

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ННВК «ВСЕУКРАЇНСЬКИЙ НАУКОВО-НАВЧАЛЬНИЙ КОНСОРЦІУМ»
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



Всеукраїнський науково-навчальний консорціум
Ukrainian scientific-educational consortium



СЕРТИФІКАТ

УЧАСНИКА МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У
ТВАРИННИЦТВІ ТА ХАРЧОВІЙ ГАЛУЗІ»

(Держ. реєстр. УкрІНТЕІ № 509 від 26.09.2019 р.)

ЦАРУК ЛЮДМИЛИ ЛЕОНІДІВНИ



24-25 жовтня 2019 р.
м. Вінниця

Міністерство освіти і науки України
ШІВК «Всеукраїнський науково-навчальний консорціум»
Вінницький національний аграрний університет
Академія сільськогосподарських наук Грузії
РУП «Інститут м'ясо-молочної промисловості» (Республіка Білорусь)
Мюнхенський університет Людвіга-Максиміліана (Німеччина)
Університет прикладних наук Вайнстефа-Трисдорф (Німеччина)
Болонський національний університет ветеринарної медицини (Італія)
Державний аграрний університет Молдови



ПРОГРАМА
МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ
«Інноваційні технології у тваринництві та харчовій галузі»

(Державна реєстрація МОНУ ДІУ УкрНТЕІ посл. № 509 від 26 вересня 2019 р.)



24-25 жовтня 2019 року

м. Вінниця

- 15¹⁵-15²⁰ **«Изучение биологической ценности белков амарантовой муки, как перспективного ингредиента в составе мясных продуктов для профилактики сердечно-сосудистых заболеваний»**
НАПРЕЄНКО Вікторія Михайлівна – старший науковий співробітник відділу технології м'ясних продуктів РУП «Інститут м'ясо-молочної промисловості», (Республіка Білорусь). *Онлайн увімкнення*
- 15²⁰-15²⁵ **«Морфологічні показники якості яєць залежно від кросу курей»**
ЦАРУК Людмила Леонідівна – кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології виробництва продуктів тваринництва *Вінницький національний аграрний університет*
- 15²⁵-15³⁰ **«Удосконалення технології кисломолочного напою шляхом культивування біфідобактерій»**
БОНДАР Мар'яна Михайлівна – асистент кафедри харчових технологій та мікробіології *Вінницький національний аграрний університет*
- 15³⁰-15³⁵ **«Санітарно-мікробіологічні показники якості та безпеки закладів громадського харчування»**
ВОЙЦИЦЬКА Олеся Михайлівна – асистент кафедри харчових технологій та мікробіології *Вінницький національний аграрний університет*
- 15³⁵-15⁴⁰ **«Інноваційні технології пакування харчової продукції у ковбасному виробництві»**
СИДОРЧУК Тетяна Павлівна – викладач технологічних спецдисциплін *Технологічно-промисловий коледж Вінницького національного аграрного університету*
- 15⁴⁰-15⁴⁵ **«Використання нанотехнологій при виготовленні м'ясних продуктів»**
ПОТЕРЛЄВИЧ Наталія Федорівна – викладач технологічних спецдисциплін *Технологічно-промисловий коледж Вінницького національного аграрного університету*

Морфологічні показники якості яєць курей залежно від кросу

Доповідач: доцент Царук Л.Л.



- Нарощення обсягів виробництва й експорту, пошук нових ринків збуту та вирішення наболілих кадрових питань - такі реалії виробників курячого яйця в Україні.
- Саме це спонукає вітчизняних виробників модернізувати виробництво і впроваджувати більш високі стандарти якості продукції.
- І одним із шляхів збільшення виробництва високоякісної продукції є використання тих кросів птиці, які виявляться більш перспективними.

Мета досліджень:

**порівняння морфологічних показників
якості яєць курок кросів Ломанн браун і**

Хай-лайн W-98

в умовах

ТОВ «Туль-Чікен» Тульчинського району.

СХЕМА ДОСЛІДЖЕНЬ

Група	Назва кросу	Вік птиці, тижнів	Кількість яєць, штук	Основні досліджувані показники
1	Ломанн браун	30	30	Морфологічні показники
		52	30	
2	Хай-Лайн	30	30	Морфологічні показники
		52	30	

Морфологічні показники яєць курок-несучок (у віці 52-х тижнів),
 $M \pm m$

Показник	Хай-лайн W-98	Ломанн браун
Маса яйця, г	65,4±1,03	66, 5±1,14
Подовжній діаметр яєць, мм	56,3±0,68	57,1±0,64
Поперечний діаметр яєць, мм	43,4±0,42	43,9±0,44
Індекс форми, %	77,1±0,77	76,9±0,44
Товщина шкаралупи, мм	0,38±0,03	0,41±0,02
Висота пуги, мм	3,12±0,04	2,78±0,03***
Діаметр пуги, мм	21,1±0,19	20,3±0,19***

Примітка:***P < 0,001

Показники якості білка яєць, $M \pm m$

Показник	Хай-лайн W-98	Ломанн браун
Маса білка, г	40,3±0,41	41,5±0,39***
Великий діаметр білка, мм	76,12± 1,01	76,9±1,12
Малий діаметр білка, мм	64,9±0,64	65,8±0,49
Середній діаметр білка, мм	70,51±0,59	71,15±0,66
Висота щільного шару білка, мм	8,7±0,28	8,8±0,31
Індекс білка, %	12,3±0,29	12,4±0,33

Примітка:***P < 0,001

Показники якості жовтка яєць, $M \pm m$

Показник	Хай-лайн W-98	Ломанн браун
Маса жовтка, г	16,6±0,32	17,1±0,33
Великий діаметр жовтка, мм	40,7±0,56	41,2±0,63
Малий діаметр жовтка, мм	39,5±0,38	39,9±0,43
Середній діаметр жовтка, мм	40,1±0,48	40,6±0,51
Висота жовтка, мм	17,1±0,21	17,9±0,27***
Індекс жовтка, %	42,64±0,49	44,1±0,52**

Примітка: **P < 0,01, ***P < 0,001.

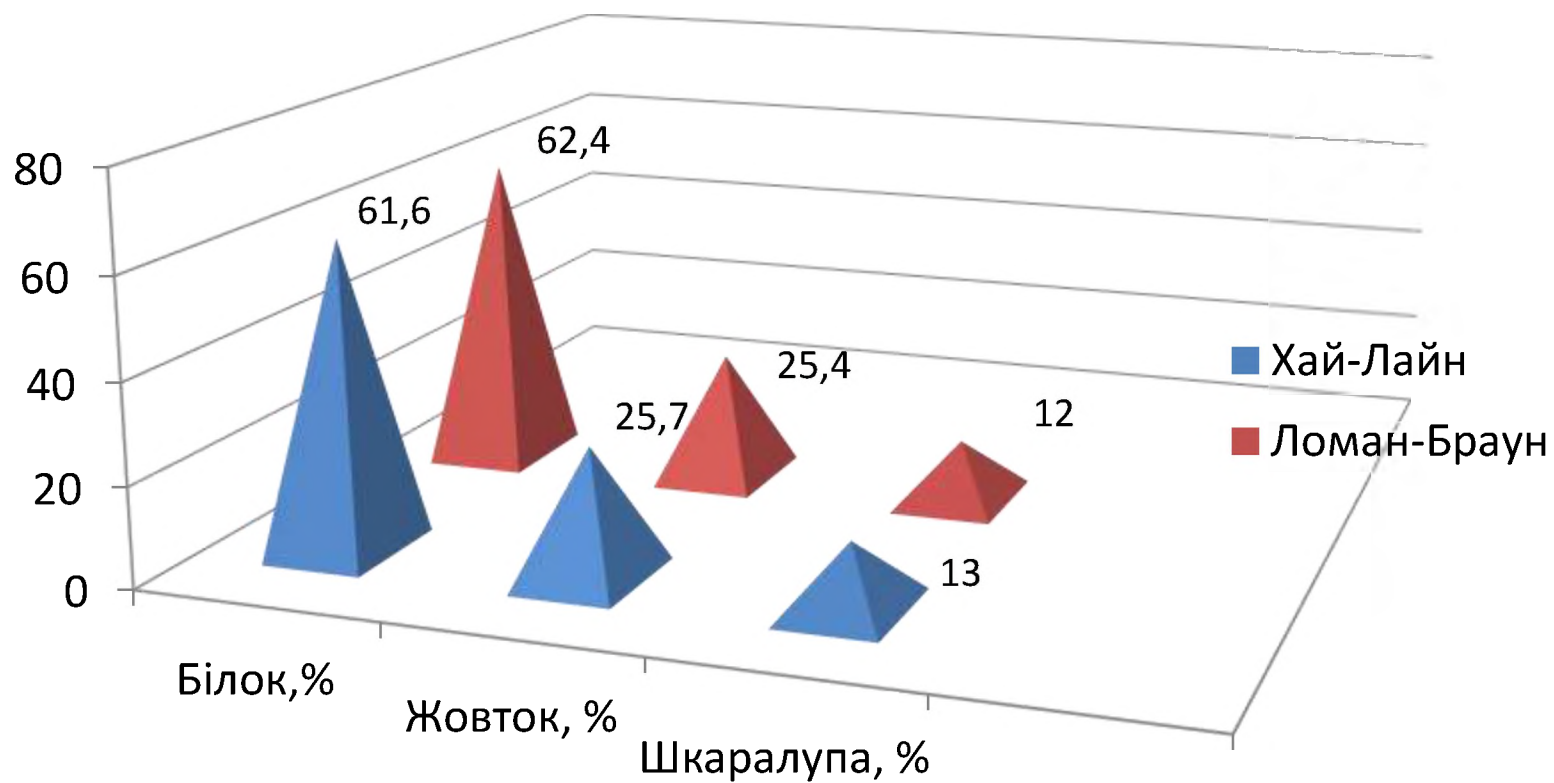


Рис. 1. Співвідношення складових яйця, %

ВИСНОВОК

- Узагальнюючи результати проведених досліджень, можна стверджувати, що за морфологічними показниками яйця кросів Ломанн браун і Хай-лайн W-98 відповідають нормативним показникам і пропонувати в умовах даної птахофабрики надати перевагу курам коричневого кросу Ломанн браун.**

- ДЯКУЮ ЗА УВАГУ