

Известно, что поросята до 60 дней вырабатывают недостаточное количество кислоты, поэтому особенно важным представляется решение проблем, связанных с диареей и другими пищеварительными расстройствами в период отъема и перехода на новый тип кормления, проходящих, как правило, на фоне сильного стресса.

Предлагаемая электротехнология обеспечивает возможность обработки в электролитической ячейке воды для поения животных с плавным регулированием кислотности и содержания активных компонентов. Подкисление воды происходит за счет переноса через ионопроницаемую диафрагму ионов определенного знака с последующим образованием активных компонентов раствора (кислот, активного хлора и др.). Присутствие в питьевой воде растворенных кислот обеспечивает химический эффект уменьшения pH желудка. Кислоты - хорошие ингибиторы микробиологических процессов в организме. Микробный эффект обеспечивает контроль роста патогенных бактерий. Физиологический эффект проявляется в повышении усвояемости корма и улучшении метаболизма. Необходимо также отметить, что подкисление воды улучшает ее вкусовые качества. При этом улучшается аппетит животных, поедаемость корма.

Электрохимическая активация позволяет не только изменять pH воды, но и регулировать её физико-химические и биологические свойства за счет изменения активности содержащихся в ней ионов. Присутствие активного хлора исключает развитие нежелательных болезнетворных микроорганизмов в воде в процессе хранения в накопительной емкости, а его концентрация не превышает допустимой в соответствии с действующими стандартами на питьевую воду.

УДК 637.3.05

ВЫРАБ СЫРОЎ З БЛАКІТНАЙ І БЕЛАЙ ЦВІЛЛЮ – АКТУАЛЬНАЯ ЗАДАЧА, ЯКАЯ ПАЎСТАЕ ПЕРАД РБ Гаранда М.І.

УА “Гродзенскі дзяржаўны аграрны ўніверсітэт”

г. Гродна, Рэспубліка Беларусь

Сыравытворчасць, якая пачалася каля 8 тысяч гадоў таму назад у Паўднёва-Заходняй Азіі, на пачатку нашай эры дайшла і да Еўропы. Прамысловая вытворчасць сыроў у Расіі налічвае толькі паўтара стагоддзя і нягледзячы на даволі багаты асартымент сыроў, якія вырабляюцца ў Расіі і Беларусі, мы маем значнае адставанне ад краін Еўропы ў вытворчасці сыроў з выкарыстаннем цвілі, якія можна аднесці да дэлікатэсных прысмакаў. Ды і кошт яны маюць у некалькі разоў вышэйшы.

Знаёмства з вырабам асноўных сартоў цвільных сыроў адкрывае вочы на тое, што і на Захадзе да іх прыйшлі не адразу і што кожны з іх мае сваю гісторыю. Першы ўспамін аб мяккім сыры “Бры”, які пакрыты зверху аксамітнай цвільнай корачкай грыба *Penicillium candidum*, адносіцца да 774 года. Сыр “Камамбер” атрымаў сваю назву ад аднайменнай вёскі, у якой свяшчэннік Шарль Жан Бонвуст адкрыў сакрэт яго вырабу Марыі Арэль у 1790 годзе, якая праз год новы сыр прывезла на мясцовы рынак. Сыр “Ракфор” - сапраўдны патрыярх французскіх сыроў. Яшчэ ў 1550 годзе ў Тулузе быў прыняты дэкрэт, які забараняў гандляваць аднайменным сырам, які мог быць выраблены ў іншых месцах. Пры вырабе “Ракфору” выкарыстоўваюць цвільны грыбок *Penicillium roqueforti*, які вырошчваюць на жытнім хлебце. Саспявае гэты сыр у вапнавых гротах і шахтах, у якіх падтрымліваецца высокая вільготнасць і невысокая тэмпература (7°C). Да таго ж сапраўдны “Ракфор” вырабляюць з авечага малака.

Здавалася б, вырабіць сыры з цвіллю, не маючы спецыяльных вапнавых пячор, немагчыма, але вопыт іншых краін Еўропы паказвае, што гэта не так. Сыры вырабляюць і ў краінах, якія не маюць прыродных пячор. Іх вырабляюць на прадпрыемствах Польшы і Літвы, а зусім нядаўна наладзілася іх вытворчасць і на Украіне. Патрэбна выкарыстанне культур спецыяльных цвільных грыбоў, але гэта не можа з’яўляцца праблемай. Некалькі гадоў назад на кафедры мікрабіялогіі выдзелена белая цвіль з польскага сыру “Сакрэт”, якая лёгка падтрымліваецца ў культуры і выкарыстоўваецца ў навучальным працэсе. З літоўскіх сыроў “Бры” і “Дор Блю” выдзелены белая цвіль *Penicillium candidum* і блакітная, пакуль невядомага віду пеніцыліума. А для афармлення скляпенняў для сыра магчыма было б выкарыстаць плітку з мясцовага вапняку.

WHEY AND LACTIC ACID IN FEEDING OF BROILER CHICKENS

Majewska T., Pudyszak K.

Department of Poultry Science

University of Warmia and Mazury in Olsztyn, Poland

Two experiments were conducted to determine effect of diet supplemented with undiluted fresh whey or lactic acid on performance of broiler chickens. In experiment 1 whey was given to broiler two times a week for 4h, from one day of rearing. Birds from both groups were fed the same commercial feed mixtures. After 10 days of life, numerous cases of culling were observed, due to worse quality of feed. At 16 day of rearing feed was