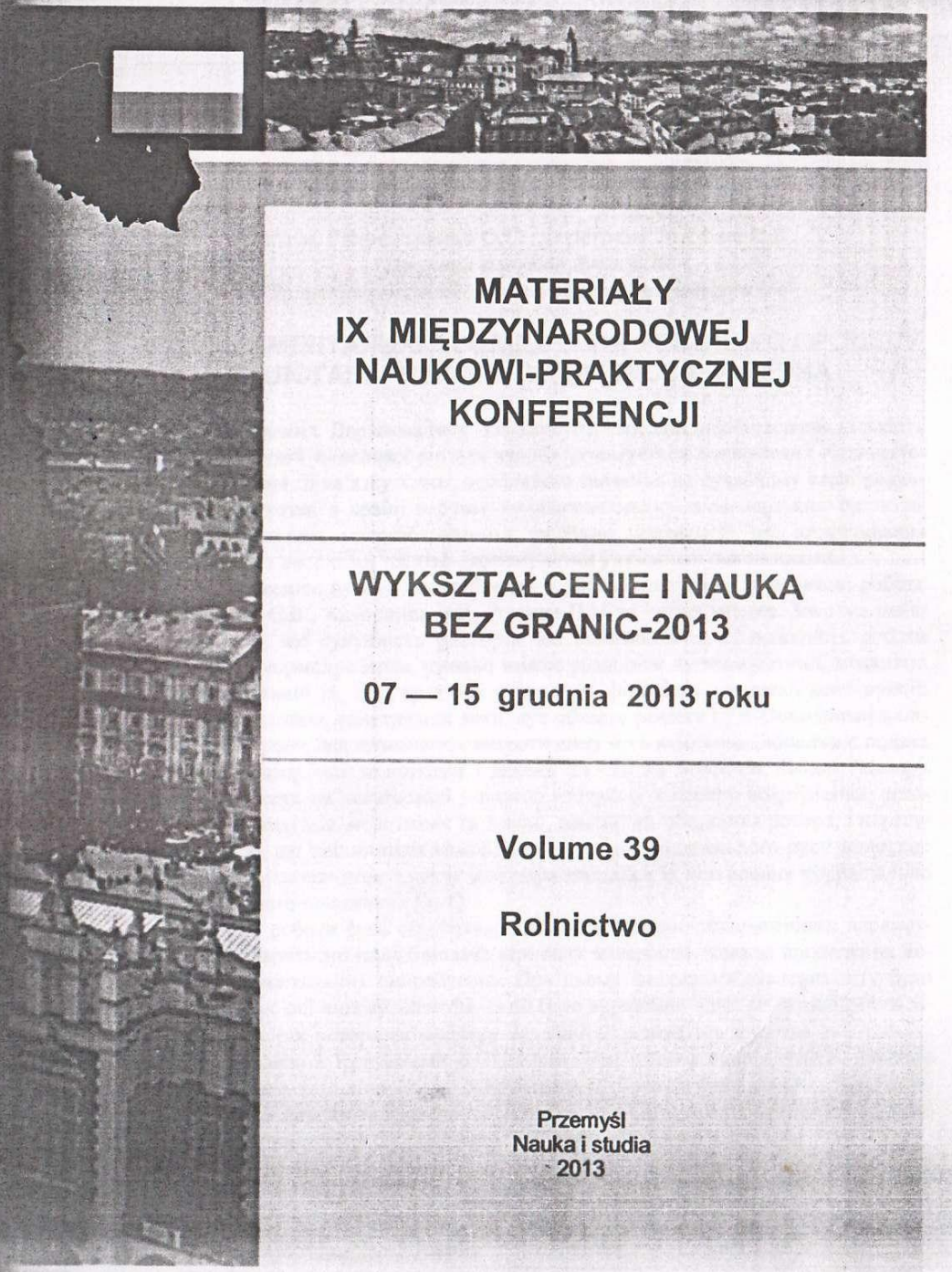

MATERIAŁY IX MIĘDZYNARODOWEJ NAUKOWI-PRAKTYCZNEJ KONFERENCJI

WYKSZTAŁCENIE I NAUKA BEZ GRANIC-2013

07 — 15 grudnia 2013 roku

Volume 39

Rolnictwo

Przemyśl
Nauka i studia
2013

2. Ионицой, Ю.С. Технологические качества корнеплодов сахарной свеклы современных гибридов [Текст] / Ю.С. Ионицой // Сахарная свекла. – 2006. – №9. – С.26-29.

3. Справочник свекловода Башкортостана [Текст]: справочник / Р.Р. Исмагилов [и др.]. – Уфа: Гилем, 2009. – 216 с.

4. Сахарная свекла [Текст]: учебник / Д. Шпаар [и др.]; под ред. Д. Шпаара. – М.: ИД ООО «DLV АГРОДЕЛО», 2009. – 390 с.

5. Hoffmann C. Zuckerrüben als Rohstoff. Die technische Qualität als Voraussetzung für eine effiziente Verarbeitung [Text] / Hoffmann C. – WeenderDruckerei GmbH &B Co. KG, Göttingen. : Saur, 2006. – 1 – 200 s.

6. K, Buchholz. Neubewertung des technicshen Wertes von Zuckerrüben [Text] / Buchholz K. et al. – Zuckerind.120, Nr. 2: Saur, 1995. – 113-121 s.

SPIS

ROLNICTWO

MECHANIZACJA ROLNICTWA

Гаврильченко О.С., Лисенко Н.В. Експериментальні дослідження робочого процессу малогабаритного подрібнювача зерна 3

Степанова Е.И. Оценка ударных повреждений плодов томатов в технологических процессах уборки и послеуборочной доработки 7

Королев А.Е. Влияние режима нагружения на безотказность двигателей 14

Гаврильченко О.С., Кириченко М.А., Дудін В.Ю. Експериментальні дослідження процессу подрібнення коренеплодів 17

ROLNICTWO, GRUNTOWIEDIENIJE I AGROCHIMIJA

Максютов Н.А, Жданов В.М, Скороходов В.Ю., Митрофанов Д.В. Новые приемы и технологии в земледелии оренбуржья 23

TECHNOLOGII PRZECHOWANIA I PRZEROBU JEST WIEJSKO GOSPODARCZEJ PRODUKCJI

Памбук С.А., Півовар Ю.О. Оцінка якості креветок варено-морожених 28

Завражнов А.И., Хайрутдинов З.Н., Дьячков С.В. Влияние нового способа предварительного охлаждения на показатели качества ягоды в процессе хранения 30

Щесюк О.В., Щербак Ю.Г. Забезпечення необхідної відносної вологості повітря у приміщеннях сушіння сирокопчених і сиров'ялених ковбасних виробів 39

Шарипова А.Ф. Изучение качественных показателей функциональных рубленых полуфабрикатов из мяса птицы с применением талкана 43

Щербаков Н.В., Ким С.А., Галямова А.А. Совершенствование методов для повышения качества посевного материала 45

Вдовенко С.А., Комарова А.Л. Вирощування огірка у відкритому ґрунті в умовах Вінницької області за різної технології 47

Исламгулов Д.Р. Влияние сортовых особенностей на технологические качества корнеплодов сахарной свеклы 50

браны 4 образца средних проб разработанного продукта: I образец – контрольный, во II-ой образец вносили 7,5% талкана к массе фарша, в III – 10% талкана, в IV – 12,5%. Лабораторные испытания проводились арбитражными методами. Расчет энергетической ценности производился по формуле Александрова.

Полученные результаты свидетельствуют об определенных межгрупповых различиях (таблица 1).

Таблица 1

Физико-химические показатели продукта, массовая доля, % ($\bar{X} \pm S_{\bar{x}}$)

Образец	Влага	Зола	Углеводы	Белок	Жир	Энергетическая ценность (КДж)
I	69,5±0,21	1,3±0,05	3,2±0,15	22,6±0,13	3,4±0,51	686,8±0,26
II	69,5±0,24	0,6±0,04	2,6±0,21	24,1±0,48	3,2±0,32	653,4±0,14
III	70,3±0,13	1,3±0,06	0,6±0,09	24,9±0,35	2,9±0,24	627,7±0,32
IV	71,8±0,45	1,2±0,02	0,4±0,12	24,5±0,21	2,1±0,32	630,6±0,14

Так по содержанию белка образцы III группы превосходили свои аналоги I, II и IV групп на 2,3%, 0,8%, 0,4% соответственно.

При определении эмульгирующей способности, влагосвязывающей способности фаршей и показателей выхода продукта были получены следующие результаты (таблица 2).

Таблица 2

Функционально-технологические показатели продукта, массовая доля, % ($\bar{X} \pm S_{\bar{x}}$)

Образец	Выход продукта	ВСС	Эмульгируйщая способность	Стабильность эмульсии
I	84,1±0,26	33,8±0,42	55,0±0,32	55,8±0,23
II	95,1±0,25	36,2±0,26	47,5±0,43	57,1±0,34
III	98,1±0,16	37,7±0,31	63,2±0,21	61,5±0,26
IV	96,9±0,31	40,9±0,12	57,5±0,52	58,3±0,31

Анализ полученных данных свидетельствует о том, что наивысшим показателем эмульгирующей способности обладал образец фарша III группы – 63,2 %.

Аналогичная закономерность установлена при определении показателей стабильности эмульсии фарша, выхода готового продукта.

Таким образом, включение в рецептуру полуфабрикатов из мяса бройлеров растительного компонента талкана положительно влияет на функционально-технологические свойства продукта. Наиболее предпочтительная доза внесения составила 10% к массе мясного фарша. Внесение растительного компонента в фарш положительно сказалось на выходе продукта, тем самым увеличив его.

К.т.н доцент Щербаков Н.В., ст. преподаватель Ким С.А., ст. преподаватель Галямова А.А.

Костанайский государственный университет им. А. Байтурсынова,Казахстан

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ МЕТОДОВ ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА ПОСЕВНОГО МАТЕРИАЛА

Для возделывания сельскохозяйственных культур по прогрессивным технологиям необходим высококачественный посевной материал, поэтому подготовка семян – это важнейшая народно-хозяйственная задача [1].

Используемые сейчас методы и средства подготовки семян к посеву не обеспечивают установленных стандартом свойств, поэтому до 40% семян в полевых условиях не всходит, а значительная часть дает неполноценные всходы и экологически неустойчива. В связи с этим возникла необходимость в совершенствовании действующих устройств сепарации и предпосевной обработки семян и создании новых принципов сепарации семян и соответствующих технических средств.

Отбору качественного посевного материала, как залогу будущего урожая ученые и практики придавили и придают первостепенное значение. Усилия исследователей в этом плане, как правило, были направлены на выявление признака или признаков, влияющих на продуктивность семян, как с точки зрения их урожайности так их точки зрения их ценности как продукта. Установлено, что лучшими посевными качествами обладают семена разных сроков образования даже в пределах одного колоса или метелки. Например, у зерновых культур более качественными семенами являются зерна, расположенные в средней части колоса (пшеница, ячмень, рожь) и в верхней части метелки (овес, просо, рис). Исследования, проведенные академиком А. А. Майсуряном из Темирязьевской сельскохозяйственной академии, показывают, что ни один из таких показателей как длина, ширина, толщина, масса в отдельности не являются достаточным признаком зрелости семян [2].

При этом была установлена устойчивая связь между степенью зрелости семян и плотностью их вещества. Объясняется это тем, что у более зрелых семян накоплено больше сухого вещества и меньше влаги. В связи с этим вытекает вывод, что наиболее ценные семена это те, которые выделены по плотности их самых крупных зерен. Введя новый прием сортировки по плотности, не следует отказываться от давно разработанного приема по размерам, ценность которого неоспорима.

Выделение семян по плотности возможно двумя способами это в сухой среде и в жидкой среде. Для разделения семян в сухой среде используются такие машины, как кружило, осадочная машина, в псевдосжиженном слое, пневматические сортировальные столы. Первых дав устройства не нашли широкого