

*Брюхачова Інна,
к.с.-г.н., старший викладач
кафедри технології виробництва
і переробки продукції тваринництва
ВП НУБІП України «Ніжинський агротехнічний інститут»*

ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА КОЗИНОГО МОЛОКА В УКРАЇНІ

Тваринництво є одним із найважливіших сегментів агросектора України. У загальному обсязі валової продукції сільського господарства. У структурі виробництва продукції тваринництва домінує вирощування худоби та птиці, а також виробництво молока, особливо козиного.

В останнє десятиліття в Україні, як і в багатьох інших країнах, істотно зріс інтерес до молочних кізпопит на якісні та безпечні продукти харчування, а особливої популярності останнім часом набувають так звані органічні продукти. Спостерігається суттєва активність як малих, так і великих сільгосп підприємств у напрямку виробництва саме органічної високоцінної продукції, розпочалось формування інфраструктури органічного виробництва. Кажучи про органічне сільське господарство, мають на увазі систему, яка може включати в себе як виробничі технології, так і певну ідеологію.

При виробництві органічної продукції, окрім чіткого дотримання якості та умов годівлі корів в господарствах. пильно слідкують за чистотою на території ферми та в приміщеннях.

Продукція козівництва — це важливе джерело цінних харчових продуктів та сировини для різних галузей промисловості. В козиному молоці євдмінності , які дають козиному молоку особливе місце для використання в спеціальних цілях:

Формування продовольчої безпеки країни передбачає спроможність забезпечення населення необхідними якісними та безпечними продуктами харчування. Молоко кози є унікальним продуктом, адже в його складі досить багато корисних компонентів, У цьому продукті міститься велика кількість білка – казеїну, який є легко засвоюваним, що забезпечує надходження корисних компонентів в кишечник.

За вмістом вітамінів козяче молоко досить сильно перевершує коров'яче, що зазначається у протипоказання до цього продукту: надмірне його вживання може спричинити гіпервітаміноз. Порівняльна характеристика молочної продукції за кількістю вітамінів і мінералів. Козяче молоко характеризується корисними властивостями для організму, проте воно хоч і має досить низьку

Напрям 2
«Digital-агро: тренди та проблеми.
Біотехнологія в сучасному світі: користь і ризики»

калорійність – 70 Ккал на 100 мл, але відрізняється високими показниками жирності – до 5,4%, тому воно протипоказано людям з ожирінням.

Розглянутий продукт за рахунок такого багатого складу має цілющі властивості, тому використовується в якості лікарського засобу при різних захворюваннях. Рекомендується пити молоко кози при порушеннях роботи шлунка, у період застудних захворювань, при неврологічних патологіях і багатьох інших захворюваннях. Козине молоко має легше засвоюваний жир і білок, ніж той, що міститься у коров'ячому молоці, підвищений вміст легко засвоюваного білка важливий для дитячого харчування (людей і тварин), а також для харчування хворих.

Козине молоко має тенденцію до кращого перетравлення — це добре для лікування виразок. У слаборозвинених країнах, де мало споживання м'яса, козине молоко важливе як регулярне джерело білка, фосфору і кальцію, недоступних через нестачу корів. Козине молоко може успішно замінити коров'яче молоко в харчуванні тих людей, які мають алергію на коров'яче молоко [2].

Козине молоко під час доїння має низьку бактеріальну забрудненість (від 16 до 40 тис./мл). У разі зберігання молока протягом 7 годиннеохолодженим його бактеріальна забрудненість не перевищує 125-312 тис./мл, а молоко, охолоджене відразу після видоювання, добре зберігається протягом 20 год. і його бактеріальна забрудненість не перевищує 83 тис./мл

Козівництво має давню історію, сучасні здобутки і тенденції розвитку в культурі сільськогосподарського виробництва світу, що зумовлено значною цінністю продукції кіз, їх високими адаптивними властивостями та наявністю природно-економічних умов для розвитку галузі. Козяче молоко характеризується цілющими й бактерицидними властивостями і належить до дієтичних та лікувальних продуктів харчування. М'ясо кіз нагадує високоякісну баранину, а жир (лій) має лікувальну властивість. Шкури кіз після вичинки є неперевершеним матеріалом для модельного взуття, з них виготовляють високоякісні матеріали для галантерейної промисловості.

Кози переважають усіх сільськогосподарських тварин за пристосувальними властивостями, вони несприйнятливі до віспи, чуми, туберкульозу і трипаносомозу, стійкі проти корости, не хворіють на мастит. Продукція козівництва — це важливе джерело цінних харчових продуктів та сировини для різних галузей промисловості. В козиному молоці євідмінності, які дають козиному молоку особливе місце для використання в спеціальних цілях: Молоко кози є унікальним продуктом, адже в його складі досить багато корисних компонентів, У цьому продукті міститься велика кількість білка –

**Всеукраїнська науково-практична конференція
«Міжгалузеві наукові дослідження:
можливості та варіанти впровадження»**

казеїну, який є легко засвоюваним, що забезпечує надходження корисних компонентів в кишечник.

Розглянутий продукт за рахунок такого багатого складу має цілющі властивості, тому використовується в якості лікарського засобу при різних захворюваннях. Рекомендується пити молоко кози при порушеннях роботи шлунка, у період застудних захворювань, при неврологічних патологіях і багатьох інших захворюваннях.

Найбільш перспективними у виробництві продукції козівництва на сьогодні є фермерські господарства та невеликі приватні ферми. На великих тваринницьких комплексах, з інтенсивними технологіями вирощування, при мінімальних затратах кормів максимально залучаються стимулятори росту, тварини не мають можливості споживати повноцінні природні корми. Козина ферма не потребує складних технологій. Найбільш економічно вигідним є утримання тварин на глибокій підстилці із застосуванням механізованого гноєвидалення. Висока біологічна цінність козиної продукції забезпечується за рахунок пасовищно-стійлової системи утримання. На сьогодні в Україні налічується близько 10 козиних ферм.

З метою вивчення ефективності та перспектив роботи фермерського господарства, яке спеціалізується на виробництві екологічно чистої продукції проведено моніторинг основних технологічних систем та параметрів вирощування та використання кіз.

Розвиток козівництва неминучий. Так вважають провідні світові експерти. Є великий попит на продукцію козівництва загалом, тому що м'ясо кіз дієтичне і його легко отримувати. Кози не такі вибагливі тварини, як інша худоба. Згідно з дослідженнями ООН, рухаємося у напрямі, що козівництво з кожним наступним роком буде посідати почесне місце серед тваринництва.

Таким чином, козівництво отримало новий імпульс розвитку і зросла потреба в поглибленому вивченні особливостей використання козячого молока. У зв'язку з цим зросла і кількість досліджень, присвячених вивченню питань молочної продуктивності кіз, фізико - хімічного складу та біологічної цінності козиного молока.

Список використаних джерел:

1. Сербіна В.О. // Історія та сучасний стан козівництва в Україні.// Науковий вісник «Асканія-Нова», - Вип.5.- Част.-1. «ПІЕЛ» 2012р.- С.196-200.2.
http://www.business.ua/articles/perspektivna_nisha/Kozel_upuscheniya-50978/
3. <http://www.goldgoat.ru/belarus-asso.html>
4. <http://sfera.fm/articles/molochnoe-kozovodstvo>
5. <http://ej.kubagro.ru/2012/09/pdf/47.pdf>