

УДК 631.363(031)

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА
СОЕВОЙ БЕЛКОВО-МИНЕРАЛЬНОЙ ДОБАВКИ
ДЛЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ
TECHNOLOGY PRODUCTION SOYA PROTEIN-
MINERAL ADDITIVE FOR AGRICULTURAL BIRD

С.В. Бушув, В.В. Самуйло
S.V. Bushuev, V.V. Samuilov
Дальневосточный ГАУ
Far eastern state agrarian university

Given article is dedicated to decision of the problem of the reception of the stern additives for agricultural bird. Technology of the reception of the stern additive is concluded in use the raw materials base of the Far eastern region, in particular seed soybean and sea kale.

В настоящее время птицеводство является одним из наиболее эффективных отраслей агропромышленного комплекса, поставляющей российскому потребителю диетическую продукцию и сырье. Однако узким местом в этой отрасли была и остается кормовая база.

Одним из эффективных путей решения данной проблемы является возможность использования в кормлении птицы местного сырья и продуктов его переработки.

Ценными кормовыми продуктами, производимыми и получаемыми в Дальневосточном регионе являются семена сои, как источник полноценного белка, морская капуста, как источник макроэлементов и прежде всего йода, а также ракушечник как источник легкоусвояемого кальция.

Исследованиями [1] установлено, что наилучшие показатели были у цыплят, в комбикормах которых содержалось до 8% ламинарии и 2% ракушечника. При этом скармливание ракушечника, взамен известняка в рационах кормления кур-несушек, в количестве 7,5% положительно влияло на их яичную продуктивность. Выявлено также, что в результате скармливания в рационах комбикормов марки ПК-1 ламинарии и крошки ракушечника усиливается положительное влияние на сохранность цыплят, их рост и развитие, яичную продуктивность кур-несушек, инкубационные качества яиц, яичную массу в целом, а также долю желтка в структуре яиц.

Известно, что йод усваивается организмом значительно лучше при наличии таких незаменимых аминокислот как, фенилаланин, тирозин, метионин + цистин, а также незаменимых жирных кислот [2].

Данные эссенциальные факторы в достаточном количестве присутствуют в семенах сои. В этой связи, получение такого биоактивного комплекса, как «соевые компоненты + ламинария + ракушечник» в сухой гранулированной форме, представляет существенный научный и практический интерес.

С учетом данных положений, нами разработана технологическая схема

производства биоактивной соево-минеральной добавки для сельскохозяйственной птицы (рис. 1).

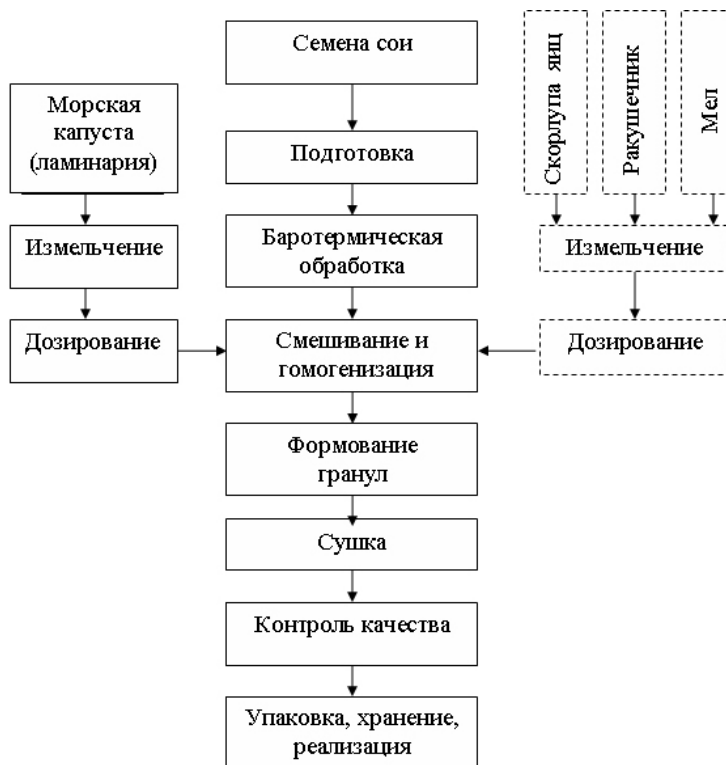


Рис. 1. - Технологическая схема производства соевой белково-минеральной добавки для птицы

Таким образом, наличие доступного по количеству и качеству, перечисленного выше кормового сырья для птицы, требует обоснования параметров соответствующей технологии и технических средств получения на их основе эффективной кормовой добавки.

В тоже время, как показывает проведенный нами анализ литературных источников, исследований в данном направлении не проводилось, а поэтому нет данных для проектирования технологических линий получения такого вида кормовых продуктов.

Литература:

1. Шарвадзе, Р.Л. Рекомендации по использованию морепродуктов Тихоокеанского бассейна в кормлении кур в Приамурье / Р.Л. Шарвадзе. - ДальГАУ.- Благовещенск, 2008. - 16 с.

ПЕРСПЕКТИВЫ ВИБРОИНЕРЦИОННОЙ
ДЕЗИНТЕГРАЦИИ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
THE PROSPECTS VIBRATION INERTIA
DISINTEGRATION VEGETABLE CHEESE

М.С. Гранкин
M.S. Grankin

Кемеровский технологический институт пищевой промышленности
Kemerovo technological institute to food industry

Work is dedicated to analysis advantage vibration fracture vegetable cheese at selection disintegration. At selection disintegration vegetable cheese vibration fracture exists increasing product quality. Is it Also shown that under vibration fracture possible variation striking (the regulation parameter to vibrations) and abrasive factor (change the form of the fluctuations, constructive performance worker cameras and etc), as well as realization of the destruction on border of the surface interaction component that allows to avoid over grinding. It Is Made conclusion that at selection disintegration perspective improvement vibration inertia machines.

Под дезинтеграцией (дроблением, измельчением, резанием) твердых тел понимают изменение их размеров, разрушение тел путем механического воздействия на них, при этом преодолеваются внутренние силы сцепления и образуется новая поверхность.

Процессы дезинтеграции пищевых сырья и полуфабрикатов растительного происхождения являются одним из важнейших в технологии производства продуктов питания и часто определяют их качество. В связи с этим возникает необходимость совершенствования технологии путем осуществления селективной дезинтеграции, создания оборудования и оптимизации режимов его работы, что позволит не только обеспечить рациональную организацию процесса разрушения с достаточным раскрытием компонентов без их переизмельчения, сохраняя, по возможности, их природные размеры, но и управлять качеством получаемых в результате помола сыпучих материалов.

На практике процесс дезинтеграции осуществляют для достижения одной из следующих целей:

1. Получение заданного технологическим процессом среднего размера частиц сыпучего материала;
2. Увеличение поверхности контакта измельчаемого материала для осуществления химических, физических, физико-химических процессов, если именно поверхность межфазного контакта определяет интенсивность процесса;
3. Выделение целевого компонента из многокомпонентной массы.

Для достижения вышеперечисленных целей применяются различные