

Таблиця 2. Фізичні властивості вовни караульських овець ($M \pm m$, $n = 5$)

Показники	Групи тварин		
	Контрольна	Перша дослідна	Друга дослідна
Міцність, км	9,76±0,32	9,94±0,18	10,32±0,17
Гігроскопічність, %			
— до екстракції ліпідів	5,22±0,42	5,60±0,40	5,42±0,27
— після екстракції ліпідів	12,67±0,13	12,65±0,26	12,57±0,23
	P = 0,001	P = 0,001	P = 0,001

Окрім того, отримані дані до певної міри пояснюють сам механізм формування ліпідної частини кератину, який пов'язаний з

тодівельними факторами, тобто з рівнем забезпеченості тварин окремими інгредієнтами рациону.

1. Wertz P.W. Integral lipids of hair and stratum corneum // Exs 1997. 2. Rivett D. E. Structural lipids of the wool fibre // Wool Sci. Res. 1991. № 67. З. Ноздрін М. Г., Карпусь М. М., Караващенко В. Ф. і ін. Деталізовані норми годівлі сільськогосподарських тварин. К., 1991. 4. Ткачук В. М., Стапай П. В. Ліпідний склад кератину білої та пожовтілої вовни // Науково-технічний бюллетень Інституту біології тварин. Львів, 2001. Вип. 1(2). 5. Стапай П. В., Ткачук В. М. Структурні ліпіди і жирноніжлотний склад кератину білої та пожовтілої вовни овець // Вісник Львівського національного університету. Львів, 2002. Вип. 31.

ВИГОТОВЛЕННЯ СИРОКОПЧЕНИХ КОВБАС У ДОМАШНІХ УМОВАХ

3,5 кг яловичини (філеїна частина), 3,5 кг нежирної свинини, 3 кг штику соленого, 1-1,5 склянки солі, 2 чайні ложки цукру, 1 чайна ложка меленого чорного перцю, 1 чайна ложка меленого духмяного перцю, 30 г аскорбінової кислоти.

М'ясо, найкраще свіже, охолоджене, у воді не мити, а тільки зачистити, вирізати сухожилля, пілвки та жир.

Куски м'яса по 300-400 г натирають сіллю (весени — 1 склянка, навесні — 1,25 склянки), складають в емальовану посудину, зав'язують міцною тканиною і витримують 5 днів у холодному місці ($3\pm1^{\circ}\text{C}$).

М'ясо подрібнюють м'ясорубкою, відчищають від солі сало, яке мілко нарізують і змішують з м'яском. Додають решту продуктів — цукор, перець, аскорбінову кислоту (замість селітри, якою колись користувалися як консервантом). Завдяки вітаміну С м'ясо не втрачає кольору і не робиться сірим.

Все ретельно перемішують 30-40 хв. руками, як тісто. Вимішаний фарш переносять в емальовану ванночку, щоби шар м'яса не був вищим 5 см, і два дні витримують в холодному місці.

ДЕКІЛЬКА СЛІВ ПРО ПРИГОТУВАННЯ КІШОК

Щоб кішки не рвалися при заповненні фаршем, очищати (шлямовку і пензельовку) потрібно відразу після забою дорослих свиней,

М. Ю. ЮЗЬКІВ, асистент,
М. З. ПАСКА, канд. вет. наук,
ст. викладач

Львівська національна академія ветеринарної медицини імені С. З. Гжицького

при запізненні исочищені кишki скоро «згорять» і при заповненні будуть рватися.

Для заповнення кишок користуються м'ясорубкою і приставкою витіснення соку. У м'ясорубці забирають ножі й решітку та прикручують розтруб соковижималки. Заповнюють кишki посугаючи фарш на другий край. Ковбаски довжиною 50-55 см зав'язують міцними нитками з обох сторін і кінці зав'язують разом. При попаданні повітря кишki проколюють голкою. Підвішують ковбаски на палки (15-17 ковбасок) і переносять в прохолодне місце для ущільнення. Через 5-7 днів можна коптити при температурі 20°C протягом 2-3 діб. Якщо нема можливості коптити вночі, то на ніч занести в холодне місце.

Закопчену ковбасу витримують в холодному місці 3-4 тижні для визрівання.

На 10 кг м'ясопродуктів — 7 кг сирокопченої ковбаси. Зберігають в підвішеному стані. Якщо з'явилася плісень, її очищують із оболонки і кілька годин підкопчують. Нарізають точеньками скибками гострим ножем (грубі куски здаються пересоленими і твердими) до бутербродів.