



Вчені виявили взаємозв'язок між вживанням яєць і довголіттям

Традиційний сніданок людини, зазвичай, включає курячі яйця, що добре для продовження життя. Про це заявили вчені, пише Food News.

Недорогий продукт багатий антиоксидантами, які запобігають розвитку негативних змін в організмі при старінні. Яйця знижують ризики розвитку судинних захворювань та передчасної смерті. В організмі знижується рівень "поганого" холестерину, що може вберегти людину від серцевої недостатності та інсульту.

Яйця позитивно впливають на мозок, запобігаючи процесам його старіння завдяки холіну. Лютеїн і зеаксантин, що містяться в цьому продукті, мінімізують ризики проблем із зором. Йод і селен зміцнюють імунітет та запобігають гормональним порушенням.

За матеріалами: from-ua.com

Як яйця рятують планету від грипу?

Вакцину для профілактики грипу виробляють з використанням курячих яєць. Посилаючись на дані Міжнародної організації охорони здоров'я, експерти вказують, що з цією метою використовують 500 млн курячих яєць.

"По суті, основою для виготовлення вакцини є запліднена яйцеклітина, яка інкубується впродовж 10–11 діб, після цього яйце інокують вірусом грипу і на 3 доби знову поміщають в інкубатор, де вірус виростає на епітеліальному прошарку. На останньому етапі виробництва після добового охолодження вірус можна забрати й зробити дозу вакцини. Фактично з одного яйця виготовляється одна, максимум дві дози", – вказує експерт.

Проте, при розробці вакцини проти коронавірусу шукають можливість, яким чином не використовувати класичний, традиційний шлях, а прискорити її виготовлення за допомогою альтернативних методів. Але ще в минулому році майже 90% вакцин проти грипу отримували за використання яєць.

"Чи будуть використовувати яйця при виготовленні вакцини проти коронавірусу? Про це, швидше за все, ми дізнаємося, коли вакцини будуть готові. Зараз же можемо сказати, що яйце – це не тільки чудовий харчовий продукт, воно також дає можливість запобігти поширенню вірусу грипу у всьому світі.

За матеріалами: ptichki.net



Корейські дизайнери зробили холодильник для зберігання яєць

Кілька корейських дизайнерів вперше у світі розробили холодильник для яєць, який забезпечує добре зберігання цього продукту. Пристрій Eggbox схожий на невеликий ящик на знімних ніжках, підтримує температуру 5°C і вологість 70%, а УФ-стерилізація здатна вбити будь-які мікроорганізми, які є на поверхні яєчної шкаралупи. У холодильнику є два відсіки – в один з них поміщають яйця, у той час як інший служить так званим "міні-баром" для того, щоб їх можна було безпечно дістати з холодильника. Яйця лежать в металевій підставці, яка встановлена під кутом 70°, завдяки цьому вони плавно переміщуються та потрапляють в оброблений силіконом "міні-бар". У такому пристрої можна зберігати до 30 яєць.

Фхівці вважають, що курячі яйця можна зберігати як при кімнатній температурі, так і в холодильнику. При цьому яйця, які використовують для випічки, треба зберігати при кімнатній температурі.

За матеріалами: ptichki.net

Розпилення пробіотиків на гранульовані комбікорми набирає популярності

Дослідники з Університету Теннесі в США прийшли до висновку, що нанесення пробіотиків на гранульовані комбікорми для бройлерів може бути ефективним рішенням з метою запобігання термічній дезактивації корисних мікробів під час гранулювання.

"Покриття пробіотиками за допомогою розпилювання в цьому випадку буде відбуватися під час стадії охолодження вже після гранулюван-

ня", – зазначає провідний дослідник, професор науки і технології харчових інгредієнтів з Університету Теннесі.

Пробіотики – це живі мікроорганізми, які несуть з собою багато корисних властивостей, включаючи здатність покращувати імунітет, структуру кишечника та функцію кишкового бар'єру у бройлерів. Ці фактори можуть поліпшити травлення та приріст живої маси птиці,

особливо під час впливу теплового стресу.

Однак термічна інактивація є основною проблемою при використанні пробіотиків. Як і шкідливі мікроорганізми, корисні штами не можуть переносити високих температур. У зв'язку з цим технологія розпилення є досить перспективною, як відзначають учені.

За матеріалами: ptichki.net



Австралійська птахофабрика зменшила витрати на електроенергію завдяки сонячним батареям

Найбільша в Австралії ферма з вирощування курчат-бройлерів за використання вільного виходу Riverlands Free Range зменшила рахунки за електроенергію після установки однієї з найбільших у сільсько-му господарстві систем сонячних батарей і акумуляторів.

Riverlands Free Range вирощує близько 10 млн голів птиці на рік. Енерговитрати господарства до установки системи становили близько 1 млн австралійських доларів (\$714 тис.). Після інвестицій у розмірі 5 млн австралійських доларів (\$3,56 млн), у господарстві вдалося скоротити споживання електроенергії приблизно на 70%. За підтримки з держбюджету в розмірі 1,3 млн австралійських доларів (\$928 тис.), на фермі були встановлені сонячні батареї потужністю 1,4 МВт і п'ять великогабаритних батарей. До того ж, на 1,5 тис. тонн скоротилися викиди в еквіваленті CO₂, що можна порівняти зі зникненням з дороги 1,2 тис. автомобілів або 25 тис. посадженими деревами.

Іншим способом зменшення затрат для птахоферми є щорічна переробка понад 50 тис. м³ забрудненої соломи та посліду з пташників на компост, який потім реалізується. У ньому міститься 3% азоту, 2% калію і 1% фосфору. Купівля такого компосту коштувала підприємству понад 200 тис. австралійських доларів (\$142 тис.) на рік.

За матеріалами: ptichki.net

Дослідження ДНК курчат допоможе впоратися з хворобою Марека

Вчені з Единбургу провели дослідження ДНК курчат, яке наближає тваринництво до позбавлення від смертельної вірусної хвороби Марека. Свою роботу вони опублікували в журналі Genes.

Це захворювання приносить багато "головного болю" виробникам тваринницької продукції всього світу. Так, витрати на профілактику і лікування від цієї напасти, а також збиток від падежу птиці оцінюють приблизно у 2 мільярди доларів.

Хвороба Марека займає лідируюче місце серед усіх інфекцій у птахівничих господарствах. І це незважаючи на стовідсоткову вакцинацію птиці. Тоді як при відсутності необхідних заходів боротьби захворюваність швидко досягає чверті всього поголів'я, смертність якого нерідко становить 90%. Хоча існуюча нині вакцина сприяє лише частковому контролю за поширенням хвороби.

Вчені виявили ділянки курячої ДНК, які пов'язані зі стійкістю до хвороби. Ці дані щодо стійкості до вірусу можуть бути використані для пом'якшення наслідків вірусу шляхом селекції, а також для поліпшення вакцини або майбутніх технологій редагування генів. Дослідники порівнювали ДНК двох груп курчат комерційних порід, які мають досить високу стійкість до вірусу хвороби Марека. Аналіз генетичних даних від інфікованої птиці допоміг виявити варіації у ДНК, пов'язані з резистентністю, а також зі смертністю.

Робота вчених виявилася важливою не тільки для ветеринарії, а й для лікування ракових захворювань людини. Так як пухлини, викликані вірусом хвороби Марека, мають схожість з лімфомаю, дане дослідження зможе просунути боротьбу з онкологією на новий щабель.

За матеріалами: from-ua.com

День подяки, чи Turkey Day (День індички)

Цього року День подяки (Thanksgiving Day) у США святкують 26 листопада. Традиційно американці святкують його в родинному колі, а обов'язковою стравою є запечена індичка.

У цей період продажі м'яса індиків зростають у рази, а виробники заздалегідь готуються до підвищеного попиту. Це свято в Сполучених Штатах навіть іноді називають Turkey Day (День індички).



Найбільш улюбленою святковою стравою залишається індичка – її вибрали 70% опитаних. Найменше американцям смакує традиційна брюссельська капуста – 42% респондентів назвали її гіршою стравою святкового столу.

Пандемія все ж вплинула на спосіб святкування – 31% американців вказують, що у цьому році у них буде менше гостей (родичів), порівняно з минулим роком. Але при цьому жителі США в основному схилиються до традиційної форми святкових покупок – тільки 19% замовляють доставку продуктів онлайн, а ось 80% підуть купувати продукти для святкової вечери у супермаркет.

Є ще одна хороша новина для роздрібних торговців і компаній, які виробляють харчові продукти: покупці відзначили, що їх загальні витрати на День подяки у 2020 році будуть приблизно такими ж, як у 2019 році.

За матеріалами: ptichki.net