

## **ЕФЕКТИВНИЙ СПОСІБ ПОКРАЩАННЯ ЯКОСТІ МОЛОКА КОРІВ У ПАСОВИЩНИЙ ПЕРІОД**

**Призначення.** Відомо, що у молоці корів міститься порівняно невелика кількість поліненасичених, у тому числі незамінних для харчування людей жирних кислот. Це зумовлено тим, що в рубці жуйних поліненасичені жирні кислоти під дією ферментів симбіотичної мікрофлори піддаються гідрогенізації і перетворюються на насичені жирні кислоти і насамперед у стеаринову, що є причиною зростання її рівня у ліпідах молока. Високий вміст стеаринової кислоти у дієті призводить до розвитку атеросклерозу та серцево-судинних захворювань у людей. Тому останніми роками з метою зниження рівня гідрогенізації полієнових жирних кислот ферментними системами мікроорганізмів у передшлунках великої рогатої худоби використовують “захист” рослинних жирних компонентів раціону фізичними і хімічними методами перед згодовуванням. У низці досліджень встановлено також, що підвищення рівня ненасичених жирних кислот у ліпідах молока корів можна досягти зміною структури раціону їх годівлі. Одержані нами дані вказують на те, що випасання корів на травостой з відповідним ботанічним складом (90 % поживності раціону) та згодовування концентрованих кормів (10 % поживності раціону) підвищують вміст ненасичених жирних кислот та знижують рівень стеаринової кислоти у ліпідах молочного жиру, порівняно з коровами, яким згодовували у складі раціону зелену масу (овес-вика 1:1) (70 % поживності раціону) та концентровані корми (30 % поживності раціону). Випасання корів на травостой зазначеного складу підвищує вміст олеїнової, лінолевої й ліноленової жирних кислот і знижує рівень стеаринової кислоти у ліпідах молока, що суттєво поліпшує його харчову якість.

**Сфера застосування.** Господарства із виробництва молока за технологій випасання корів у весняно-літньо-осінній період.

**Розробники:** Павкович С.Я., к.с.-г.н., доцент, Вовк С.О., д.б.н., професор, Крушель Б.Б., к.б.н., доцент.

### **EFFECTIVE METHOD OF IMPROVEMENT OF QUALITY OF MILK OF COWS IS IN A PASCUAL PERIOD**

Pavkovych S.Ja., Vovk S.O., Kruzhel B.B.

The use in a pascual period of green mass (nutritiousness value 90 %) and concentrated (nutritiousness value 10 %) is improved by quality of milk due to the increase of polyunsaturated fat acids in composition milk fat.