

ПРОДУКТИВНІСТЬ ПЕРЕПЕЛІВ ПРИ ЗГОДОВУВАННІ ПРОБІОТИЧНОЇ КОРМОВОЇ ДОБАВКИ

І. Качанов

Вінницький національний аграрний університет, Вінниця, Україна
аспірант 1-го року навчання, факультет технології виробництва,
переробки та робототехніки у тваринництві, kachanovigor5@gmail.com

Анотація. Метою досліджу було вивчити вплив пробіотичної добавки на яєчну продуктивність перепілок. Встановлено, що за додаткового використання пробіотичної кормової добавки у перепілок 2-ї дослідної групи збільшився валовий збір яєць на 12,5 %, несучість на 12,6 %, інтенсивність несучості у на 9,4 %, висоти щільного шару білка на 25,0 % та малого на 9,0 %, індекс білка на 20,0 %, проти контрольної групи.

Вступ. Основним завданням перепелівництва є одержання продуктів харчування яєць та м'яса. Перепелині яйця і м'ясо – білковий повноцінний лікувальний і дієтичний продукт харчування. Яйця перепілок сприяють виведенню з організму людини радіонуклідів, за допомогою них лікують хвороби серця, серцево – судинної системи та шлунково – кишкового тракту [1, 4].

Пробіотики – корисні бактерії, такі, як *Lactobacilli* і *Bifidobacteria*, за одночасного застосування підкислювачів можуть витримувати більш кисле середовище. Тому одним з ефективних способів обмеження росту патогенної мікрофлори є створення несприятливого середовища для патогенів, тобто підвищення кислотності корму. Для ефективного заселення кишечника пробіотичними культурами потрібно його підготувати до цього. Мікрофлора відіграє роль захисного бар'єру на шляху проникнення різних інфекційних агентів до організму господаря. Крім того, завдяки своїм ензимним властивостям, вона бере участь у переробці значної кількості органічних речовин, синтезує білки, поліпептиди, амінокислоти, вітаміни та інші цінні метаболіти [2, 6, 7].

Тому метою досліджу було вивчити вплив пробіотичної добавки на яєчну продуктивність перепілок.

Виклад основного матеріалу. Дослід тривав 90 днів. Утримання піддослідної птиці здійснювалось у кліткових батареях. Параметри мікроклімату повністю відповідали прийнятним зоогігієнічним нормам для птиці.

Матеріалом для досліджу було відібрано 40 голів перепілок-несучок, з яких за принципом аналогів створили дві групи (перша – контрольна, друга – дослідна). Кожна група складалася з 20 голів. Враховували вік, живу масу, породу, стать [3].

Зрівняльний період досліджу тривав 7 діб, протягом якого молодняк усіх груп отримували комбікорм, який забезпечував їх поживними речовинами.

Цифровий матеріал обробляли біометрично за допомогою ПОЕМ. При цьому використовувались значення критерію вірогідності за Стюдентом-Фішером при трьох рівнях ймовірності: * $P < 0,05$; ** $P < 0,01$; *** $P < 0,001$ [5].

За результатами досліджень встановлено, що за період досліджу валовий збір яєць у перепілок 2-ї дослідної групи був більший на 12,5 % ($P \geq 0,001$) проти контролю.

Встановлено, що за додаткового споживання пробіотичної добавки у перепелів 2-ї групи збільшується несучість на 12,6 % ($P \geq 0,01$) порівняно з контрольними аналогами.

Якісні показники є важливим завданням дослідження впливу пробіотичної добавки на якість яєць перепілок.

До якісних ознак яєць відносять показники форми та розмірів яєць.

Слід відзначити, що інтенсивність несучості у 2-ї групи перепелів збільшилася на 9,4 % ($P \geq 0,001$) відносно контрольної групи.

Додаткове згодовування пробіотика перепелам 2-ї групи сприяє збільшенню висоти щільного шару білка на 25,0 % ($P \geq 0,05$) та малого на 9,0 % ($P \geq 0,01$), порівняно з

контрольною групою. Крім того, це дає змогу збільшити індекс білка на 20,0 % ($P \geq 0,05$), проти контрольного значення.

За дії пробіотичної добавки збільшується товщина шкаралупи яєць у птиці 2-ї групи 4,7 % ($P \geq 0,05$), проти контролю.

Висновок: Виявлено, що за споживання перепілками пробіотичної кормової добавки у перепілок 2-ї дослідної групи підвищується валовий збір яєць на 12,5 % ($P \geq 0,001$), несучість на 12,6 % ($P \geq 0,01$), інтенсивність несучості у на 9,4 % ($P \geq 0,001$), висоти щільного шару білка на 25,0 % ($P \geq 0,05$) та малого на 9,0 % ($P \geq 0,01$), індекс білка на 20,0 % ($P \geq 0,05$), порівняно з контролем.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Бородай В.П. // Сучасне птахівництво. 2010. 6 (91): 21-22.
2. Єгоров Б.В., Шаповаленко О.І., Макаринська А.В. // Технологія виробництва преміксів: навчальний посібник. 2007: 288 с.
3. Ібатуллін І.І., Жукорський О.М., Бащенко М.І., та ін. // Методологія та організація наукових досліджень у тваринництві. 2017: 327 с.
4. Побережець Ю.М. // Збірник наукових праць «Аграрна наука та харчові технології». 2019. 4(107): 24-34.
5. Руденко В.М. // Математична статистика. 2012: 304 с.
6. Anggraeni A.S., Suryani A.E., Sofyan A., Sakti A.A., Istiqomah L., Karimy M.F., Darma I.N.G. // IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science. 2020. 462: 01200.
7. Mikulski D., Jankowski J., Mikulska M., Demey V. // Poultry Science. 2020. 91(10): 2275-2285. <https://doi.org/10.1016/j.psj.2-19.11.046>

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ СНЕКІВ ІЗ М'ЯСА РАВЛИКА

Г.Л. Лисенко¹, В.Г. Прудніков², А.Л. Леппа³, І.М. Гейда⁴

Державний біотехнологічний університет, Харків, Україна

¹ к.с.-г.н., доцент, завідувачка кафедри технології переробки та якості продукції тваринництва, anna.lysenko7215@btu.kharkov.ua

² професор кафедри, prudnikov2648@gmail.com

³ ст. викладач, super_leppa@ukr.net

⁴ ст. викладач, geyda_star@ukr.net

Для багатьох людей, м'ясо равлика є частиною їх раціону. Є країни, де м'ясо равликів зазвичай їжа кожного дня, а є країни, де люди тільки починають випробувати страви із равликів, і відносяться до них як до вишуканих страв із нетрадиційних тварин.

М'ясо наземного молюска дуже цінне, в середньому, містить до 70 % білка в перерахунку на суху речовину, багату такими незамінними амінокислотами, як лейцин (0,90 мас.%), треонін (0,40 мас.%), а також валін, ізoleyцин, лізин, метіонін, фенілаланін. Актуально, особливо для дитячого харчування, присутність аргініну (0,90 мас.%) та гістидину (0,49 мас.%). М'ясо равликів багате також на замінні амінокислоти – глутамінову (1,03 мас.%), аспаргінову (0,78 мас.%) кислоти, пролін (0,80 мас.%), гліцин (0,65 мас.%), серин (0,37 мас.%), а також тирозином, аланіном, цистином. М'ясо *Helix Aspersa Muller* відрізняється високим вмістом поживних речовин, високим вмістом ненасичених жирних кислот омега-3/омега-6, які перебувають в оптимальному співвідношенні. У плоті *Helix Aspersa Muller* виявили різні мінерали та вітаміни (всі вітаміни групи В, вітаміни А та Е, Са, Fe, Se, Cu, Zn та ін.). У 100 г м'яса міститься близько 76,91 ккал, це 3,84 % енергії денного приймання їжі у 2000 ккал. Також м'якуш містить велику кількість антиоксидантних