

кг відносних відсотки у тушах тварин за передзабійної маси 108...118 в порівнянні з тушами тварин забитих за живої маси 102 кг, тоді як зі збільшенням передзабійної живої маси з 83 до 102 кг вихід м'яса в цій частині туші не підвищувався. З підвищенням передзабійної живої маси встановлено суттєве підвищення натуральних показників маси корейки, грудинки та котлетного м'яса.

8. В тазостегновій частині встановлено збільшення частки жирової тканини та зменшення частки кісток і не встановлено різниці за вмістом м'яса в цій частині туші зі зростанням передзабійної живої маси.

9. В цілому в туші зі збільшенням передзабійної живої маси виявлено підвищення вмісту жирової тканини та зменшення вмісту кісток і не встановлено чіткої тенденції залежності вмісту м'яса в туші.

10. При вивченні частки основних великокускових напівфабрикатів в туші встановлено, що всі напівфабрикати із зростанням живої маси тварин збільшувались у масі. Але це питання потребує більш детального аналізу.

#### **Пропозиції.**

Вивчення залежності забійних показників та морфологічного складу туш свиней за різної передзабійної маси слід продовжити, при цьому для більшої статистичної вірогідності результатів необхідно збільшити розмір піддослідних груп за рахунок зменшення вдвічі їх кількості.

**УДК 636.085.5**

### **ЗАБІЙНІ ТА М'ЯСНІ ЯКОСТІ ТУШ СВИНЕЙ ЗА РІЗНОГО СПОСОБУ КАСТРАЦІЇ В УМОВАХ ПРОМИСЛОВОГО ВИРОБНИЦТВА СВИНИНИ В УКРАЇНІ**

**Повод М.Г.** - доктор с.-г. наук, професор Сумський НАУ

**Кравченко О.І.** - кандидат с.-г. наук, професор Полтавська ДАА

**Гетья А.А.** - доктор с.-г. наук, професор НУБіП м. Київ

**Храмкова О.М.** – аспірант Дніропетровський ДАЕУ

В даний час людство все більше уваги приділяє не тільки підвищенню продуктивності тварин і поліпшення якості продукції, а й створення тваринам комфортних умов утримання, максимально наближених до їхніх потреб.

Особливо актуальним це питання є для жителів країн ЄС. У директиві ЄС 2008/120 / ЄС від 18/12/2008 року задекларовані основні вимоги щодо стратегії майбутнього розвитку технологічних процесів, які стосуються вирощування та відгодівлі свиней.

Останнім часом загальну увагу, як виробників, так і споживачів привернуто до питання кастрації тварин. Фактично вже встановлені хімічні субстанції, які призводять до утворення запаху, тому зараз основна увага приділяється розробці

способів запобігання їхньому виникненню в м'ясі або зменшення їх негативного впливу на якість продукції.

Одним з таких способів є імунологічна кастрація кнурців, оцінці ефективності якої в умовах індустриального виробництва свинини присвячена дана робота.

Для проведення дослідження було сформовано 2 групи кастрованих свиней: одні кнурці були кастровані хірургічним способом на 4-й день життя, а інші - імунокастровані вакциною Імпровак за схемою її виробника. При досягненні тваринами живої маси 100 кг були забиті з подальшою оцінкою туш і їх обвалюванням.

В результаті проведених досліджень було встановлено, що туші імунокастратів були менше осалені. Зокрема, товщина шпику, виміряна в 3-точках на туші, була менше, ніж у хірургічних кастратів, а при обвалюванні туш імунокастрованих тварин було отримано на 4,62% більше м'язової тканини і на 5,93% менше жирової тканини.

Було встановлено перевага імунокастрованих тварин над хірургічно кастрованими по виходу найцінніших великокускових напівфабрикатів на 3,2%.

Отримані результати дозволяють стверджувати, що використання способу імунокастрації кнурів може сприяти підвищенню якості їх туш. Разом з тим, для формування остаточних висновків необхідно провести додаткові дослідження

**УДК 637.144+637.044**

## **ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА БЕЗЛАКТОЗНОЇ МОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ**

**Самусенко С.С.** – студент 3 курсу біолого-технологічного факультету.

**Завальнюк І.П.** – кандидат техн. наук, доцент кафедри технологій переробки та зберігання с.-г. продукції  
ДВНЗ «ХДАУ»

З кожним роком в Україні та світі зростає кількість людей з частковою або повною непереносимістю лактози. Відповідно до статистичних даних в Україні кожна десята дитина у віці від 1 року 6 місяців до 14 років, а це близько 600 тис осіб, страждають на лактозну недостатність, причому з віком цей показник зростає. Щодо дорослих, то питання з перетравленням лактози у кожного п'ятого (приблизно 5 млн. осіб).

В країнах Європи показники не нижче, а в деяких країнах значно вище. Так, у мешканців балканських країн спостерігаються проблеми у 50% населення, у італійців – 55% , а у французів – більше 65%. В ЄС відсутні документи, які б підтверджували визначення «низьколактозний» і «безлактозний молочний продукт». Однак в країнах Скандинавії існує інструкція про те, що при декларації продукту як безлактозного, вміст лактози має бути менше 10 мг/100г (0,01%) [1, 2].