

Телиці 1-ї групи з найменшою живою масою - 174, 330 і 423 кг у відповідні вікові періоди мали найвищий вік першого запліднення – 17,4 міс. Аналіз молочної продуктивності корів-первісток даних груп після отелення з різним рівнем їх живої маси у віці 6 місяців показав, що найбільші показники надою (7582 кг молока) були у тварин другої групи із середньою живою масою у 6 місяців 186 кг. Подальше збільшення живої маси веде до зниження надою та масової частки жиру в молоці. У корів-первісток четвертої групи становив 7263 кг молока.

Найменший надій (6981 кг) був у корів-первісток 1-ї групи, різниця з найкращою групою склала 601 кг.

Рівень молочної продуктивності корів-первісток значною мірою залежить від їх живої маси при вирощуванні, яка є показником загального розвитку організму та міцності конституції. Особливо важливо враховувати живу масу у 12 та 18-ти місячному віці телиць, оскільки ці вікові періоди тісно пов'язані з великою фізіологічною напругою при формуванні дорослого організму тварини і впливають на величину надою за 1-у лактацію, а, отже, і її подальше продуктивне використання

Список використаних джерел

1. Денисюк О.В. Вплив інтенсивності формування живої маси на молочну продуктивність корів. Розведення і генетика тварин. 2015. Вип. 49, С. 80-85.
2. Заблудовський Є.Є., Голубчик Ю.І. Реалізація продуктивного потенціалу молочної худоби у зв'язку з особливостями росту. Розведення і генетика тварин.: матеріали наукової дискусії "Розведення сільськогосподарських тварин за лініями" : міжвідомчий тематичний науковий збірник ІРГТ. К. : Науковий світ, 2002. Вип. 36, С. 61-63.
3. Підпала Т.В., Ясевін С.Є., Дровняк О.В. Інтенсивне вирощування ремонтного молодняка молочної худоби. Сучасні проблеми селекції, розведення та гігієни тварин. Збірник наукових праць ВНАУ. 2011. № 11 (51), С.117-120.
4. Стадницька О.І. Вплив росту і розвитку корів у період вирощування на їх молочну продуктивність. Розведення і генетика тварин. 2011. Вип. 45, С. 264-270.
5. Троценко З.Г. Вплив темпів розвитку ремонтних телиць української чорно-рябої молочної породи на молочну продуктивність корів-первісток. Вісник Полтавської державної аграрної академії. 2010. №2, С. 79-81.

УДК 663.4

ВЛАСОВ А.П., СИДОРЕНКО М.М., магістрант
Науковий керівник – **НЕДАШКІВСЬКА Н.В.**, канд. с.-г. наук
Білоцерківський національний аграрний університет

ПЕРСПЕКТИВА ВИКОРИСТАННЯ МЕДУ У ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА КРАФТОВОГО ПИВА

Проаналізовано та досліджено використання меду у технології виробництва крафтового пива. Встановлено, що додавання меду при виробництві пива дозволяє отримати пиво із специфічним смаком і ароматом, а також надає можливість підвищити біологічну цінність даного напою.

Ключові слова: крафтове пиво, мед, пивоваріння, інгредієнти.

Останнім часом у нашій країні з'являється все більше поціновувачів крафтового пива.

Якщо взяти термін "крафтове пиво" від Американської асоціації пивоварів, то крафтовим може вважатися пивоварня невеликого розміру, яка випускає пиво невеликими партіями, головним прагненням якої повинно бути не отримання прибутку від продажу пива, а саме творчий процес його створення.

В загальному, крафтове пиво - це пиво, яке зварене за класичною технологією, у складі якого є вода, солод та хмель, але з додаванням до його рецептури інших інгредієнтів таких як спецій, трав, ягід, фруктів та іншої нетрадиційної сировини при виробництві пива.

Зокрема, крафтове пиво - це політ фантазії, або його ще вважають творчим поривом пивовара, який його зварив. Крафтове пиво вариться невеликими партіями і реалізується переважно локально [2,4].

Крім різниці в обсягах виробництва, крафтові пивоварні дуже вибірково ставляться до сировини та добавок. Відтак, технологія виготовлення даного пива вимагає використання тільки натуральних та високоякісних інгредієнтів.

Смак, колір та аромат крафту залежить від безлічі аспектів, включаючи сусло, хміль та всілякі додаткові інгредієнти. У суслі є своя палітра — від світлого і трохи підсмаженого до копченого, карамельного, шоколадного тощо. Слід відмітити, що від виду хмелю залежить не тільки гіркота, а й аромат, який може бути різним: від трав'яного та земляного до цитрусового та ягідного [3].

Далі починається найцікавіше – додавання додаткових інгредієнтів, які розкривають звичний напій із іншого нового боку. Сировиною може бути: цедра, кориця, коріандр, фрукти, ягоди та ін. При цьому, «характер» кінцевого продукту колосально відрізнятиметься в залежності від того, на якому етапі пивовари додадуть, наприклад, цедру — на початку, у середині або наприкінці – це будуть три абсолютно різні пиво з різним смаком і ароматом. У крафтовому пивоварстві немає єдиних технологій чи алгоритмів — унікальні смаки виходять лише з натхнення чи шляхом експериментів [2].

Тому метою наших досліджень було удосконалення технології пивоваріння, а саме його виробництво з використанням нетрадиційної сировини, а саме меду.

Мед у своєму хімічному складі містить практично всю таблицю Д. Менделєєва, в ньому присутні мікро- та макроелементи, життєво необхідні людині: Калій, Кальцій, Магній, Цинк, Селен, Мідь та Марганець, Залізо, Хлор та Сірка, Йод, Хром, Фтор та ін. Завдяки наявності Заліза та Марганцю, мед є виключно корисним для підвищення рівня гемоглобіну в крові, тому що ці мінерали відіграють ключову роль у кровотворенні. Багатий продукт на вітамінами, до нього входять: вітаміни групи В (В1, В2, В5, В6, В9), С, Н, ніотинова кислота. Мед містить ферменти, фітонциди та природні цукри. Мед повністю засвоюється організмом, віддаючи максимум корисних речовин.

Отже, ми пропонуємо при виробництві пива, ячмінний солод замінити частково медом у кількості 5 %. При цьому ми отримуємо новий продукт – крафтове медове пиво.

Пиво, виготовлене з додаванням меду, не тільки освіжає і приносить задоволення. Наявність у складі продукту бджільництва забезпечує йому великий перелік корисних властивостей: заспокоює нервову систему; стимулює обмін речовин; зміцнює імунітет та покращує якість сну.

Загалом, у зв'язку з нескладною технологією введення меду у пиво дає можливість медове пиво споживати без пастеризації, переважно у живому стані.

При дотриманні всіх правил технології виробництва медове пиво виходить жовтого або янтарного кольору з ніжним квітковим ароматом, легкими відтінками хмелю, пишною піною та гіркуватістю в післясмаку.

За результатами проведених досліджень можна зробити висновок, що використання нетрадиційної сировини в практиці пивоваріння – перспективний напрямок дослідження, актуальний та економічно вигідний.

Додавання до рецептури пива меду дозволяє отримати відмінні результати як по фізико-хімічним, так і по органолептичним показникам. За смаком та ароматом відрізняється від пінного, приготовленого в «заводських» умовах.

Список використаних джерел

1. Кошова В. М., Решетняк Л. Р., Куц А. М. Дослідження впливу різних рас дріжджів на зброджування пивного суслу і якість готового пива. Наукові праці НУХТ, 2015 р. Т. 21. № 1. С. 220 – 226.
2. Омельчук, С. В. Використання нетрадиційної рослинної сировини у пивоварінні для створення спеціальних сортів пива / С. В. Омельчук, І. В. Мельник, В. М. Головченко // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 3 (16). – С. 56–58.
3. Пиво. Методи визначання органолептичних показників та об'єму продукції. – Чинний від 2011-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2010. – III, 5 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 23.02.2019).
4. Розумей С. Б., Ступка К. Є., Ніколаєнко І. В. Дослідження стану пивного ринку України в умовах економічної нестабільності // Економіка та управління підприємствами. 2018. № 29. С. 117 – 122.
5. Шиян, П. Л. Алкогольні напої – досвід поколінь (теорія, обладнання, рецептури) : монографія / П. Л. Шиян, В. В. Сосницький ; Національний університет харчових технологій. – Київ : Інтерсервіс, 2017. – 336 с.

УДК 636.932.3.083

ВОЛОШИН В., магістрант

Науковий керівник – **БОНДАРЕНКО Л.В.**, канд. вет. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

САНІТАРНО-ГІГІЄНИЧНІ АСПЕКТИ ВИРОЩУВАННЯ НУТРІЙ

Оптимальний мікроклімат - ключовий аспект гігієни в хутряному господарстві. Він включає в себе контроль температури, вологості, циркуляції повітря та інших показників. Створення оптимальних умов для нутрій сприяє зменшенню стресу і захворювань та підвищує продуктивність тварин і якість отриманої продукції.

Ключові слова: гігієна, нутрії, хутрові звірі, мікроклімат

Нутріївництво – одна з тих галузей сільського господарства, яка володіє достатнім експортним потенціалом і за правильної організації спроможна зайняти гідне місце на світовому ринку без додаткових інвестицій. Нутріївництво має велике значення в аграрному секторі економіки України, забезпечуючи населення хутром і виробами з нього, дієтичними м'ясними продуктами (м'ясо нутрії), легку промисловість – сировиною [1, 2].