

Натуральные добавки увеличат ценность яйца

Лариса ИГНАТОВИЧ
Лилия КОРЖ
Магаданский НИИСХ

Сектор агропромышленного комплекса, связанный с производством яйца, играет ведущую роль в продовольственной безопасности страны и обеспечении населения полноценным белком животного происхождения. Известно, что яйцо — источник липидов, углеводов, витаминов и минеральных веществ, необходимых для жизнедеятельности человека.

При промышленном разведении кур-несушек для повышения питательной ценности яйца за счет биологически активных веществ в рационы включают компонентные кормовые добавки, в состав которых входят местные растительные ресурсы — мука из бурых морских водорослей, дикорастущих лекарственных растений, крапивы двудомной и хвои стланика кедрового.

Исследуемые компоненты содержат широкий спектр действующих веществ: витамины А, С, Е, К, Н, РР, группы В, стерины (источники витамина D), каротин, минеральные вещества и незаменимые аминокислоты. Лечебные и стимулирующие свойства компонентных кормовых добавок обусловлены присутствием в них биологически активных веществ разнообразного состава — алкалоидов, кумаринов, пектинов и др., которые способствуют активизации всех жизненно важных функций организма несушек и повышению качества продукции.

Исследования проводили в производственных условиях ООО «Птицефабрика «Дукчинская» (Магадан), на курах-несушках кросса «Хайсекс белый» (табл. 1).

Результаты показали, что во второй опытной группе валовой сбор яйца и яйценоскость возросли в среднем на 4,4%, в третьей — на 7,8%. Интенсивность яйцекладки увеличилась

на 3,6 и 6,4%, яичная масса — на 12,9 и 17,3% соответственно. Экономический эффект при производстве 1 тыс. яиц (в пересчете на потребленный корм) во второй опытной группе составил 666,6 руб., в третьей — 832,7 руб.

При этом затраты корма на производство десяти яиц в этой же группе по сравнению с контрольной снизились на 4,2 и 7,2%; на 1 кг яичной массы — на 11,4 и 14,7%. Возросла усвояемость (переваримость) питательных веществ корма: азота — на 8,5 и 8,7%, протеина — на 2,1 и 2,7%, безазотистых экстрактивных веществ — на 2,7 и 3,5% соответственно.

Повысились потребительские свойства яйца, полученного от несушек опытных групп: средняя масса яйца — на 1,4 и 2,3%, содержание сырого жира в яйце без скорлупы — на 5 и 4,3% ($p < 0,05$), сырого протеина — на 2,8 и 3,8% ($p < 0,01$ ÷ $p < 0,001$), концентрация каротиноидов в желтке — на 16,2 ($p < 0,05$) и 57,4% ($p < 0,01$).

Таблица 2

Морфологические показатели и калорийность яйца

Группа	Показатель				Соотношение массы белка и желтка
	Масса, г				
	яйца	белка	желтка	скорлупы	
Первая (контрольная)	58,92	32,79	17,26	8,3	1,9
Вторая (опытная)	59,74	33,05	17,28	9,69	1,91
Третья (опытная)	60,3	33,75	17,5	8,61	1,93

Общий запас питательных веществ яйца обусловлен его размером и содержанием, что положительно коррелирует с массой белка и желтка. Калорийность яйца напрямую зависит от его массы и соотношения белка и желтка (табл. 2). Специалисты отметили, что энергетическая ценность повышается при увеличении массы яйца, а соотношение «белок — желток» находится в оптимальных пределах (1,9–2,1).

На основании проведенных исследований можно сделать вывод, что использование в рационах кур-несушек кормовых добавок, в состав которых входят биологически активные вещества, способствует повышению потребительских свойств яйца и увеличению его калорийности.

Применение компонентных кормовых добавок, содержащих муку из крапивы двудомной, — наиболее эффективный способ обогащения рационов птицы биологически активными веществами, стимулирующими жизненно важные функции организма.

ЖР

Магаданская область

Таблица 1

Состав кормов

Группа	Показатель
Первая (контрольная)	Основной рацион (ОР)
Вторая (опытная)	ОР + 3% травяной муки из дикорастущих лекарственных растений + 0,5% муки из хвои стланика кедрового + 0,5% муки из ламинарии
Третья (опытная)	ОР + 3% муки из крапивы двудомной + 0,5% муки из хвои стланика кедрового + 0,5% муки из ламинарии