

Влияние легкодоступных углеводов на удой и процентное содержание компонентов молока

Галочкина В. П.

*Харитонов Е., Л. Остренко К. С. Галочкин В.
А. Обвинцева О. В.*

Краснодар, 2019

Слайд 2. Показатели процесса рубцовой ферментации			
Показатели	Группы		К 1-й группе, %
	1	2	
рН	6,82±0,03	6,85±0,07	100,4
Аммиак, мг%	6,1 ± 1,67	5,9 ±0,7	96,7
ЛЖК, ммоль/100мл	10,2 ±0,25	10,6 ±0,72	103,9
Ацетат, %	70,8± 0,83	72,4 ±0,30	102,3
Пропионат, %	16,2 ±0,16	15,3 ±0,63	94,4
Бутират, %	12,9± 0,28	12,1 ±0,54	93,4
Число бактерий, млрд/мл	8,3± 0,26	8,8± 0,63	106,0
Число инфузорий, тыс/мл	405,1 ±2,4	416,6 ±18,5	102,8
Амилолетическая активность,Е/мл	28,9 ±1,91	24,0 ±1,4	83,1
Целлюлозолетическая активность, %	6,1± 1,4	10,7 ±1,3	175,4

Слайд 3. Продуктивность подопытных коров

Группы	День лактации	Удой и состав молока			
		удой, кг	жир, %	белок, %	лактоза %
1	80	22,0 ±2,02	4,13± 0,24	3,16± 0,02	5,1± 0,02
2	101	22,2 ±	4,06± 0,07	3,23 ±0.03	5.2± 0,05
К 1-й группе, %		100,9	98,3	102,2	102,0

**Благодарю
за внимание**