

4. Мышнякова, М. С. Анализ основных причин выбытия высокопродуктивных коров / М. С. Мышнякова // Инновационные идеи молодых исследователей для агропромышленного комплекса : сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции молодых ученых, Пенза, 28–29 марта 2024 года. – Пенза : Пензенский ГАУ, 2024. – С. 138-141. – EDN KSCZTW.

5. Особенности линейного роста чистопородных и помесных бычков / В. И. Косилов, Е. А. Никонова, И. А. Рахимжанова [и др.] // Известия Оренбургского государственного аграрного университета. – 2026. – № 1 (117). – С. 234-239. – DOI 10.37670/2073-0853-2026-117-1-234-239. – EDN LSIRRD.

6. Причины выбытия коров в зависимости от происхождения / О. В. Горелик, А. А. Лавров, Ю. Е. Лаврова, А. А. Белооков // Аграрный вестник Урала. – 2021. – № 1 (204). – С. 36-45. – DOI 10.32417/1997-4868-2021-204-01-36-45. – EDN XVVSTF.

7. Причины выбытия коров в зависимости от уровня гомозиготности и геномного инбридинга отцов / И. С. Недашковский, А. Ф. Контэ, А. А. Сермягин [и др.] // Аграрная наука Евро-Северо-Востока. – 2026. – Т. 27, № 1. – С. 164-177. – DOI 10.30766/2072-9081.2026.27.1.164-177. – EDN KWNHKK.

8. Скорцов, С. М. Продолжительность продуктивного использования и причины выбытия коров / С. М. Скорцов, Т. В. Шишкина // Биология в сельском хозяйстве. – 2021. – № 4 (33). – С. 17-21. – EDN TEQMAR.

9. Турнаев, С. Н. Причины выбытия высокопродуктивных коров на молочных комплексах Курской области: состояние, проблемы, пути решения / С. Н. Турнаев, А. А. Евглевский // Вестник Курской государственной сельскохозяйственной академии. – 2014. – № 9. – С. 67-69. – EDN TIVWTF.

УДК 637.146

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА КИСЛОМОЛОЧНОГО НАПИТКА, ОБОГАЩЕННОГО БЕТУЛИНОМ

***Канарейкина С.Г., *Харитонов Э.Э., *Галиева З.А.,**

****Канарейкин В.И.**

***ФГБОУ ВО «Башкирский государственный аграрный университет»,
г. Уфа, Российская Федерация**

****Уфимский филиал ФГБОУ ВО «Финансовый университет при
Правительстве Российской Федерации», г. Уфа, Российская Федерация**

Статья посвящена изучению потенциала бетулина как добавки при производстве кисломолочных напитков. Обоснована целесообразность его использования в дозировке 40 мг на 100 г продукта, рекомендованной с медицинской точки зрения. Обогащение кисломолочной основы бетулином

позволяет повысить пищевую ценность продукта за счет внесения биологически активных веществ. В рамках работы проведена оценка влияния добавки на реологические характеристики (условную вязкость) и органолептические свойства готового напитка. **Ключевые слова:** кисломолочный напиток, бетулин, условная вязкость, органолептические свойства.

QUALITY ASSESSMENT OF A FERMENTED MILK DRINK ENRICHED WITH BETULIN

***Kanareikina S.G., *Kharitonova E.E., *Galieva Z.A., **Kanareikin V.I.**

***Bashkir State Agrarian University, Ufa, Russian Federation**

****Ufa branch of the Financial University under the Government of the Russian Federation, Ufa, Russian Federation**

*This article examines the potential of betulin as an additive in the production of fermented milk beverages. The feasibility of its use at a medically recommended dosage of 40 mg per 100 g of product is substantiated. Enriching the fermented milk base with betulin improves the nutritional value of the product by introducing biologically active substances. The study also assessed the additive's effect on the rheological properties (relative viscosity) and organoleptic properties of the finished beverage. **Keywords:** fermented milk drink, betulin, relative viscosity, organoleptic properties.*

Введение. Бетулин — тритерпеновый спирт, выделяемый из бересты, представляет значительный интерес для пищевой и фармацевтической промышленности благодаря обширному спектру биоактивности. Исследования подтверждают его гепатопротекторное действие, выражающееся в защите печени от токсических поражений и стимуляции регенерации тканей. Перспективным направлением является изучение противоопухолевой активности бетулина, способного подавлять пролиферацию раковых клеток. Кроме того, соединение обладает иммуномодулирующим эффектом, положительно влияет на микроциркуляцию крови и детоксикационные процессы. Важно подчеркнуть, что бетулин классифицируется как биологически активная добавка, а не лекарственное средство, что обуславливает необходимость врачебного контроля при его приеме [2].

Кисломолочные продукты являются ключевым источником пробиотических микроорганизмов, обеспечивающих баланс кишечной микробиоты. Нормализация микрофлоры, в свою очередь, оказывает системное воздействие на организм: укрепляет иммунный статус, улучшает абсорбцию нутриентов, снижает риски соматических заболеваний. Высокое содержание макро- и микроэлементов в этих продуктах поддерживает минеральную плотность костей и

функциональность сердечно-сосудистой системы. Сочетание бетулина и кисломолочных продуктов может дать синергический эффект [1].

Цель наших исследований является изучение возможности использования бетулина в производстве кисломолочного напитка. Для выполнения цели были поставлены следующие задачи:

1. Изучение влияния бетулина на органолептические показатели кисломолочного напитка
2. Изучение влияния бетулина на вязкость готового продукта.

Материалы и методы исследований. Объекты исследования: бетулин, закваска, коровье молоко.

После окончания технологического процесса производства образцов кисломолочных напитков определяли органолептические показатели.

Результаты исследований. Анализируя данные исследуемых образцов с разной стадией внесения бетулина при производстве кисломолочного напитка можно сделать вывод, что на органолептические характеристики готового продукта стадия внесения не влияет.

После окончания технологического процесса производства образцов кисломолочных напитков и на 7 сутки определили условную вязкость на вискозиметре. Она представлены в таблице.

Таблица – Условная вязкость кисломолочного напитка с разными стадиями внесения бетулина при выработке и хранении

Стадии внесения бетулина	Условная вязкость, с	
	При выработке	Через 7 суток
Контрольный (без внесения бетулина)	200 сек	240 сек
Внесение бетулина до заквашивания	255 сек	243 сек
Внесения бетулина после сквашивания	243 сек	252 сек

Анализируя данные таблицы исследуемых образцов с разной стадией внесения бетулина при производстве кисломолочного напитка можно сделать вывод, что она значительно не влияет на условную вязкость готового продукта.

Заключение. Проведенные исследования подтверждают принципиальную возможность и технологическую совместимость использования бетулина при производстве кисломолочных напитков. Разработанный продукт сохраняет характерные для данной группы товаров органолептические свойства и отличается стабильной, густой консистенцией на протяжении всего срока хранения. Включение его в состав кисломолочного напитка позволяет расширить его полезные свойства за счет дополнительных компонентов, положительно влияющих на здоровье населения.

Литература.

1. Канарейкина, С. Г. Йогурт - продукт для улучшения рациона питания / С. Г. Канарейкина, А. М. Арсланова, В. И. Канарейкин // Инновационные технологии и технические средства для АПК : Материалы международной научно-практической конференции молодых ученых и специалистов, Воронеж, 26–27 ноября 2015 года. Том часть V. – Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет им. Императора Петра I, 2015. – С. 277-281.

2. Харитонов, Э. Э. Кисломолочный напиток с бетулином / Э. Э. Харитонов, С. Г. Канарейкина, В. И. Канарейкин // Национальные приоритеты развития агропромышленного комплекса : материалы национальной научно-практической конференции с международным участием, Оренбург, 15 ноября 2024 года. – Оренбург : Оренбургский ГАУ, 2024. – С. 255-257.

УДК 576.895.122.597.2/5

ЦИФРОВАЯ ТРАНСФОРМАЦИЯ ПЛЕМЕННОГО ДЕЛА

Черепова И.О.

ФГБОУ ВО «Омский государственный аграрный университет имени
П.А. Столыпина», г. Омск, Российская Федерация

*В статье кратко проанализированы ключевые аспекты цифровой трансформации племенного животноводства Российской Федерации: переход на ФГИАС ПР, законодательные нововведения с 1 марта 2026 г., эффективность сервиса GenStore. Отмечены импортозамещение генетики и создание национального индекса племенной ценности. **Ключевые слова:** ФГИАС ПР, геномная оценка, селекция КРС, GenStore, национальный индекс племенной ценности, импортозамещение.*

DIGITAL TRANSFORMATION OF BREEDING

Cherepova I.O.

Omsk State Agrarian University named after P.A. Stolypin, Omsk,
Russian Federation

*This article briefly analyzes key aspects of the digital transformation of livestock breeding in the Russian Federation: the transition to the Federal State Budgetary Institution of Cattle Breeding (FGIAS PR), legislative changes effective March 1, 2026, and the effectiveness of the GenStore service. Import substitution for genetics and the creation of a national index of breeding value are highlighted. **Keywords:** FGIAS PR, genomic assessment, cattle breeding, GenStore, national index of breeding value, import substitution.*