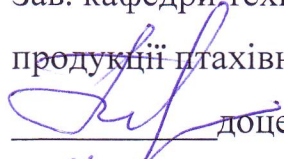


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ**

Спеціальність 204 «Технологія виробництва та переробки продукції
тваринництва»

Допускається до захисту

Зав. кафедри технології авиробництва
продукції птахівництва та свинарства

 доцент Каркач П.М.

« 11 » листопада 2024 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

**Аналіз і удосконалення технології виробництва та переробка м'яса
качєнат-бройлерів в умовах ФГ «Мідлфарм» Черкаської області**

Виконав: Закрасняна Олександра Тарасівна 

Керівник: доцент, Машкін Ю.О. 

Рецензент доцент Ткаченко С.В.

вченє звання, прїзвище, ініціали підпис

Я, Закрасняна О.Т., засвічую, що кваліфікаційну роботу
виконано з дотриманням принципів академічної доброчесності.

Біла Церква

2024

З М І С Т

Завдання на кваліфікаційну роботу здобувача

Анотація

Annotation

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

ВСТУП

1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ
2. МАТЕРІАЛИ І МЕТОДИКА ВИКОНАННЯ РОБОТИ
3. РЕЗУЛЬТАТИ ВЛАСНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ
 - 3.1. Коротка характеристика підприємства на базі якого виконується робота
 - 3.2. Аналіз стану та характеристика технології виробництва м'яса каченят-бройлерів в умовах ФГ «Мідлфарм» Черкаської області
 - 3.3. Заходи з удосконалення існуючої технології виробництва м'яса каченят-бройлерів
- 4.0. Економічна ефективність розроблених заходів з удосконалення технології виробництва м'яса каченят-бройлерів
5. Первинна переробка м'яса каченят-бройлерів

Висновки

Пропозиції

Список використаної літератури

АНОТАЦІЯ

Закрасняна Олександра Тарасівна

Аналіз і удосконалення технології виробництва та переробка м'яса каченят-бройлерів в умовах ФГ «Мідлфарм» Черкаської області

Магістерська кваліфікаційна робота складається із 56 сторінок, на яких розміщено 12 таблиць, а також використано 26 джерел літератури.

В ході проведених досліджень було ретельно проаналізовано різні аспекти господарської діяльності фермерського господарства «Мідлфарм» та технологічні процеси, пов'язані з виробництвом м'яса каченят-бройлерів. Зокрема, увагу приділено умовам їх утримання, особливостям годівлі, санітарно-гігієнічному стану приміщень, а також різним параметрам світлового та температурно-вологісного режиму.

Для всебічної оцінки технологічних параметрів, що стосуються виробництва м'яса каченят-бройлерів, були застосовані методи зоотехнічного, фізичного та біологічного характеру. Варто зазначити, що ФГ «Мідлфарм» є спеціалізованим господарством з вузьким профілем діяльності, яке не має замкнутого циклу виробництва: тут відсутні батьківське стадо, інкубаторій та ремонтний молодняк.

Основна діяльність господарства зосереджена на вирощуванні молодняка каченят-бройлерів для виробництва м'яса. Задля покращення економічних показників та підвищення ефективності використання наявних площ у пташниках ФГ «Мідлфарм» рекомендується впровадити трьохфазну систему годівлі типу стартер-гровер-фініш. Крім того, заміна кросу «Медео-2» на більш продуктивний варіант «Агідель-34» дозволить збільшити кількість вирощуваних партій птиці до шести на рік. Для збільшення щільності посадки та обсягів виробництва м'яса каченят-бройлерів доцільним буде запровадження сітчастої підлоги у зонах годівлі та напування.

Ключові слова: каченята-бройлери, технологія, м'ясо, мікроклімат, повноцінна годівля.

ANNOTATION

Zakrasnyana Oleksandra Tarasivna

Analysis and improvement of the technology of production and processing of meat of broiler ducklings in the conditions of FG "Middlefarm" of the Cherkasy region

The master's thesis consists of 56 pages, on which 12 tables are placed, and 26 sources of literature are used.

In the course of the conducted research, various aspects of the economic activity of the "Middlefarm" farm and technological processes related to the production of meat of broiler ducklings were carefully analyzed. In particular, attention is paid to the conditions of their maintenance, the peculiarities of feeding, the sanitary and hygienic condition of the premises, as well as various parameters of the light and temperature-humidity regime.

Zootechnical, physical, and biological methods were used for a comprehensive assessment of technological parameters related to broiler duckling meat production. It is worth noting that FG "Middlefarm" is a specialized farm with a narrow profile of activity, which does not have a closed production cycle: there are no parental herd, hatchery and repair young animals.

The main activity of the farm is focused on raising young broiler ducklings for meat production. In order to improve economic indicators and increase the efficiency of using the available areas in the poultry houses of FG "Middlefarm", it is recommended to implement a three-phase feeding system of the starter-grower-finish type. In addition, replacing the "Medeo-2" cross with a more productive version "Agidel-34" will allow to increase the number of reared poultry batches to six per year. To increase the density of planting and the volume of meat production of broiler ducklings, it will be advisable to introduce a mesh floor in the feeding and watering areas.

Key words: broiler ducklings, technology, meat, microclimate, complete feeding.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Агапова Є.М. Племінна база птахівничої галузі півдня України. *Сучасне птахівництво*. 2007. № 8-9. С. 7-9.
2. Атамась Т. СТОВ ППЗ «Коробівський» запрошує. *Сучасне птахівництво*. 2016. № 5. С. 7-9.
3. Бородай В.П., Мельник В.В. Вирощування каченят на м'ясо. *Сучасне птахівництво*. № 4. 2008. С. 19-20.
4. Бондаренко В.С., Кадура М.І. Виробництво качиноного м'яса на промисловій основі. Київ: Урожай, 2006. 153 с.
5. Боцуляк М.С. Вирощуйте качок. *Сучасне птахівництво*. № 9. 2006. С. 10-12.
6. Технологія продуктів забою тварин: підручник / В.В. Власенко та ін. Вінниця, РВВ ВАТ «Віноблдрукарня», 2009. 448 с.
7. Гвоздев О.В., Рогач Ю.П., Кюрчева Л.М. Технологічне обладнання для переробки продукції тваринництва: Суми: «Довкілля», 2004. 420 с.
8. Горячко Н.А. Виробництво м'яса качок. Мінськ: Урожай, 1984. 253 с.
9. Кадура М.І., Бондаренко В.С. Виробництво качиноного м'яса на промисловій основі. Київ: Урожай, 2006. 60 с.
10. Кадура М.І., Пономарьова Т.В. Виробництво качиноного м'яса на інтенсивній основі. Київ: Урожай, 2008. 192 с.
11. Ковацкий Н.В. Галузевий стандарт на технологію утримання качок. *Птахівництво*. 2017. № 7. С. 36-37.
12. Коновалов В.Ф., Супрун В.М. Вирощування каченят на м'ясо. Київ: Урожай, 1981. 273 с.
13. Світове виробництво м'яса качок. *Сучасне птахівництво*. 2014. №3. С. 4-6.
14. Патрева Л.С. Відтворювальні якості качок. *Сучасне птахівництво*. № 6. 2006. С. 3-4.
15. Птахоплемзавод «Коробівський»: минуле, сьогодення та майбутнє. *Ефективне птахівництво*. 2013. №11. С. 8-10.
16. Сичов М. Якість м'яса та печінки каченят-бройлерів. *Тваринництво України*. 2010. №7. С. 21-26.
17. Смоляр В. Сучасні технології вирощування качок. *Пропозиція*. 2012. №1. С. 112-114.
18. A comparison of meat characteristics between duck and chicken breast / M. Ali et al. *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*. 2007. Vol. 20. P. 1002-1006.

19. Aronal A., Huda N., Ahmad R. Amino acid and fatty acid profiles of peking and Muscovy duck meat. *International Journal of Poultry Science*. 2012. Vol. 11. P. 229-236.
20. BAHS. Basic animal husbandry & fisheries statistics Annual Report – 2017. Government of India, Ministry of Agriculture & Farmers welfare, Department of Animal Husbandry, Dairying and Fisheries, Krishi Bhawan, New Delhi, 2017.
21. Bhattacharyya D., Sinhamahapatra M., Biswas S. Effects of packaging materials and methods on physical properties and food safety of duck sausage. *International Journal of Developmental Research*. 2013. Vol. 3. P. 032-040.
22. Chen G., Song H., Ma C. Aroma-active compounds of Beijing roast duck. *Flavour Fragrance Journal*. 2009. Vol. 24. P. 186-191.
23. Huda N., Putra A., Ahmad R. Potential application of duck meat for development of processed meat products. *Current Research in Poultry Science*. 2011. Vol. 1. P. 1-11
24. Liu C., Pan D., Ye Y., Cao J. NMR and multivariate data analysis of the relationship between the age and quality of duck meat. *Food Chemistry*. 2013. Vol. 141. P. 1281-1286.
25. Muthia D., Nurul H., Noryati I. The effects of tapioca, wheat, sago and potato flours on the physicochemical and sensory properties of duck sausage. *International Food Research Journal*. 2010. Vol. 17. P. 877-884.
26. Saucier L., Gil M., Sanchez-Carillo F., Ratti C. Safety of duck foie gras processed under less severe sterilization treatments. *Meat Science*. 2016. Vol. 184.