

ПРОИЗВОДСТВО НИЗКОХОЛЕСТЕРИНОВОЙ ПРОДУКЦИИ ПТИЦЕВОДСТВА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АМАРАНТА

© Хируг Сергей Сергеевич,¹ Выштакалюк Александра Борисовна,²
Лاپин Анатолий Андреевич,^{2*} Соснина Надежда Александровна,²
Коксин Владимир Петрович,³ Коновалов Александр Иванович² и U.E. Varbeau⁴

¹Laboratory of Signal Transduction, National Institute of Environmental Health Sciences (NIEHS),
National Institute of Health (NIH), P.O. Box 12233, Research Triangle Park, NC 27709, U.S.A.

²Институт органической и физической химии им. А.Е. Арбузова КНЦ РАН. Ул. Арбузова, 8. г. Казань 420088. Россия.
E-mail: lapin@iopc.kcn.ru

³Республиканский центр по борьбе и профилактике СПИД. г. Казань. Россия.

⁴Polytechnic Institute and State University of Virginia. Blacksburg.

*Ведущий направление; [†]Поддерживающий переписку

Ключевые слова: амарант, пектин, холестерин, птицеводство, куры-несушки, диетическое мясо, кормовые добавки, яйца, яичный порошок.

Резюме

Работа посвящена созданию кормовых добавок для получения диетического куриного мяса, яиц и яичного порошка с пониженным содержанием холестерина для производства продуктов лечебно-профилактического питания. Исследуемыми параметрами служили показатели продуктивности кур-несушек: яйценоскость, среднесуточные привесы, масса яйца, масса желтка, масса белка, масса скорлупы и содержание общего холестерина в сыворотке крови, желтке и яичном порошке.

В качестве кормовых добавок исследовался пектин - продукт кислотного гидролиза фитомассы *Amaranthus cruentus* L. Для сравнения использовался коммерческий цитрусовый пектин датского производства (фирма Копенгаген АГ) типа LM. Пектин в дозе 100 мг на голову в сутки включали в рацион кур (0.1% от массы корма) в течение 4 или 20 дней. Исследования показали, что применение пищевых волокон на основе пектинов, в том числе и из амаранта, позволяет снижать содержание холестерина в крови кур, яйцах и яичном порошке в среднем на 15-30% по сравнению с контрольными.