

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1. ХАРАКТЕРИСТИКА СВЕКЛОВИЧНОГО ЖОМА И ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА ЕГО КАЧЕСТВО	6
2. СУЩЕСТВУЮЩИЕ СПОСОБЫ ПЕРЕРАБОТКИ И УТИЛИЗАЦИИ ЖОМА	12
3. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНСЕРВИРОВАННОГО ЖОМА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ БИОПРЕПАРАТОВ	19
3.1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БИОЛОГИЧЕСКОГО КОНСЕРВАНТА «БИОТРОФ-111»	20
3.2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРЕПАРАТОВ ПРОБИОТИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ	26
4. ПРОДУКТИВНОЕ ДЕЙСТВИЕ ЖОМА СВЕКЛОВИЧНОГО, В РАЦИОНАХ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА.....	28
5. КАЧЕСТВО МОЛОКА ПРИ СКАРМЛИВАНИИ КОНСЕРВИРОВАННОГО ЖОМА.....	34
6. ОБМЕН ВЕЩЕСТВ У КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА ПРИ СКАРМЛИВАНИИ КОНСЕРВИРОВАННОГО ЖОМА.....	36
7. ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КОНСЕРВИРОВАННОГО СВЕКЛОВИЧНОГО ЖОМА В РАЦИОНАХ СКОТА	39
8. РЕКОМЕНДАЦИИ ПРОИЗВОДСТВУ	41
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	42