

Д.П. Хайсанов // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. – 2014.- № 1. - С. 118.

6. Сарафанова, Л.А. Применение пищевых добавок / Л.А. Сарафанова. – СПб.: Гиорд. - 2005.

THE USE OF COMPLEX FOOD ADDITIVES IN THE PRODUCTION TECHNOLOGY OF CHOPPED SEMI-FINISHED PRODUCTS

Chickina Y.V.

Key words: *meat industry, sausages, nutritional supplements*

The data of experimental studies showing that the use of food additives in the production technology chopped polufabrikтов and positive effect on their quality and leads to cost savings

УДК 644

ВЛИЯНИЕ ВИТАМИНОВ НА КАЧЕСТВО ПИЩЕВЫХ ЯИЦ

*Дементьева Л.В., студентка 1 курса биотехнологического факультета
Научный руководитель – Гуляева Л.Ю., кандидат сельскохозяйственных наук, доцент
ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина»*

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

В статье экспериментально обосновано целесообразность применения в кормлении кур-несушек – 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 био-

логическая активность и реактивные способности β -каротина гораздо больше, чем витамина А, и действует он безопаснее [3,5]. 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].

Исследования влияния данного препарата на качество яиц кур-несушек 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 возрасте кур 26 недель и на 0,732% - в 44 недели, желтка - на 1,097 и 2,559%.

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. Десятов, О.А. 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.

THE INFLUENCE OF VITAMINS ON THE QUALITY OF TABLE EGGS

Dement'eva L.V.

Keywords: *carotene, laying hens, albumen, yolk, shell*

The article experimentally proved the feasibility of application in the feeding of chickens-несушек – big quantity of carotene drug, which improves the morphometric indicators of the quality of the eggs.

УДК 642.5

ИЗГОТОВЛЕНИЕ КОТЛЕТ «ОСОБЫЕ» С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КОМПЛЕКСНЫХ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК

*Салманова М.А., студентка 3 курса, биотехнологического факультета
Научный руководитель - Губанова Н.В., кандидат сельскохозяйственных наук,
доцент
ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина»*

Ключевые слова: *котлета, пищевая промышленность, общественное питание, рубленые полуфабрикаты, пищевые добавки*

Приводятся данные экспериментальных исследований, доказывающие, что применение пищевых добавок в изготовлении котлет и положительно влияет на их качество и ведет к снижению себестоимости