

Повышение выводимости яиц и качества выведенного молодняка является управляемым процессом при условии регулярного проведения контроля над качеством яиц.

УДК 637.5.02

МАНАЕВА Г.Б., студент (Туркменистан)

Научный руководитель **Базылев Д.В.**, ассистент

УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», г. Витебск, Республика Беларусь

НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ МЯСНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ПРОМПЕРЕРАБОТКИ

Современное сельскохозяйственное производство направлено на удовлетворение спроса населения в основных продуктах питания и обеспечение продовольственной безопасности и независимости Республики Беларусь в целом. Основными факторами данной концепции являются высокоэффективное производство агропродукции и ее переработка с целью получения высококачественных продуктов питания, доступных широкому слою населения. Предложенный подход может быть реализован в части промышленной переработки при совершенствовании технологии подготовки, как пример – мясного сырья, отвечающего всем требованиям отечественных и международных стандартов качества и экологичности. Технологическая схема включает следующие звенья (после момента пересадки туш на путь переработки). Массу перерабатываемого сырья получаем путем сложения всех отрубов (тазобедренный, поясничный, спинной, лопаточный, плечевой, грудной), входящих в отрубы первого сорта, шейный, пашина (отрубы 2 сорта), а также зарез, передняя и задняя голяшки (отрубы 3 сорта). После чего представляется возможным произвести оценку выхода мясопродукции для непосредственной промпереработки – загрузки оборудования. Расчет технологического оборудования для сырьевого отделения проводится по формуле: $n=A/G_{\text{час}}*T*k$, где A – количество обрабатываемого сырья на данной операции (кг), $G_{\text{час}}$ – производительность используемого оборудования (кг/час), T – продолжительность рабочей смены ($T=8$ ч.), k – нормативный коэффициент использования оборудования ($k=0,75$). Количество конвейеров n (n , шт.) определяется по формуле: $n=A/G_{\text{см}}*k$, где $G_{\text{см}}$ – производительность используемого оборудования, кг/см.

Основное оборудование для сырьевого отделения включает: конвейер для обвалки и жиловки говядины и других видов сырья; оборудование для снятия шкур; обвалочный пресс; технологические тележки; различные весы (напольные и подвесные монорельсовые). В качестве инновации предлагается использовать вместо одной единицы, как принято на отечественных мясоперерабатывающих предприятиях, по две единицы, что будет способствовать совершенствованию технологичности процесса переработки при повышении качества, связанного с со-

кращением времени экспозиционного нахождения мясопродукции в сырьевом отделении. Большое значение в совершенствовании технологии деятельности мясокомбинатов может внести повышение дисциплины труда и переподготовки кадров.

УДК 619:616.98:579

МАРЧУК Н.В., студент (Украина)

Научный руководитель **Рубленко И.А.**, канд. вет. наук, доцент
Белоцерковский национальный аграрный университет, г. Белая Церковь, Украина

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ ЙОГУРТА И КЕФИРА

Йогурт и кефир относятся к кисломолочным продуктам, которые особенно полезны для жизнедеятельности человека. Они содержат живые микроорганизмы, которые способствуют нормальной работе кишечника, подавляют деятельность гнилостных микроорганизмов, обогащают организм витаминами группы В и природными антибиотиками.

Цель работы – исследовать и сравнить микрофлору кефира и йогурта.

Исследования проводились на кафедре микробиологии и вирусологии Белоцерковского национального университета. Исследовали биокефир 2,5% Биобаланс ОАО «Галактон» (г. Киев), кефир торговой марки «Белая линия», производитель – Белоцерковский молочный комбинат компании «Терра Фуд» и кефир 2,5% «Вита» ОАО г. Белая Церковь; йогурт «Крынка» Открытого акционерного общества «Черниговский молокозавод» (г. Чернигов) и йогурт ООО «Данон Днепр» «Данис» (г. Херсон). В этих продуктах определяли микробный пейзаж молочнокислой флоры бактериоскопическим исследованием неразведенных продуктов, окрашенных метиленовым синим. Изучали их специфическую микрофлору и проводили анализ микроскопии, определяли коли-титр, наличие БГКП, *Staphylococcus aureus*. По результатам исследований проводили определение санитарной оценки молочных продуктов. Определение бактерий группы кишечной палочки вели путем посева проб на среду Кесслер. Определение *Staphylococcus aureus* – путем посева разведений по 1 см³ в пробирки с солевым бульоном (метод определения *Staphylococcus aureus* с предварительным обогащением).

В пробах были выделены *Streptococcus Lactis*, *Streptococcus Diacetilactis*, окрашенные в голубой цвет, *Lactobacillus caucasicum*, цитоплазма которых закрашена также в голубой цвет, а волютина зерна – в розовый. Выделенные дрожжи *Saccharomyces Kifiri* – в большом количестве, цитоплазма была фиолетовая, а ядро – светло-синее.

По результатам исследований одна из отобранных проб кефира содержала 2% дрожжей, что говорит о его несвежести, ведь в свежем