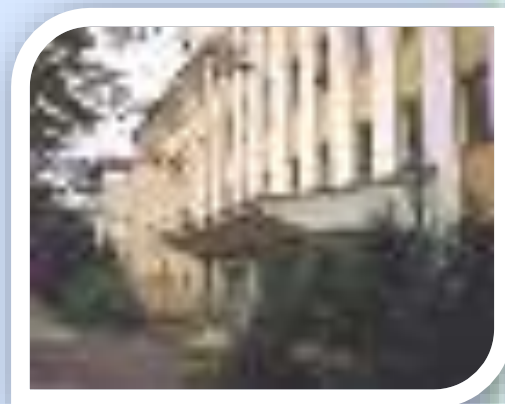


**Всероссийский научно-исследовательский институт
физиологии, биохимии и питания животных - филиал
ФГБНУ «ФНЦ животноводства – ВИЖ им. Л.К. Эрнста»**

**Изучение доступности
питательных веществ кормов
у свиней с использованием
хирургических приемов**



*Ст. науч. сотрудник лаб. пищеварения и
межуточного обмена* *к.б.н. А.С. Ушаков*

*Гл. науч. сотрудник лаб. пищеварения и межуточного обмена
д.б.н. Н.С.-А. Ниязов*

Истинная доступность аминокислоты корма - это доступность, скорректированная с учётом количественно идентифицированных эндогенных её потоков на уровне терминального илеума по схеме:
аминокислота корма – аминокислота содержимого кишечника + аминокислота эндогенного потока этого содержимого.

Знание показателей доступности к усвоению аминокислот и других питательных веществ кормов позволяет:

- ✓ оценить истинную питательность различных кормов для выбора лучшего по цене и качеству;
- ✓ проводить целенаправленные обработки кормов для повышения их доступности ;
- ✓ нормировать рационы кормления по самым передовым критериям нормирования, что позволяет реализовывать полностью генетический потенциал и рационально расходовать корма.

Цель исследований:

- ✓ *изучить обменные процессы и продуктивные качества свиней при использовании разработанных низкопротеиновых рационов;*
- ✓ *подготовить усовершенствованную систему питания свиней в период доращивания и откорма;*
- ✓ *разработать способ повышения эффективности использования протеина корма в организме свиней и улучшения качества мяса.*

Знание показателей доступности к усвоению аминокислот и других питательных веществ кормов позволяет:

- ✓ оценить истинную питательность различных кормов для выбора лучшего по цене и качеству;
- ✓ проводить целенаправленные обработки кормов для повышения их доступности ;
- ✓ нормировать рационы кормления по самым передовым критериям нормирования, что позволяет реализовывать полностью генетический потенциал и рационально расходовать корма.

Уровни аминокислот в крови

Leucine

Arginine

Phenylalanine

Tryptophan

Valine

Leucine

Arginine

Phenylalanine

Tryptophan

Valine



«Бочка Либиха»

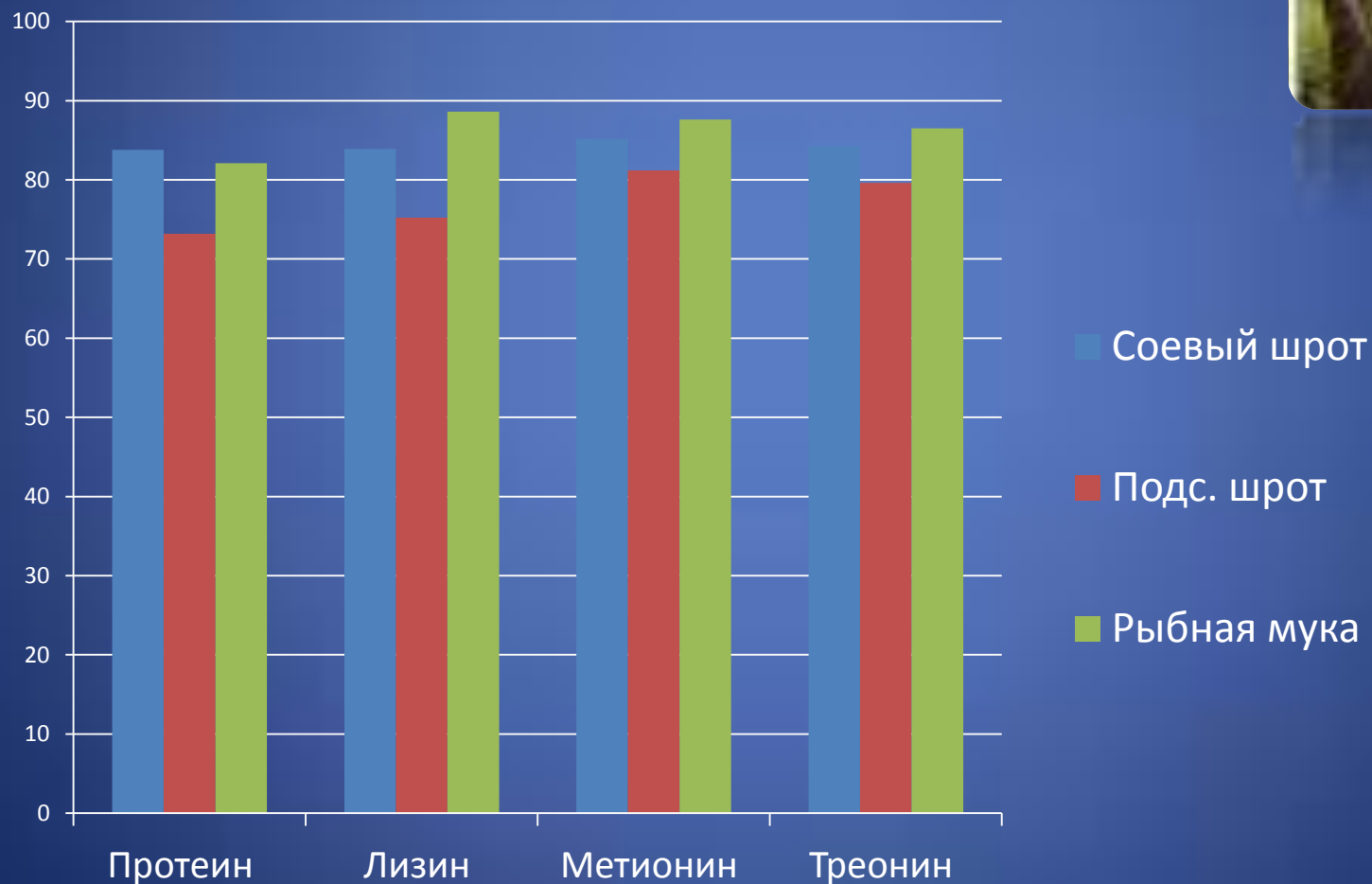
уровень заполнения бочки
представляет собой уровень синтеза
протеина в организме животного.



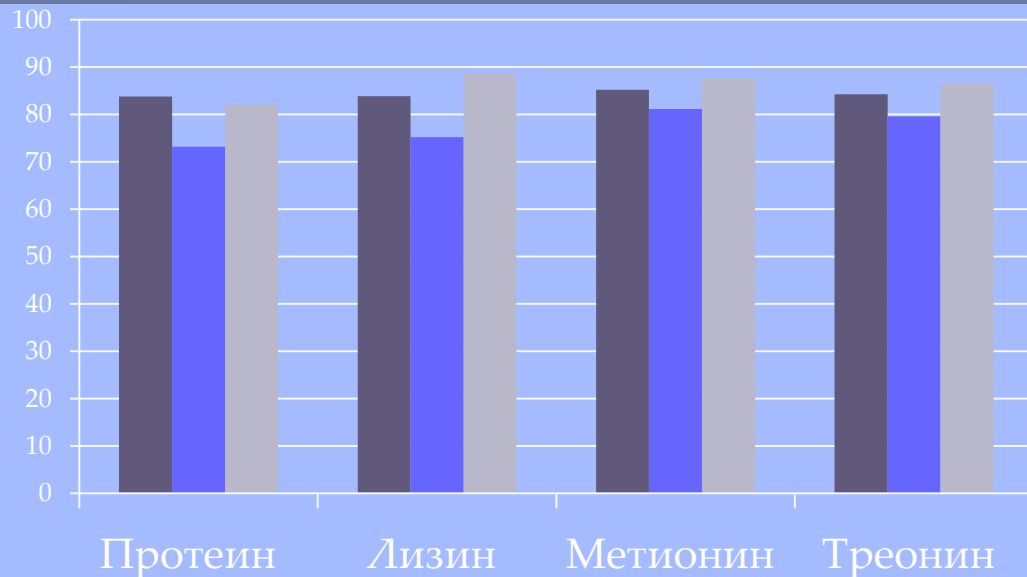
Операции по наложению поросётам Т-образной канюли на подвздошную кишку и на начало 12-перстной кишки



Уровни доступности протеина и аминокислот для молодняка свиней, %



Уровни доступности протеина и аминокислот для молодняка свиней, %



■ Соевый шрот
■ Подс. шрот
■ Рыбная мука



Состав комбикормов опытных свиней, %

Ингредиенты	Группы			
	I	II	III	IV
ПШЕНИЦА	95,0			
ЯЧМЕНЬ		96,3		
КУКУРУЗА			96,0	
ТРИТИКАЛЕ				30,0
КУКУРУЗНЫЙ КРАХМАЛ				66,7
ДИКАЛЬЦИЙ ФОСФАТ	1,4	1,3	0,6	1,6
МЕЛ	0,9	0,5	1,4	0,3
СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ	0,4	0,4	0,4	0,4
ПРЕМИКС	1,0	1,0	1,0	0,5
ОКИСЬ ХРОМА	0,5	0,5	0,5	0,5

Содержание аминокислот в тритикале и их переваримость,
определенная традиционным (Т) и илеальным (И) методами у свиней

Аминокислоты	г/кг	% от СП	Т	И
Лизин	3,8	3,21	80,1	76,3
Треонин	2,97	2,51	72,6	70,5
Метионин	2,0	1,69	82,0	78,6
Цистин	2,7	2,28	83,0	78,9
Триптофан	1,5	1,27	78,0	74,0
Лейцин	6,03	5,10	81,9	78,8
Изолейцин	2,38	2,01	80,0	76,9
Гистидин	2,33	1,97	83,4	80,1
Фенилаланин	3,66	3,09	83,7	80,3
Валин	4,87	4,12	78,9	75,9
Аргинин	4,55	3,85	84,6	81,4
Аланин	3,87	3,28	74,9	70,3
Аспарагиновая кислота	5,74	4,86	84,8	77,9
Глицин	3,85	3,26	81,8	78,4
Глутаминовая кислота	22,88	19,37	90,0	85,7
Пролин	7,29	6,17	84,9	80,5
Серин	4,42	3,74	84,8	81,7
Тирозин	2,60	2,20	80,8	77,9
Сумма	87,62	74,2	-	-
Сырой протеин	118,1	-	81,7	78,3



НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

"Изучение механизма адаптации системы пищеварения свиней к рационам с различным ингредиентным составом кормов"

по программе:

«ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ И ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ ДЛЯ ЭФФЕКТИВНОГО НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ АГРОПРОМЫШЛЕННОГО КОМПЛЕКСА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»



✓ Экзокринная функция поджелудочной железы, усвоение питательных веществ, биохимические показатели крови при использовании в рационе животных разных по белковому составу кормов

✓ Корреляционный анализ активности пищеварительных ферментов в разных биологических средах (панкреатический сок, химус тонкого отдела кишечника, плазма крови, помет (кал, моча), а также связь переваримости и усвояемости питательных веществ в кишечнике с активностью пищеварительных ферментов

The background of the slide features a close-up, slightly blurred image of several golden wheat stalks. The stalks are arranged diagonally, with their heads pointing towards the upper right and lower right corners. The lighting is soft, highlighting the texture of the wheat grains and the fine hairs on the awns. The overall color palette is warm, dominated by the golden-yellow of the wheat against a pale, hazy blue background.

***Благодарю
за
внимание !***