



Сафлор: а – общий вид растения в стадии цветения; б – семена сафлора

Медицинское применение сафлора также уходит корнями в глубину веков. Китайские целители применяли растение для излечения от сердечнососудистых заболеваний. Косметологи добавляли сафлор в сухие румяна.

Разработана технологическая схема линии производства сафлорового масла, имеющая высокую эффективность благодаря использованию в ее составе вибросепаратора оригинальной конструкции.

На основании проведенных теоретических и экспериментальных исследований, были разработаны и предложены оригинальные конструкции вибросепараторов для очистки сафлора от трудноотделимых примесей (например прицепника), отличительной особенностью которых является ресурсосбережение за счёт повышения эффективности сепарирования.

Полученные в качестве отхода семена прицепника были исследованы в ЗАО «Казахская академия питания» на химический состав, в результате которого было установлено что они содержат в себе: белка 20,85 %, жира 23 %, углеводов 31,85 %, витамины Е и С -2,4 % и 6,2 % соответственно. Это позволило рекомендовать их для использования в качестве ценной натуральной добавки в корма для животных, путем измельчения и смешивания со жмыхом сафлора и других добавок.

#### РАЗВИТИЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПЕРЕПЕЛОВОДСТВА НА СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ

Пономарева Т.В., Глотова И.А., Артемов Е.С.

Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I, Воронеж, Россия, e-mail: glotova-irina65@mail.ru

Птицеводство в большинстве стран мира занимает ведущую позицию среди других отраслей сельскохозяйственного производства, обеспечивая население высокоценными диетическими продуктами питания (яйца, мясо и продукты их переработки), а промышленность сырьём для переработки (перо, пух, помёт и т.д.).

Российский рынок продукции перепеловодства находится в стадии активного роста, обусловленного относительно короткой историей развития, низким уровнем потребления на душу населения, а также благоприятной рыночной и экономической конъюнктурой.

В настоящее время здесь представлено значительное количество производителей. Безусловным лидером по объемам производства перепелиного яйца и мяса в России занимает Воронежская область, где на трех птицефабриках сконцентрировано более половины всех производственных мощностей.

В единую группу специализированных ныне птицефабрик входят ОАО «Воронежское перепелиное хозяйство» (Новоусманский район, посёлок совхоза «Воронежский»), ООО «Перепелиное хозяйство» (Воронежская область, пгт. Анна), ООО «Интерптица» (которому принадлежат птицефабрики в Воронежской и Липецкой областях).

Крупнейшей перепелиной фабрикой в России сегодня считается воронежская «Интерптица», где одновременно содержится 180 тысяч несушек. Все остальные производители заметно отстают.

Сегодня особенно возросли требования мирового рынка к качеству и безопасности птицеводческой продукции, расширению её ассортимента. Отечественные предприятия должны приспосабливаться к изменяющейся конъюнктуре и расширять ассортиментный ряд [1].

Перепела – самые мелкие представители среди сельскохозяйственной птицы, относятся к семейству фазановых. За один год от этой птицы можно получить в среднем пять поколений. Зарегистрировано несколько пород перепелов, однако в нашей стране наиболее распространены, эстонские, японские, фараон (мясная порода)[2]. Для всех пород перепелов характерно превосходство по живой массе самок над самцами.

Одна из особенностей перепелов – температура их тела – она на 2°С выше, чем у других видов сельскохозяйственной птицы. В связи с этим они не подвержены многим инфекционным заболеваниям, в частности, они никогда не болеют сальмонеллезом. Следовательно, перепелиные яйца, в отличие от куриных, можно употреблять сырыми и получать весь комплекс питательных веществ, которые при тепловой обработке значительно разрушаются [2]. По сравнению с куриными, в перепелиных яйцах содержится в 5 раз больше калия, в 4,5 раза больше железа, в 2,5 раза больше витаминов В<sub>1</sub> и В<sub>2</sub>, а также значительное количество витамина А, фосфора, кобальта и никотиновой кислоты. Перепелиные яйца превосходят куриные и по содержанию белка. Высокая пищевая ценность перепелиных яиц обусловлена, кроме того, значительным содержанием разнообразных жиров и жирорастворимых витаминов в необходимом для человека объеме.

Мясо перепелов отличается нежностью, сочностью, ароматом. По химическому составу и вкусовым качествам его, как и яйца, относят к диетической продукции, поэтому оно является идеальным для детского питания. Мясо перепелов вкуснее и полезнее куриного, свиного, говяжьего, содержит больше витаминов А, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, микроэлементов (железа, калия, кобальта, меди) и незаменимых аминокислот. Массовая доля белка в тушке составляет 18,3, а в филе – 23,4 % [3].

Массовая доля воды в мясе птицы разной упитанности в отдельных частях тушки коррелирует с массовой долей жира и находится в обратной пропорциональной зависимости. Воды в ткани взрослых перепелов на 6,0 % больше, чем у молодняка. Жиры играют важную роль в организме теплокровных животных и птицы. Они представляют собой высококонцентрированную форму обменной энергии и участвуют в основном обмене веществ.

#### Список литературы

1. Глинкина И.М. Технологические приемы улучшения биологических и продуктивных показателей перепелов различных генотипов в условиях Воронежской области: диссертация на соискание ученой степени кандидата сельскохозяйственных наук / Белгородская государственная сельскохозяйственная академия. Воронеж, 2011.
2. Петраш И.И. Птицеводство России / И.И. Петраш, И.А. Кошиш, М.Г. Егоров. М.: Колос, 2004. 297 с.
3. Галкина Т.С. Актуальные вопросы развития перепеловодства и производственной безопасности получаемой продукции / Т.С. Галкина // Проблемы ветеринарной санитарии, гигиены и экологии. 2012. № 1. С. 198-203.