Облікова картка ДіР

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0223U003595

Державний реєстраційний номер: 0112U008320

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 30-05-2023

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Вивчення особливостей м"ясних якостей свиней червоно-білопоясної породи залежно від забійної маси

Початок етапу: 12.2012

Закінчення етапу: 12.2022

Вид звітного документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Вищий навчальний заклад Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі"

Код за ЄДРПОУ: 01597997

Місцезнаходження: вул. Коваля, буд. 3, м. Полтава, Полтавський р-н., Полтавська обл., 36014, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Укоопспілка

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380532509170, 380532500222, 380532509178

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Вищий навчальний заклад Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі"

Код за ЄДРПОУ: 01597997

Місцезнаходження: вул. Коваля, буд. 3, м. Полтава, Полтавський р-н., Полтавська обл., 36014, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Укоопспілка

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380532509170

VI. Джерела, напрями та обсяги фінансування ДіР

Підстава для проведення ДіР: 43 - власна ініціатива (якщо робота виконується з власної ініціативи за кошти виконавця НДР або безкоштовно)

Напрям фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

7704 - власні кошти, кошти підприємств, установ, організацій, фізичної особи на виконання ініціативних робіт

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 50.000

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Вивчення особливостей м"ясних якостей свиней червоно-білопоясної породи залежно від забійної маси

Назва роботи англійською:

A study of features of meating qualities of pigs of red-whitepoyasnoy of breed is depending on slaughter-weight

Реферат українською:

Об’єкт дослідження – продуктивність і м'ясо-сальні якості свиней червоно-білопоясної породи залежно від забійної маси при різних методах розведення та інтенсивності відгодівлі одержаного приплоду. Метою роботи було вивчення особливостей м’ясних якостей свиней червоно-білопоясної породи залежно від забійної маси. Методи дослідження – зоотехнічні: визначення показників продуктивних і відтворювальних, а також оцінка тварин за ростом і розвитком, відгодівельними та м’ясними якостями; фізико-хімічні: фізичний та хімічний склад м’яса й сала; біометричні: визначення середніх величин та їх похибок, показників вірогідності результатів досліджень, дисперсійний аналіз, коефіцієнтів кореляції. Актуальність запропонованого дослідження зумовлена потребою вивчення проблеми нарощування високоякісної свинини, комплексного підходу не тільки до виробництва, але й до впровадження провідної системи контролю за якістю м’яса, сала та іншої продукції забою свиней. На основі проведених досліджень порівняльно вивчено формування м’ясо-сальної продуктивності червоно-білопоясної породи залежно від забійної маси залежно від забійної маси при різних методах розведення та інтенсивності відгодівлі одержаного приплоду.

Реферат англійською:

The object of the research is the productivity and meat and fat quality of pigs of the red and white belt breed depending on the slaughter weight with different methods of breeding and the intensity of fattening of the obtained offspring. The aim of the work was to study the peculiarities of the meat qualities of pigs of the red and white belt breed depending on the slaughter weight. Research methods - zootechnical: determination of productive and reproductive indicators, as well as evaluation of animals according to growth and development, fattening and meat qualities; physical and chemical: physical and chemical composition of meat and lard; biometric: determination of average values and their errors, probability indicators of research results, dispersion analysis, correlation coefficients. The relevance of the proposed study is determined by the need to study the problem of increasing high-quality pork, a comprehensive approach not only to production, but also to the implementation of a leading quality control system meat, lard and other pig slaughter products. On the basis of the conducted research, the formation of meat and fat productivity of the red-white-belted breed depending on the slaughter weight, depending on the slaughter weight, with different methods of breeding and the intensity of fattening of the obtained offspring, was comparatively studied.

Індекс УДК: 637.03, 637.5:620(477)

Коди тематичних рубрик: 68.39.71

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Бірта Габріелла Олександрівна

Науковий ступінь: д. с.-г. н.

Вчене звання: професор

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

VIII. Наукова (науково-технічна) продукція (НТП)

Назва НТП українською: Підвищення продуктивності та рівня якості м’ясо-сальної продукції свинарства

Назва НТП англійською: Increasing the productivity and level of quality of meat and fat products of pig farming

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Поліпшення якості продукції

Галузь застосування: Харчова промисловість; Тваринництво; Свинарство

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Для збільшення виробництва високоякісної свинини доцільно широко використовувати вітчизняні породи свиней при чистопородному розведенні і в поєднанні з кнурами м’ясних генотипів, створюючи при цьому середні умови відгодівлі отриманого молодняку на рівні не нижче 600-800 г середньодобових приростів. Для зміни в бажаних напрямках характеру й інтенсивності розвитку організму тварин потрібно використовувати сучасні знання генетичних основ онтогенезу та створювати для молодняку, що росте, відповідні умови годівлі. При селекційній роботі, спрямованій на підвищення м’ясності туш, обов’язковим повинно бути вивчення показників м’яса, які характеризують його технологічні властивості й смакові якості (активна кислотність, інтенсивність забарвлення м’язів та їх вологоутримуюча здатність).

Соціально-економічна спрямованість НТП: Поліпшення якості продукції

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 11.2022

Закінчення етапу: 12.2022

Споживачі продукції:

Перспективні ринки:

Характер співробітництва з інвестором

Потрібний обсяг інвестицій, тис. грн.:

Права, що надаються інвестору після завершення роботи:

Наявність бізнес-плану:

Техніко-економічне обгрунтування:

Потенціальний обсяг продажу, тис. грн.:

Очікуваний термін окупності (років):

Додаткова інформація:

IX. Бібліографічний опис

X. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Нестуля Олексій Олексійович
д. і. н., 07.00.01

Перелік осіб-виконавців

Бургу Юрій Георгійович
(к. с.-г. н.)

Флока Людмила Валеріївна
(к. с.-г. н.)

Відповідальний за підготовку облікових документів

Манжура Наталія Іванівна

Телефон

+38 (095) 127-39-95

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

