

ВИРОБНИЦТВО ПЕРГИ, ЯК ОРГАНІЧНОГО ПРОДУКТУ Броварський В.Д.¹, Бріндза Я.², Величко С.М.³, Адамчук Л.О.¹

¹Національний університет біоресурсів і природокористування України,
м. Київ,

²Словацький аграрний університет у м. Нітра, Словаччина,

³ДП «Дослідне господарство ім. Декабристів»
Інституту САВ НААН України, Полтавська обл.

За результатами випробування існуючих способів одержання перги, вивчення їх переваг та недоліків, авторським колективом було сконструйовано розбірний штучний стільник, ущільнювач і пристрій для видалення гранул [1]. Основним елементом штучного стільника є пластмасові касети, які, за допомогою фіксаторів, з'єднують між собою. З окремих касет збирають дві площини стільника необхідного розміру (435x300 мм, 300x435 мм, 435x230 мм тощо). На одну із площин кладуть поліетилентерефталантну плівку, що виконує функцію середостіння, а на неї, зверху, другу. Зібрані сторони з'єднуються між собою фіксаторами. Підготовлений стільник розміщують передостаннім у гнізді, тобто, у кормовій зоні. Його залишають у гнізді на 2–3 доби – до появи блискучої поверхні корму. Якщо бджоли не поїдають корм, то рамку залишають ще на 14 діб у гнізді сім'ї до повного дозрівання перги. Краще, для дозрівання перги використати сім'ю силою від 14–15 вуличок і більше. Над її гніздом кладуть вентиляційну решітку, встановлюють пустий корпус до якого переносять штучні стільники для подальшого дозрівання перги. На період дозрівання білкового корму невелику кількість стільників можна ставити у гніздо сім'ї застосувавши сітчастий ізолятор. Із завершенням періоду дозрівання перги стільник виймають з вулика, касети від'єднують і видаляють гранули з комірок. Така технологія виробництва перги має ряд переваг, а саме – запропонований стільник простий як за конструкцією, так і при застосуванні, дає можливість механізувати ряд операцій, запобігти пошкодженню і забрудненню продукту механічними домішками, підвищити його якість. Провівши морфологічну, біохімічну і мікробіологічну оцінку перги встановлено, що вона відповідає чинним вимогам [2], переважає продукт отриманий із використанням загальноприйнятого способу за поживністю та товарним виглядом.

Розроблена технологія одержання перги дозволяє отримувати якісний органічний продукт у великих кількостях. Технічним рішенням цієї технології є те, що утрамбовування обніжжя в комірках механічним способом призводить до збільшення щільності обніжжя, а використання стільника зменшує ймовірність враження продукту мікроорганізмами, потрапляння до нього воску та інших домішок. З економічної точки зору ця технологія забезпечує більш ефективне використання біологічного потенціалу сімей і не потребує додаткового обладнання для первинної обробки продукту.

Література:

1. Броварський В.Д. Промислова технологія одержання перги / [Броварський В.Д., Бріндза Я., Величко С.М.] – К.: 2015. – 22 с.
2. ДСТУ 7074:2009 Перга. Технічні умови. – [Чинний від 01-01-2011] – К.: Держспоживстандарт України, 2010.– 12 с.– (Національні стандарти України).