

Таблиця 1 – Жива маса ремонтного молодняка

Вік, міс.,	Чистопородні		Помісні		Помісні в % до чистопорідних
	п	жива маса, кг	п	жива маса, кг	
3	91	79,4	115	85,8	108,1
6	70	144,4	88	156,9	108,7
12	52	235,0	76	249,4	106,1
18	28	320,5	35	334,8	104,5
24	28	386,5	35	400,7	102,3

Помісні первістки мали добрі показники молочної продуктивності. Так, за перші 100 днів лактації їх середній удій був 1470кг молока, що на 390кг більше ніж у чистопорідних аналогів.

Крім нього дослідями встановлено, що помісні первістки були більш пристосовані до машинного доїння: по ємності, формі вимені і сосків, швидкості молоковіддачі, індексу вимені, одночасності доїння долей вимені вони мали перевагу перед чистопорідними ровесницями.

УДК 637.12:577.15

ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ МОЛОКА ПРИ ВИКОРИСТАННІ АКТИВАТОРІВ ЛПС

В.О.КОЗЛОВА – к.б.н., доцент, Херсонський ДАУ

Активність та термін бактеріостатичної фази молока залежить не тільки від багаточинникових захисних систем організму, але й від активності деяких ферментних систем молока. Найбільш активною є лактопероксидазна система (ЛПС). Для підвищення її активності, продовження бактеріостатичної фази та збереженості молока, в державах з розвиненим молочним господарством використовують активатори ЛПС – H_2O_2 та KSCN в співвідношенні 0,85 – 0,95: 1,10 мг%, щоб загальний вміст KSCN не перевищував 1,5 мг%.

Результати попередніх наших дослідів показали, що в більшості випадків початковий засів молока в наших господарствах складав від 250 до 400 тис бактерій в 1мл, натуральний вміст KSCN був в межах 0,28 – 0,35мг%. Оптимальними дозами активаторів в цьому випадку були 1,3-1,5 мг% H_2O_2 : 1,5 мг% KSCN.

Метою наступних дослідів було вивчення впливу найбільш прийнятних доз активаторів на розвиток мікрофлори заквасок, яка використовується для приготування кисломолочних продуктів і є

найбільш чутливим індикатором на зміну хімічного складу поживного середовища, тобто молока. При виготовленні кисломолочного продукту "Стрептосан" вивчались такі показники, як інтенсивність кислотоутворення, термін сквашування, кислотність та якість готового продукту.

Вивчення цих показників свідчить про те, що при збільшенні доз активаторів до 1,3- 1,5 мг% H_2O_2 : 1,5 мг% KSCN а загального рівня KSCN, до 1,85 мг% спостерігається тенденція зниження енергії кислотоутворення в процесі сквашування молока. Через 1,5,3 та 4 години з моменту внесення закваски вона була на 4-6°Т нижча ніж в зразках контрольних, та з дозами активаторів 0,96 : 1,10 мг%.

Більш низькою кислотністю, пріснутим смаком та слабшою консистенцією відрізнявся і готовий продукт з молока, яке вміщувало підвищену консистенцію активаторів (84-86°Т проти 92-94°Т).

Отже використання активаторів ЛПС доцільно в дозах 0,95 : 1,10 мг% на фермах з високою санітарною культурою одержання молока, де початковий засів його становить в межах 150-250 тис бактерій в 1 мл. Концентрація 1,3-1,5 мг% тіоцинату була граничною. Перевищення цієї дози буде негативно впливати на технологічні властивості молока.

УДК 637.5.082.2.

ЯКІСТЬ САЛА СВИНЕЙ

Н.Л.ПЕЛИХ – к.с. г.н., Херсонський ДАУ

Одним із найцінніших продуктів харчування для людини є сало. Смакові якості і технологічні властивості жирової тканини в значній мірі залежать від хімічного складу і фізико-хімічних властивостей шпигу підсвинків.

Вивчаючи фізико-хімічні властивості сала свиней різного напрямку продуктивності (табл.) встановлено, що кількість вологи в салі підсвинків м'ясних порід була дещо вища ніж у ровесників універсального напрямку продуктивності.

Йодне число нижче у чистопорідних свиней великої білої породи, в порівнянні зі свиньми породи ландрас на 1,87, полтавського м'ясного типу – на 1,82 і породи дюрок – на 1,18, а це вказує на більшу щільність сала універсальних порід. Число рефракції у вивчаємих порід, мало не значну різницю і відповідало вимогам для щільного сала. Температура плавлення була на рівні норми і суттєвої різниці між породами не виявлено. Проте сало підсвинків породи дюрок характеризувалось найбільшою амплітудою плавлення