казарян, В.Е. Улитко, С.П. Лифанова // Достижение науки и техники АПК. - 2011. - №1. - С. 39-41.
5. Князева, И. Влияние витамина А на содержание в молоке жира и лактозы / И. Князева, А. Крисанов, Н. Горбачева // Молочное и мясное скотоводство. - 2008. – №2. – С. 19.
6. Лифанова, С.П. Продуктивность и воспроизводительная способность коров при использовании комплексного антиоксидантного препарата/ С.П. Лифанова, В.Е. Улитко // Зоотехния. – 2010. – № 8. – С. 10 - 12.
7. Лифанова, С.П. Сыропригодность молока коров разных пород при инъектировании их витаминизированным препаратом / С.П. Лифанова // Сыроделие и маслоделие. – 2010. - №4. - С.36-37.
8. Лифанова, С.П. Влияние антиоксидантного витаминно-минерального препарата «Карцесел» на продуктивность коров, технологические и экологические качества молока и продукты его переработки / С.П. Лифанова // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. - 2012. - № 1. - С. 106.
9. Препарат «Карток» в рационе коров и его воздействие на ресурсный потенциал их репродуктивности, молочной продуктивности и сыропригодности молока /С.В.

Тойгильдин, Ю.Е.Воеводин, С.П. Лифанова, В.Е. Улитко //Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. - 2013. - № 4(24). - С. 97-101.

INFLUENCE ON THE QUALITATIVE COMPOSITION OF MILK AND DAIRY PRODUCTS FORTIFIED DRUGS

Volchkova L.K.

Key words: *milk, dairy products, fortified drug*

The article discusses the influence of fortified drugs on the qualitative composition of milk and dairy products.

УДК 579.8 +579.67

ПОТРЕБНОСТЬ СЕЛЕКЦИИ ПЕРСПЕКТИВНЫХ ЛАКТОБАКТЕРИЙ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ФЕРМЕНТАЦИИ РАЗЛИЧНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

*Козачок И.О., студентка 4 курса биотехнологического факультета
Научный руководитель - Король Ц.А., кандидат технологических наук
Национальный университет пищевых технологий*

Ключевые слова: *микробиота, молочнокислые бактерии, ферментация, закваска, штаммы*

В работе изложены обоснование необходимости выделения новых штаммов лактобактерий немолочного происхождения, которые обладают высокой ферментативной активностью по отношению к разнообразному пищевому сырью.

Использование лактобактерий в пищевой промышленности связано с получением различных продуктов функционального назначения. Их используют для получения молочнокислых продуктов, хлебобулочных изделий, а также для ферментации мяса и рыбы [1,2]. Такой широкий спектр использования лактобактерий в промышленном производстве продуктов питания повышает необходимость поиска новых перспективных штаммов лактобактерий именно с образцов немолочного проис-