

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное научное учреждение
ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР
«ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ ПТИЦЕВОДСТВА»
РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК
(ФНЦ «ВНИТИП» РАН)

РАССМОТРЕНА:

на методической комиссии
ФНЦ «ВНИТИП» РАН
председатель методкомиссии
Слуцкий В.С. Лукашенко
«24» *СЛ* 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по на-
учно-исследовательской рабо-
те ФНЦ «ВНИТИП» РАН,
доктор с.-х. наук
Егорова Т.А. Егорова
«26» *Е* 2019 г.



РАССМОТРЕНА:

на научно-производственном со-
вещании отдела технологии про-
изводства продуктов птицеводства
ФНЦ «ВНИТИП» РАН
Лукашенко В.С. Лукашенко
«23» *СЛ* 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Изучить влияние времени яйцекладки на качество яиц кур
по теме:

РАЗРАБОТАТЬ И УСОВЕРШЕНСТВОВАТЬ РЕСУРСОСБЕРЕ-
ГАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ЯИЦ И МЯСА
ВЫСОКОПРОДУКТИВНЫХ КРОССОВ ПТИЦЫ, НА ОСНОВЕ
ПОВЫШЕНИЯ ЕЕ ПРОДУКТИВНЫХ И ВОСПРОИЗВОДИ-
ТЕЛЬНЫХ КАЧЕСТВ, СНИЖЕНИЕ ЗАТРАТ КОРМОВ И
ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ, УЛУЧШЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

Руководитель темы
доктор с.-х. наук, профессор

А.Ш. Кавтарашвили
подпись, дата

А.Ш. Кавтарашвили

Срок выполнения: 2020 г.

Сергиев Посад 2019 г.

11) толщина скорлупы, мкм – путем измерения скорлупы микрометром в трех частях яйца (экваториальной, тупом и остром концах) с точностью до 0,01 мм и вычислении среднего значения;

12) интенсивность окраски желтка – путем индивидуальной оценки желтков по цветовой шкале фирмы «BASF» при вскрытии яиц;

13) соотношение белка к желтку;

14) содержание в желтке общего холестерина, каротиноидов, витаминов А, Е и В₂ (мкг/г); в белке – витамина В₂ (мкг/г); в скорлупе – кальция (%) – по общепринятым методикам.

Ожидаемые результаты

Новые знания по влиянию времени яйцекладки на качество яиц кур.

Таблица 2 – Календарный план исследований

Перечень и объем работы	Месяц
Написание рабочей программы	Декабрь 2019 г.
Учет количества снесенных яиц	Январь, март, май, июль, сентябрь 2020 г. (три дня подряд)
Взвешивание яиц	То же
Определение выхода яиц по категориям	То же
Определение индекса формы яиц, массы белка, желтка, скорлупы; индекса белка и желтка; единицы Хау; толщины и прочности скорлупы	То же
Определение содержания в скорлупе кальция; в желтке – общего холестерина, каротиноидов, витаминов А, Е и В ₂ ; в белке – витамина В ₂	То же
Статистическая обработка данных	Январь-сентябрь 2020 г.
Работа с научной литературой	Январь-сентябрь 2020 г.
Написание отчета	Октябрь 2020 г.