



УДК 637.41 : 659.2

ЗНАНИЕ — СИЛА

Бучинская А.Г., заместитель главного редактора, канд. техн. наук

Журнал «Птица и птицепродукты»

Риза-Заде Н.И., старший научный сотрудник, канд. с.-х. наук

ГНУ Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности Россельхозакадемии (ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии)

Аннотация: В статье рассказано о семинаре по качеству яиц для специалистов птицеводческих предприятий, организованном компанией «Оллтек».

Summary: The paper tells of the seminar on egg quality for poultry enterprises experts. The seminar has been organized by "Alltech" company.

Ключевые слова: семинар, компания «Оллтек», птицеводство, яйца, скорлупа, качество.

Key Words: seminar, "Alltech" company, poultry industry, eggs, egg shell, quality.

Крупнейшая международная компания «Оллтек», известная во всем мире инновационными разработками в области кормления, улучшения здоровья и повышения продуктивности животных и птицы, провела очередной семинар на тему «Качество яиц — научный взгляд на скорлупу и содержимое яйца. Практические решения». Мероприятие проходило 27–28 июня в Дмитровском районе Московской области, в парке «Волен». Такие семинары компании «Оллтек» стали уже доброй традицией и пользуются большим успехом у специалистов птицеводческой отрасли.

Работу семинара открыл генеральный директор российского отделения «Оллтек», кандидат биологических наук Т.Т. Папазян. После приветствия участников он сообщил, что по программе «Перспективное птицеводство», предусматривающей комплексное решение основных производственных и экономических задач современной птицеводческой индустрии, а также в рамках международного сотрудничества на семинаре выступит ведущий ученый, профессор Салли Соломон. Она уже 32 года специализируется в вопросах качества яиц и определения причин различных дефектов скорлупы.

Председатель Британского научного птицеводческого общества и член Международного совета редакторов Всемирного научного журнала по птицеводству *World's Poultry Science Journal* профессор Салли Соломон в трех хорошо иллюстрированных докладах: «Физиология образования яйца и скорлупы: норма, отклонения и причины», «Дефекты яиц — взгляд изнутри и снаружи: пороговые значения, требующие вмешательства» и «Улучшение скорлупы посредством кормления» — полно-



стью осветила все вопросы, связанные с качеством яиц, состоянием скорлупы и содержимого яйца. Так, участники семинара получили полное представление обо всех этапах формирования яйца в яйцеводе птицы и об образовании слоев скорлупы. Скорлупа обеспечивает механическую и антибактериальную защиту содержимого яйца. И поскольку многослойная структура скорлупы состоит из органической и неорганической фракций, важным моментом является сбалансированный рацион питания стада. Стрессовые ситуации (от болезней до условия содержания) могут стать причиной нарушения работы яйцевода. Эти факторы: рацион



питания и стресс — зачастую провоцируют образование дефектов скорлупы, что отражается на качественных характеристиках яйца.

Для закрепления полученных знаний Салли Соломон провела со слушателями практические занятия по оценке качества яиц, привезенных с предприятий. Профессор совместно со специалистами проанализировала качество всей представленной продукции и определила пути устранения выявленных дефектов по каждому предприятию отдельно. При этом Салли Соломон не устает повторять, что каждое яйцо — это маленькая история. Внимательно осмотрев скорлупу и изучив состояние белка и желтка, можно предположить, что происходило с птицей в тот или иной момент времени.

Важную роль в рационе кур играют микроэлементы: являясь составляющими компонентами биологически активных веществ, они участвуют в метаболических процессах в организме птицы. Главная особенность минерального обмена у кур состоит в том, что процессы поступления в организм минеральных веществ и их выведение не уравновешены между собой. Поэтому высокая яичная продуктивность требует интенсивного и постоянного поступления минеральных веществ. Особую роль в рационе птиц играют селен, кобальт, медь и цинк. Они способствуют повышению оплодотворяемости, яйценоско-



сти птицы, выводимости и улучшению качества скорлупы.

Другой фактор, на который нужно обратить внимание, — микотоксины. Основным источником микотоксинов являются корма, зараженные грибами. Поражение птицы микотоксинами может не проявляться очевидными клиническими признаками, но снижение продуктивности неизбежно.

Как можно сбалансировать рацион птицы и как бороться с микотоксинами, можно было узнать в ходе второго дня семинара, который также прошел с большим успехом. Специалисты, прибывшие на семинар из разных регионов России, Украины, Белоруссии и Казахстана, с большим вниманием выслушали доклады и сообщения ученых компании «Оллтек». Актуальную тему «Кормление племенных несушек и его влияние на качественные показатели инкубационных яиц, результаты инкубации и качество суточных цыплят» слушателям раскрыл руководитель семинара Т.Т. Папазян. С докладом «Микотоксины и каче-

ство скорлупы» выступил кандидат сельскохозяйственных наук А.Б. Петросян. «О себестоимости яйца — тройное преимущество рационального использования ферментов» участникам семинара рассказал кандидат сельскохозяйственных наук А.С. Мустафин. По вопросу «Органические микроэлементы и премикс: от технологии до экономики» сделал сообщение кандидат биологических наук И.С. Шабаев. Все перечисленные доклады и сообщения вызвали живой интерес у слушателей, докладчики ответили на многочисленные вопросы специалистов.

По традиции в последний день обучения всем участникам были выданы сертификаты об успешном окончании семинара «Качество яиц — научный взгляд на скорлупу и содержимое яйца». Кроме того, всем специалистам был передан обширный материал, включающий результаты исследований, проведенных профессором Салли Соломон по данной проблеме, а также другую актуальную информацию компании «Оллтек».

Участники семинара поблагодарили ученых за полученные полезные знания и прекрасную организацию мероприятия. □

Для контактов с авторами:
Бучинская Алина Геннадьевна
e-mail: baligen@mail.ru

Риза-Заде Назим Искендерович
Тел.: +7 (495) 944-57-72 (доб. 5-72)

Рекорды с участием яиц



В 1971 г. два кухонных работника, Гарольд Уиткомб и Джеральд Хардинг, очистили 1050 дюжин яиц (12,6 тыс. шт.) за 7,25 ч в Траубридже, Великобритания. Оба рекордсмена были слепыми.

В 1984 г. Питер Даудесуэл выпил 13 сырых яиц за 1 с. В 1987 г. Джон Кенмуир съел 14 вареных яиц за 14,42 с.

В 1979 г. Дэвидом С. Доноху, находившимся на борту вертолета, был установлен рекорд высоты, с которой когда-либо падало и не разбивалось яйцо: 198 м. Яйца падали на площадку для игры в гольф в Токио, Япония.

В 1990 г. Дейл Лайонс, Великобритания, за 4 ч 18 мин пробежал 48,1 км, удерживая в десертной ложке свежее яйцо.

В 1990 г. на Международной торговой птичьей ярмарке, проходившей в Атланте (штат Джорджия, США), Ховардом Хелмером было приготовлено самое большое количество омлетов из двух яиц за 30 мин — 427.

Крупнейший в мире омлет был приготовлен в Анкаре, Турция, 8 октября 2010 г. к Всемирному дню яйца 9 октября. Повара приготовили крупнейший в мире омлет массой 7,7 т, он состоял из 110 тыс. яиц. Им удалось побить рекорд, установленный 9 октября 2009 г. в Кейптауне, Южная Африка: предыдущий омлет-рекордсмен весил 3,6 т.

www.eggs.narod.ru