Помеси имели тенденцию к лучшему развитию сердца, селезенки и тонкого отдела, а чистопородные уэльские животные – толстого отдела кишечника.

Литература:

1. Бараков В.И.Особенности развития внутренних органов свиней различных генотипов в эмбриогенезе // Теория и практика повышения продуктивности с.х.животных в условиях рыночных отношений: Тез. респ. научн.- практ. конф. /Кубанский госагроуниверситет - Краснодар, 1994.- с.17-21.

2.Василенко Д.Я., Маценко М.І. М'ясні якості залежно від розвитку внутрішніх органів у свиней з різною тривалістю ембріонального розвитку// Свинарство : Респ. міжв. темат. наук. зб.- К.: Урожай, 1997, -№ 53. – с.87-91.

3.Коваленко В.П., Лесной В.А., Пелых В.Г. Использование специализированных мясных типов и линий свиней в гибридизации// Интенсификация селекционного процесса в свиноводстве: Межвуз. сб. науч. тр./Донской СХИ.-Персиановка,1989.-с. 125-130.

УДК 636. 085. 522. 55

ВЛИЯНИЕ НЕКОТОРЫХ РАСТИТЕЛЬНЫХ КОНСЕРВАНТОВ НА КАЧЕСТВО И ПИТАТЕЛЬНОСТЬ ГОРОХО-ОВСЯНОГО СИЛОСА

Певзнер И.Л., Тарасевич А.Н., Заяц О.В.
Витебская государственная академия ветеринарной медицины

В последние годы в республике и за рубежом возрос интерес к использованию при силосовании кормов биологических консервантов как экологически чистых и безвредных для людей и животных. К их числу относятся фитонцидоактивные растения, среди которых научно-практический интерес могут представлять как известные кормовые культуры (рапс и редька масличная), так и некоторые дикорастущие растения (см. табл.).

Целью данной работы явилось изучение сравнительной эффективности применения растительных консервантов и бензойной кислоты при силосовании горохо-овсяной смеси. Опыт проведен в лабораторных условиях, где измельченное сырье перемешивали с каждым из добавляемых растений (10 % по массе), плотно утрамбовывали и герметизировали. Бензойную кислоту вносили в количестве 0, 4%, а контрольный силос заложили без добавок.

Установлено, что образцы с добавками растительных консервантов имели приятный слегка кисловатый запах квашеных овощей. В силосе с полынью несколько ощущался её запах, а силос с ромашкой имел слабо

РЕПОЗИТОРИЙ УО ВГАВМ

выраженнный нечёткий запах. Консистенция частиц во всех образцах хорошо сохранилась, не отмечено ослизлости и плесени.

Из материалов таблицы видно, что внесение изучавшихся консервантов в силосуемую массу горохо-овсяной смеси положительно влияло на течение бродильных процессов, сохранность питательных веществ, качество и питательность силосов. В контрольном силосе интенсивность брожения сахаров оказалась самой высокой - 94% от исходного количества. В результате корм получился довольно кислый, сумма кислот превысила 2,2% в основном за счет молочной кислоты. В образцах же с консервантами расход сахаров на образование кислот брожения был гораздо меньше, поэтому они имели оптимальный нормативный уровень pH и сумму кислот брожения. Наиболее эффективными растительными консервантами в этом отношении оказались рапс, горчица, полынь, ромашка.

Интенсивное брожение в силосе без добавок привело к значительным потерям сухого вещества, в том числе протеина.

Из таблицы видно, что по сравнению с контролем существенное снижение потерь этих питательных веществ обусловили рапс, полынь и ромашка. При этом консервирующее действие рапса не уступало бензойной кислоте.

Характерной особенностью процесса силосования является частичный распад белка до амидов под влиянием протеолитических ферментов. Гидролиз белка отмечен во всех образцах, однако на фоне контроля, где его распалось 40% от исходного количества, очевидно ингибирующее действие фитонцидов рапса, полыни, ромашки на ферментные системы микрофлоры и сырья. В результате почти все силосы с добавками фитонцидоактивных растений имели более высокую энергетическую питательность по сравнению с контролем (на 2,5 - 7,0%).

Влияние разных добавок на качество и питательность силосов

Добавки	pH	Сумма свобод. кислот, %	Потери				В 1 кг, к.ед.
			СВ*	протеина	белка	сахара	
Без добавок	3,75	2,28	9,2	8,4	40	94	0,199
Бензойная кислота	4,33	1,16	7,0	1,8	14	77	0,214
Листья хрена	3,88	1,90	12,6	6,8	32	88	0,207
Горчица сизая	4,05	1,60	10,7	7,1	33	86	0,207
Полынь горькая	3,96	1,60	7,8	3,6	23	76	0,204
Ромашка аптечная	4,10	1,68	8,5	1,7	31	81	0,196
Рапс яровой	3,90	1,96	4,6	4,1	25	83	0,213
Рапс яров.(20%)	3,95	1,66	4,8	2,5	21	77	0,205

*СВ - сухое вещество

РЕПОЗИТОРИЙ УО ВГАВМ

Потери каротина в силосе без консервантов составили 7,5%. Большинство изучавшихся добавок оказали сильное стабилизирующее действие на его сохранность, снизив потери более чем в два раза.

Таким образом, использование рапса ярового и некоторых дикорастущих растений в изучавшихся количествах при силосовании горохо-овсяной смеси способствовало снижению потерь питательных веществ и повышению качества и питательности корма. Возделывание рапса в республике получает всеобщее признание как ценной кормовой культуры, которая поможет в решении белковой и энергетической проблемы в животноводстве.

УДК 636.4.037.62/ 085.1.

НОВЫЕ КОРМА ИЗ ОТХОДОВ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Пестис В.К., Каврус М.А., Эльяшевич И.М.
Гродненский сельскохозяйственный институт

При убое сельскохозяйственных животных кроме мяса и мясопродуктов, технического и других видов сырья, получают еще от 7 до 19% отходов, которые на мясокомбинатах не используют и относят к так называемым потерям. Многие из них используются как кормовые добавки, вводимые непосредственно в рационы животных или как компоненты комбикормов. Однако все они выпускаются в виде сухих (влажность не более 10-14%) продуктов, требующих наличия на мясоперерабатывающих предприятиях специального оборудования. Способы их промышленного производства громоздки, трудо- и энергоёмки.

По этому целью наших исследований явилось разработать технологию производства тестообразных и жидких видов кормов из боенских отходов, которые с успехом могут использоваться для кормления свиней в хозяйствах, расположенных вблизи мясоперерабатывающих предприятий.

Исследования проводились на Волковысском мясокомбинате Гродненской области. Основными компонентами нового корма являлись костный бульон, получаемый при выварке костного сырья, поступающего из колбасного цеха после обвалки мяса, костная мука, шквара, полученная после вытопки говяжьего жира, кровь техническая, цельная и консервант. Указанное сырьё согласно рецептуре (табл.1) после осмотра и удаления механических загрязнений, загружают в варочный котёл К7-ФВА-ПС в количестве не более 350-ти кг и подвергают термической переработке в течение 4-х часов. Затем после охлаждения корма до температуры 40-45°С вносят консервант

РЕПОЗИТОРИЙ УО ВГАВМ