

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Спеціальність 204 «Технологія виробництва та переробки продукції
тваринництва»

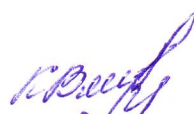
Допускається до захисту
Зав. кафедри
технології виробництва продукції
птаківництва та свинарства


підпис, вчене звання, прізвище, ініціали
« 29 » 10 2024 року

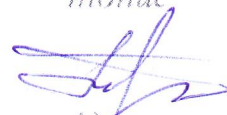
КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

Аналіз технології виробництва і переробки м'яса перепелів
та шляхи її удосконалення у ТОВ «Квейл»
Київської області

Виконала – Мойсесенко Катерина Василівна
прізвище, ім'я, по батькові,

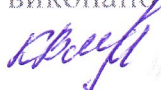

підпис

Керівник - доцент Каркач П.М.
вчене звання, прізвище, ініціали


підпис

Рецензент Майсєнко С.П.
вчене звання, прізвище, ініціали підпис

Я, Майсєнко С.В. (ПІБ здобувача), засвічую, що кваліфікаційну
роботу виконано з дотриманням принципів академічної доброчесності.

 14.10.2024р.

Біла Церква – 2024

ЗМІСТ

Розділи	Стор.
Завдання на кваліфікаційну роботу здобувачу	3
Анотація	4
Annotation	5
Відгук керівника	6
Вступ	7
1. Огляд літератури (Значення натуральних компонентів в годівлі перепелів та їх вплив на продуктивність і якість м'яса)	9
2. Матеріал і методика виконання роботи	19
3. Результати власних досліджень	20
3.1. Коротка характеристика с.-г. підприємства на базі якого виконується робота	20
3.2. Аналіз стану та характеристика технології виробництва м'яса перепелів	21
3.3. Заходи з удосконалення існуючої технології виробництва м'яса перепелів	27
3.4. Технологія обробки (переробки) м'яса перепелів	31
4. Економічна ефективність розроблених заходів з удосконалення існуючої технології	33
Висновки	36
Пропозиції	37
Список використаних джерел	38

АНОТАЦІЯ

Мойсеєнко Катерина Василівна

«Аналіз технології виробництва і переробки м'яса перепелів та шляхи її удосконалення у ТОВ «Квейл» Київської області»

Досліджено: проведено аналіз технології виробництва і переробки м'яса перепелів породи фараон та запропоновано її удосконалення шляхом використання таких додаткових інгредієнтів, як сухий часник або сухий імбир в раціоні.

Використано методичні підходи, методи: здійснено випадкове формування груп досліду, проведено аналітичний збір даних, їх співставлення та обробка за стандартними методами.

Виявлено: встановлено позитивний вплив на збереженість, приріст живої маси, витрати кормів та м'ясні якості тушки перепелів.

Зроблено висновок, що: із метою підвищення м'ясної продуктивності перепелів пропонується використання додаткових сухих інгредієнтів в раціоні, а саме сухого часнику або сухого імбиру з розрахунку 500 мг/кг комбікорму.

Одержані результати можуть бути використані: у ТОВ «Квейл» Київської області та інших підприємствах.

Кваліфікаційна робота магістра налічує 41 сторінок, 6 таблиць, 11 рисунків, список використаних джерел із 28 найменувань.

Ключові слова: перепели, сухий часник, сухий імбир, збереженість, приріст живої маси, витрати кормів, якість м'яса.

ANNOTATION

Moiseienko Kateryna

“Analysis of the technology of production and processing of quail meat and ways to improve it in Quail LLC, Kyiv region”

Research: the technology of production and processing of quail meat of the Pharaoh breed was analyzed and its improvement was proposed by using such additional ingredients as dry garlic or dry ginger in the diet.

Methodological approaches and methods used: random formation of experimental groups, analytical data collection, comparison and processing by standard methods.

Results: a positive effect on the safety, live weight gain, feed consumption and meat quality of quail carcasses was found.

It is concluded that: In order to increase the meat productivity of quails, it is proposed to use additional dry ingredients in the diet, namely dry garlic or dry ginger at the rate of 500 mg/kg of feed.

The results obtained can be used: in Quail LLC in Kyiv region and other enterprises.

The master's thesis consists of 41 pages, 6 tables, 11 figures, and a list of 28 references.

Keywords: quail, dry garlic, dry ginger, preservation, live weight gain, feed consumption, meat quality.

Список використаних джерел

1. Altine S., Sabo M. N., Muhammad N., Abubakar A., Saulawa L. A. Basic nutrient requirements of the domestic quails under tropical conditions: a review. *World Sci News*. 2016. Vol. 49. P. 223-35.
2. Productive and reproductive performance of japanese quails as influenced by induced moulting / M. I. Azam et.al. *The Journal of Animal & Plant Sciences*. 2016. Vol. 26(6). P.1597-1602.
3. Effect of dietary dried tomato pulp on oxidative stability of Japanese quail meat / N. Botsoglou et al. *J Agric Food Chem*. 2004. Vol. 52. P. 2982-8. URL: <https://doi.org/10.1021/jf030748b>
4. Codex Alimentarius Commission. Procedural manual. Twenty-Sixth edition. Rome, Italy: Food and Agricultural Organization of the United Nations; 1995. 23 p.
5. Black soldier fly as dietary protein source for broiler quails: Meat proximate composition, fatty acid and amino acid profile, oxidative status and sensory traits / M. Cullere et al. *Animal*. 2018. Vol. 12. P. 640-7. URL: <https://doi.org/10.1017/S1751731117001860>
6. Estévez M. Oxidative damage to poultry: from farm to fork. *Poult Sci*. 2015. Vol. 94. P. 1368-78. URL: <https://doi.org/10.3382/ps/pev094>
7. FAOSTAT. FAO statistical database. 2016.
8. Figueiredo S., Livio F., Coimbra F. Analysing the Chemical Composition and Quality of Meat *Revista científica-facultad de ciencias veterinarias*. 2019. Vol. 29(2). P. 264-267.
9. Effect of dietary grape pomace and vitamin E on growth performance, nutrient digestibility, and susceptibility to meat lipid oxidation in chickens / I. Goñi et al. *Poult Sci*. 2007. Vol. 86. P. 508-16. URL: <https://doi.org/10.1093/ps/86.3.508>
10. Effect of heat stress during transportation and rest before slaughter, on the metabolic profile, blood gases and meat quality of quail / V. A. González et al. *Int J Poult Sci*. 2007. Vol. 6. P. 397-402. URL: <http://dx.doi.org/10.3923/ijps.2007.397.402>

11. Good Practices for the Feed Industry. Rome, Italy: Food Agriculture Organization of the United Nations. 2014. URL: <http://www.fao.org/docrep/012/i1379e/i1379e.pdf>
12. Effects of mushroom and herb polysaccharides, as alternatives for an antibiotic, on the cecal microbial ecosystem in broiler chickens / F. C. Guo et al. *Poult Sci.* 2004. Vol. 83. P. 175-82.
13. Hoke I. M., Buege D. R., Ellefson W., Maly E. Nutrient and related food composition of exported Australian lamb cuts. *J Food Compost Anal.* 1999. Vol. 12. P. 97-109.
14. Karre L., Lopez K., Getty K. J. Natural antioxidants in meat and poultry products. *Meat Sci.* 2013. Vol. 94. P. 220-27. URL: <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2013.01.007>
15. Effect of *Pleurotus eryngo* stalk residue on the oxidative status and meat quality of broiler chickens / T. T. Lee et al. *J Agric Food Chem.* 2012. Vol. 60. P. 11157-63. URL: <https://doi.org/10.1021/jf302740h>
16. Nasr M. A. F., Ali E. M. R., Hussein M. A. Performance, carcass traits, meat quality and amino acid profile of different Japanese quails strains. *Journal of food science and technology.* 2017. Vol. 54 (13). P. 4189-4196
17. National Research Council. Nutrient requirements of poultry. Nutrient requirements of ring-necked Pheasants, Japanese quail, and Bobwhite quail. 9th Rev. Whashington, DC, USA: National Academy Press; 1994.
18. Effect of the cooking of chickpea (*Cicer arietinum* L.) discard in the productive response and carcass yield of the Japanese fattening quail (*Coturnix coturnix japonica*) / J. F. Obregón et al. *Rev Cub Cien Agric.* 2012. Vol. 46. P.169.
19. Ravindran V. Nutrition of meat animals. Poultry. In: Dikeman M, Devine C. Encyclopedia of meat sciences (Second Edition). USA. Oxford, UK: Academic Press. 2014. P. 436-470.
20. Rupasinghe H. P., Ronalds C. M., Rathgeber B., Robinson R. A. Absorption and tissue distribution of dietary quercetin and quercetin glycosides of apple skin in broiler chickens. *J Sci. Food Agric.* 2010. Vol. 90. P. 1172-8. URL: <https://doi.org/10.1002/jsfa.3944>

21. Lipid and protein oxidation of broiler meat as influenced by dietary natural antioxidant supplementation / K. Smet et al. *Poult Sci.* 2008. Vol. 87. P. 1682-8. URL: <https://doi.org/10.3382/ps.2007-00384>
22. Sohaib M., Butt M. S., Shabbir M. A., Shahid M. Lipid stability, antioxidant potential and fatty acid composition of broilers breast meat as influenced by quercetin in combination with α -tocopherol enriched diets. *Lipids Health Dis.* 2015. Vol. 14. P. 61. URL: <https://doi.org/10.1186/s12944-015-0058-6>
23. Impact of restricting feed and probiotic supplementation on growth performance, mortality and carcass traits of meat-type quails / R. N. Soomro et al. *Animal science journal.* 2019. Vol. 90(10).
24. Surai P. F. Polyphenol compounds in the chicken/animal diet: from the past to the future. *J Anim Physiol Anim Nutr.* 2014. Vol. 98. P. 19-31. URL: <https://doi.org/10.1111/jpn.12070>
25. Estimation of the degree of marbling of sonoran beef carcasses using different methods: image analysis, USDA evaluation, and solvent extraction / G. R. Torrescano-Urrutia et al. *Biotechnia.* 2018. Vol. 19. P. 34-9.
26. Effect of dietary supplementation with *Pleurotus ostreatus* on growth performance and meat quality of Japanese quail / R. D. Vargas-Sánchez et al. *Livest Sci.* 2018. Vol. 207. P. 117-25.
27. Williams P. Nutritional composition of red meat. *Nutr Diet.* 2007. Vol. 64. P.113-S19. <https://doi.org/10.1111/j.1747-0080.2007.00197.xz>
28. The potentially beneficial effects of supplementation with hesperidin in poultry diets / X. Yatao et al. *World's Poult Sci J.* 2018. Vol. 74. P. 265-76. <https://doi.org/10.1017/S0043933917001088>