

RAPORT KOŃCOWY

Zastosowanie w żywieniu kur niosek preparatów roślinnych poprawiających wydajność i jakość produktu

(Czas trwania doświadczenia: 17.02.2015 do 15.06.2015)

Zlecienniodawca:

Przedsiębiorstwo Wielobranżowe Przemysłowe i Handlowo-Usługowe BELLAKO Sp. z o.o.

Badania wykonano w ramach:

PROGRAM STAŻU PRACOWNIKA PRZEDSIĘBIORSTWA W JEDNOSTCE
NAUKOWEJ w ramach projektu „VI edycja TEKLA PLUS-Stolica Staży” (UDA-POKL.
08.02.01-14-021/12)

Wykonawca:

Wydział Nauk o Zwierzętach SGGW w Warszawie, RZD-SGGW w Warszawie (Wilanów-
Obory)

Merytoryczny nadzór nad przebiegiem doświadczenia oraz opracowanie wyników
przygotowała dr Julia Riedel

Podsumowanie

Preparat zawierający kompozycję wyciągów z czosnku, tymianku i mięty – wczesne i szybkie wejście w nieśność oraz późniejsza wysoka produkcja wpływa na zwiększenie liczby jaj od nioski (o ok. 3%) i zmniejszenie wskaźnika zużycia paszy (o 0,09kg, tj. 3,88%). Brak wyraźnego wpływu na średnią masę jaja i cechy jakości jaj. Jaja postrzegane przez konsumentów jako najbardziej atrakcyjne pod względem konsystencji, zapachu i smaku. Smak i zapach czosnku w jajach niewyczuwalny.

Preparat zawierający kompozycję wyciągów z imbiru, tymianku i mięty – późne i powolne wchodzenie w nieśność, mimo późniejszej wysokiej produkcji, wpływa na uzyskanie mniejszej liczby jaj i wyższy wskaźnik zużycia paszy w początkowym okresie produkcji. Wyższa średnia masa jaj, jakość jaj zbliżona do grupy kontrolnej. Jaja postrzegane przez konsumentów jako bardzo smaczne. Smak i zapach imbiru w jajach niewyczuwalny.

Preparat zawierający kompozycję wyciągów z cebuli, tymianku i mięty – późne i powolne wchodzenie w nieśność, mimo późniejszej wysokiej produkcji, wpływa na uzyskanie mniejszej liczby jaj i wyższy wskaźnik zużycia paszy w początkowym okresie produkcji. Najwyższa średnia masa jaja, mocniejsza skorupa i lepsza jakość białka. Najmniej atrakcyjne smakowo. Smak i zapach cebuli w jajach niewyczuwalny.

Preparat zawierający kompozycję wyciągów z imbiru, tymianku, mięty i chilli – nieśność podobna jak w grupie kontrolnej, zużycie paszy mniejsze o 0,04kg. Wyższa średnia masa jaja, najmocniejsza skorupa i najlepsza jakość białka. Jaja mniej atrakcyjne smakowo. Smak i zapach imbiru ani tymianku w jajach niewyczuwalny.

Żaden z zastosowanych preparatów nie wpłynął zauważalnie na barwę żółtka.

Wnioski

1. Preparat Nioska CTM zawierający kompozycję wyciągów z czosnku, tymianku i mięty wpływa na zwiększenie nieśności i obniżenie wskaźnika zużycia paszy oraz na poprawę walorów smakowych jaj.
2. Preparat Nioska ITMC zawierający kompozycję wyciągów z imbiru, tymianku, mięty i chilli wpływa na zwiększenie masy jaja, wzmocnienie skorupy i poprawę jakości białka.
3. Stosowanie powyższych preparatów w produkcji jaj spożywczych jest w pełni uzasadnione i zalecane.
4. Ani smak ani zapach ziół wykorzystanych w badaniach nie przechodzi do jaja.
5. Badane preparaty nie wpływają na barwę żółtka.

Dr Julia Riedel
Zakład Hodowli Drobiu SGGW



DZIEKAN
Wydział Nauk o Zwierzętach
10.12.2019
Prof. dr hab. Wanda Węgrzyn