

Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/122912>.

2. Тукфатулин Г.С., Гогаев О.К., Годжиев Р.С. Эффективность сбалансированного кормления коров для получения высококачественного молока в условиях интенсификации кормопроизводства: монография. - Владикавказ: Горский ГАУ, 2018. - 216 с. - ISBN 978-5-906647-49-8. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/134596> .

## THE SYSTEM OF STANDARDIZED FEEDING OF DAIRY COWS

Yakovleva M. Yu.

*Abstract.* In this work, a diet was compiled for dairy cows, with a live weight of 500 kg, which is normalized for all indicators of energy nutrition, macro- and microelements.

*Keywords:* diet, protein, dry matter, dairy cows, live weight, milk yield, milk productivity, fiber, feeding.

УДК 637.524.5(476)

## РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ И ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА СЫРОВЯЛЕННЫХ КОЛБАС ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Ковко О.С., студент, [olgakowk2098@gmail.com](mailto:olgakowk2098@gmail.com),

Копоть О.В., кандидат с.-х. наук, доцент, заведующий кафедрой,  
[kopot.olga.ggau@gmail.com](mailto:kopot.olga.ggau@gmail.com),

УО «Гродненский государственный аграрный университет»,  
Республика Беларусь

*Аннотация.* Изучено влияние томатного порошка на качество и пищевую ценность сыровяленых колбасок из мяса птицы. Проведены исследования органолептических, физико-химических показателей. Установлено улучшение качественных характеристик.

*Ключевые слова:* сыровяленые колбаски из мяса птицы, показатели качества, томатный порошок.

**Введение.** В настоящее время вырабатывается множество наименований колбасных изделий. Специфический вкус и структура сыровяленых колбас позволяет отнести их к изысканным деликатесам. Особая технология производства, которая включает длитель-

ную сушку, позволяет сохранить в готовом продукте максимальное количество полезных веществ.

Традиционно для производства колбас используется свинина и говядина. Однако в наше время все большее распространение находит мясо птицы в связи с его доступностью и высокой пищевой ценностью. В мясе птиц содержатся те же белки и азотистые небелковые экстрактивные вещества, что и в мясе убойных животных, однако, в мясе птиц больше полноценных и меньше трудно усваиваемых белков (коллагена и эластина), что обуславливает его высокую питательную ценность.

Мясо птицы не пользуется особой популярностью при производстве сыровяленых колбас. Основной причиной является недостаточное цветообразование готового продукта, что делает необходимым комбинирование мяса птицы с другим сырьем либо использование различного рода красителей. Однако цена мяса птицы привлекает и производителей, и покупателей. Поэтому возникает необходимость улучшения цветовых характеристик фарша с целью улучшения органолептических показателей готовых колбас [1].

**Целью** данной работы является разработка рецептуры и технологии производства сыровяленых колбасок из мяса птицы с использованием томатного порошка. Контрольным являлся образец, изготавливаемый по традиционной рецептуре, в состав которой входит свинина и мясо птицы.

**Материал и методика исследования.** В рецептуре опытного образца основным сырьем является также мясо птицы и свинина, а в качестве дополнительного компонента введено 3% томатного порошка.

В соответствии с СТБ 1996-2016 «Изделия сырокопченые и сыровяленые салями. Общие технические условия» сыровяленая колбаска - колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления осадке, продолжительной сушке и имеющее диаметр или поперечный размер не более 16 мм.

**Результаты исследования.** Томатный порошок для интенсификации окраски колбас из мяса птицы выбран не случайно. Широко известны его полезные свойства. А ликопин, которым богаты вяленые томаты, выступает в организме человека мощным природным антиоксидантом, замедляя процессы старения и действуя как противоопухолевое средство. Кроме того, в вяленых помидорах содержание ликопина более высокое и усваивается он быстрее. Поэтому считаем томатный порошок хорошей натуральной альтерна-

тивной синтетическим красителям, применяемым в мясоперерабатывающей промышленности.

У образцов исследовали основные показатели качества: органолептические, физико-химические.

Исследуя органолептические показатели, было установлено, что образцы существенно не отличаются друг от друга. Однако опытный образец, содержащий в рецептуре томатный порошок, характеризовался более насыщенным цветом, как с внешней стороны батона, так и на срезе. Изменения вкуса, аромата, консистенции не наблюдали.

В процессе исследования была изучена пищевая и биологическая ценность продукта. В опытном образце количества белка и жира снизилось на 0,3% и 39% соответственно в связи с введением растительного сырья. Содержание углеводов увеличилось на 7,14%. Калорийность опытного образца составила 290 ккал. Все показатели соответствовали требованиям СТБ 1996-2016.

При исследовании содержания витаминов и минеральных веществ в опытном образце был замечен ряд изменений. Особенно существенно возросло содержание витамина В<sub>6</sub> (пиридоксин) – почти на 45%, а также витамина В<sub>1</sub> (тиамина) – на 27 %, витамин С (аскорбиновой кислота) – на 15%.

По минеральным веществам обнаружены следующие результаты. В опытном образце увеличилось содержание калия на 9,4%, магния и кальция на 5,9 и 4,1% соответственно. Вместе с тем содержание железа уменьшилось на 7%, а фосфора – на 4,2%.

**Выводы.** Таким образом, использование томатного порошка в рецептуре сыровяленых колбас из мяса птицы, положительно влияет на органолептические показатели, позволяет повысить содержание биологически активных веществ и расширить ассортимент продуктов из мяса птицы.

### **Список использованных источников**

1 Копоть О.В., Коноваленко О.В., Закревская Т.В. Использование томатного порошка в производстве сыровяленых колбас из мяса птицы // Современные технологии сельскохозяйственного производства: сборник научных статей по материалам XXIII Международной научно-практической конференции. – Гродно, ГГАУ, 2020. – С. 263-265.

3 Кислинг М., Тёпфль Ш. Щадящая обработка продуктов, чувствительных к термическому воздействию // Мясная индустрия, 2013. – № 4. – С. 44-48.

## DEVELOPMENT OF A RECIPE AND TECHNOLOGY FOR THE PRODUCTION OF RAW CURED SAUSAGES FROM POULTRY MEAT

Kovko O.S., Kopot O.V.

*Abstract.* The influence of tomato powder on the quality and nutritional value of dried sausages from poultry meat has been studied. Studies of organoleptic, physico-chemical parameters have been carried out. The improvement of quality characteristics has been established.

*Keywords:* dried sausages from poultry meat, quality indicators, tomato powder.

УДК 636.2.034

## МОЛОЧНАЯ ПРОДУКТИВНОСТЬ КОРОВ РАЗЛИЧНЫХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ТИПОВ

Кохнюк А.Ю., студент, 21012000aaa@mail.ru,

Коршун С.И., кандидат с.-х. наук, доцент,

s\_korshyn@mail.ru,

УО «ГГАУ», Республика Беларусь

*Аннотация.* Изучена молочная продуктивность коров белорусской черно-пестрой породы различных производственных типов. Установлено, что наибольшим удоем, средним процентом жира в молоке, выходом молочного жира и белка по трем первым лактациям характеризовались коровы обильномолочного производственного типа: 5430 кг, 3,75%, 203,59 и 172,6 кг в среднем соответственно.

*Ключевые слова:* коровы, производственный тип, молочная продуктивность.

**Введение.** Племенная работа в отрасли молочного скотоводства, основанная на принципах крупномасштабной селекции, предусматривает интенсивное использование высокопродуктивных животных. Комплексная оценка и отбор сельскохозяйственных животных по конституции и экстерьеру в сочетании с другими показателями, наиболее полно характеризующими их племенные и продуктивные качества (происхождение, уровень и характер продуктивности, качество потомства), способствует созданию высокопродуктивных стад желательного типа при стандартизации животных по всем показателям, необходимым для организации поточного производства в условиях промышленной технологии [1]. При этом