

СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ ПЕРЕПЕЛИНИХ ЯЄЦЬ

Ясько В.М., к. с-г. н., доцент кафедри ТВППТ, valentinayasko2207@gmail.com

Кірович Н.О., к. с-г. н., доцент кафедри ТВППТ,

Найдіч О.В., к. в. н., доцент кафедри ТВППТ,

Ахієзер В. Є. здобувач 1 курс ТВППТ

Одеський державний аграрний університет, м. Одеса, Україна

Наукові дослідження, спрямовані в першу чергу на вивчення технологічних властивостей перепелиних яєць в залежності від їх строків знеення, та оптимального терміну використання.

Ключові слова: перепелині яйця, якість, конкурентноспроможність, споживна цінність, дефекти, індекс жовтка

Перепелині яйця є невід'ємною частиною споживчого кошику. До певного часу підприємці не мали довіри до цього виду бізнесу, а споживачі до продукту [1,2].

Перепелині яйця, за своїми властивостями, сьогодні, займають одне з важливих місць у харчуванні людини. Вони містять багато життєво необхідних поживних та біологічно активних речовин, які перебувають в оптимальному співвідношенні (жири, білки, мінеральні речовини та вітаміни). При цьому ступінь їх засвоєння організмом людини складає 96-98%. [1,3].

Сьогодні на споживчому ринку перепелиних яєць в Україні спостерігається гостра конкуренція між різними виробниками. Саме тому дослідження їх якості на даний час є досить актуальним завданням [4].

Метою даної роботи є вивчення основних критеріїв товарознавчої оцінки якості перепелиних яєць та динаміка її змін під час зберігання.

Матеріал та методи вивчення. В наукових дослідженнях були використані загальнозоотехнічні методи наукових досліджень. В якості об'єктів дослідження були обрані зразки перепелиних яєць різних торгових марок.

Результати наукових досліджень. В результаті обробки отриманих даних досліджень споживних властивостей перепелиних яєць були досліджені їх органолептичні та фізичні властивості. Для цього брали яйця на дослідження без будь яких видимих дефектів.

В якості органолептичних показників визначався зовнішній вигляд шкаралупи, стан білка та жовтка. Як результатом дослідження було визначено, що всі досліджені зразки перепелиних яєць відповідали вимогам за вивчаємими показниками.

Яйця мали чисту непошкоджену шкаралупу, без крові та посліду; білок густий та прозорий без сторонніх включень; стан жовтка мав контури не окреслені, займав центральне положення, малорухливий, кров'яні плями або смужки були відсутні. А всі досліджувані зразки перепелиних яєць всіх досліджуваних торгових марок, відповідали категорії якості відмінно, та набрали 4,86 бали.

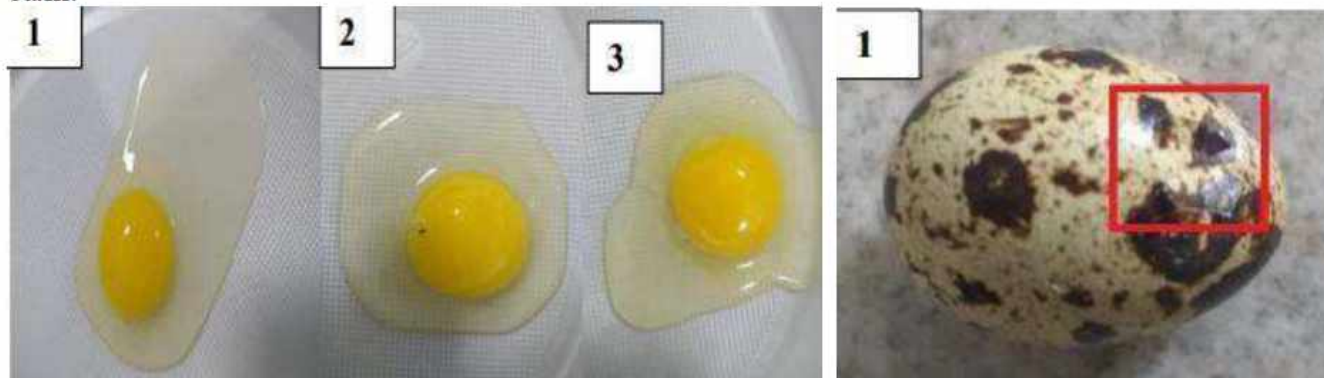


Рис. 1. Органолептична оцінка яєць перепелів

Фізичні показники такі як маса досліджуваних яєць, відповідала вимогам стандарту. Маса яєць була не менше 10 г. І найменша маса десяти яєць була у зразках перепелиних яєць на рівні 135,60 г.

Результати щодо показників індекса жовтка, який є непрямим показником свіжості яєць, та його значення були в межах від 0,54 до 0,57 мм.

Отримані значення цього показника, відповідали їх даті виробництва, тобто яйця відносилися до столових, і це показник свіжості та придатності до зберігання та споживання. Тому, для виконання поставленої нами мети було встановлено залежність між зміною індексу жовтка, вагою та свіжістю перепелиних яєць. Проведено наукове дослідження динаміки цього показника в процесі зберігання. Результати досліджень наведено в таблиці 1.

Таблиця 1. **Вплив індекса жовтка яєць на тривалість зберігання перепелиних яєць**

Показник	початок досліджень		60 днів	
	індекс жовтка, мм	маса, г	індекс жовтка, мм	маса, г
Перший зразок	0,55	13,65	0,42	12,68
Другий зразок	0,57	13,25	0,46	14,10
Третій зразок	0,58	11,65	0,47	13,75

Отримані результати показують, що існує залежність між зміною такого показника як індекс жовтка від тривалості зберігання перепелиних яєць, а саме свіжості.

Яйця в середньому втрачали 0,33 г від початкової маси. На кінець зберігання (60 діб) встановлено, що індекс жовтка зменшився до значень 0,42 – 0,47, при цьому втрати маси склали в середньому 0,7 г. Отже можна зробити висновок, що свіжість перепелиних яєць можна визначити за індексом їх жовтка, який для столових яєць складає від 0,52 до 0,6 мм, нижчі значення даного показника і знаходились на рівні (0,42 - 0,47 мм), свідчать про тривале зберігання яєць та втрату їх якості

Висновки:

1. Забезпечення позитивного результату досягається за рахунок застосування комплексного підходу.
2. Важливою умовою є тривалість зберігання та транспортування яєць перепілок, оскільки вони достатньо легко пошкоджуються.

Список використаних джерел.

1. Кернасук Ю. П. Птахівництво – ефективна сфера агробізнесу. [ftp://agro-business.com.ua/ekonomichnyi-gektar/2972-ptakhivnytstvo – efektyvna-sfera-agrobiznesu.html](ftp://agro-business.com.ua/ekonomichnyi-gektar/2972-ptakhivnytstvo-eфекtyvna-sfera-agrobiznesu.html).
2. Бородай В.П., Циганюк О.В. Птахівництво. Розведення сільськогосподарських тварин з основами спеціальної зоотехнії. К.: Аграрна наука. 2018. 512 с.
3. Fathi M.M., Homidan I.AI, Ebeid T.A., Abou-Emera O.K., Mostafa M.M. Dietary supplementation of Eucalyptus leaves enhances eggshell quality and immune response in two varieties of Japanese quails under tropical condition // Poultry Science, Volume 99, Issue 2, February 2020, Pages 879- 885 (<https://doi.org/10.1016/j.psj.2019.09.001>)
4. Рудавська Г.Б. Тищенко Є. В., Куш С.П. Молочні та яєчні товари: підруч. для студ. вищ. навч. закл. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. 327 с.

УДК: 636.596:591.5

КОРМОВА ПОВЕДІНКА ГОЛУБІВ У ГНІЗДОВИЙ ПЕРІОД

Ясько В. М., к с.-г. н., доцент кафедри ТВППТ, valentinayasko2207@gmail.com

Найдіч О.В. к в. н., доцент кафедри ТВППТ

Кірович Н.О., к с.-г. н., доцент кафедри ТВППТ

Драч І.А., здобувач 1 курсу ТВППТ

Одеський державний аграрний університет, м. Одеса, Україна

У статті наводяться матеріали щодо вивчення кормової поведінки голубів у гніздовий період. Особливу увагу акцентовано на годівлі пташенят зобним молочком.

Ключові слова: кормова поведінка голубів, зобне молочко, зоб, пташенята.

Постановка проблеми. Травна система голубів відрізняються рядом особливостей будови та функцій. Крім звичайної для птахів попередньої обробкою корму в зобі, цей орган у голубів виконує й іншу важливу функцію.