

За показником середньодобового приросту від народження до 60- денного віку максимальні значення мають свинки родини Волшебница і Тайга класу М+, які вказують на прояв статевого диморфізму, відповідно 237,6-236,3 г, що майже на 10 % перевищує середньодобові прирости кнурців аналогів і відповідно вірогідно ($P < 0,01$) перевищують середні значення по вибірці.

Отримані результати розрахунків середньодобових приростів підтверджують дані оцінки динаміки живої маси свиней.

Таким чином, найбільшою живою масою у різні вікові періоди відзначалися поросята із більшими показниками великоплідності, а проведена оцінка росту молодняка до відлучення свідчить про значний вплив великоплідності поросят, статі та походження на інтенсивність росту в підсисний період.

Список використаних джерел

1. Мировой генофонд свиней: монография / В. И. Герасимов, Н. Д. Березовский, В. М. Нагаевич [и др.]; под ред.: В. И. Герасимова, Н. Д. Березовского, В. М. Нагаевича. – Харьков : Эспада, 2006.- 520 с.: рис., табл.- Библиогр.: 513 с.
2. Обоснование породной технологии в свиноводстве / В. А. Медведев [и др.] // Таврійський науковий вісник : наук. ж-л. – Херсон : Айлант, 2008. – Вип.58, Ч.ІІ. – С. 255-264.

УДК 636.4.082

Біла Л.С., студент VI курсу спеціальності “Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва”

Науковий керівник – Топіха В.С., доктор с.-г. наук, професор, зав. кафедри ТВПТ

Миколаївський національний аграрний університет, м. Миколаїв, Україна

ЗАБІЙНІ ЯКОСТІ ТА ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ ПРОДУКТІВ ЗАБОЮ СВИНЕЙ

Свинина – це високоенергетичний продукт харчування, який не тільки забезпечує нормальну фізіологічну і розумову діяльність людини, але й має відмінні смакові та кулінарні властивості. Широке застосування в селекційній роботі новостворених спеціалізованих типів і ліній свиней супроводжується оцінкою якісних показників продуктів забою. Під поняттям якості м'ясної сировини і м'ясних продуктів мають на увазі широку сукупність властивостей, що характеризують їстівну та біологічну цінність, органолептичні, структурно – механічні, технологічні, санітарно-гігієнічні та інші властивості.

Нами було проведено вивчення і визначення різних теоретичних підходів подальшого вдосконалення існуючих параметрів продуктивності червоно-попаної популяції свиней, створеної на базі 7 вітчизняних і зарубіжних генотипів. Практичний інтерес полягав у вивченні забійних якостей молодняка свиней від поєднань різних генотипів в умовах удосконаленої технології ведення свинарства ДП “Племрепродуктор “Степове” Миколаївського району, Миколаївської області.

На основі проведення комплексної оцінки стада було проведено порівняльний аналіз основних свиноматок та кнурів червоної білопоясої породи за показниками їх розвитку.

При забої тварин масою 100 кг забійний вихід коливався по досліду в межах 69,9-75,4 % при відсутній вірогідній різниці між групами, як найменшим він був при чистопородному розведенні (69,9 %), а найбільшим - від схрещування чистопородних свиноматок з кнурами породи ландрас (75,4 %).

Довжина півтуші виявилась стабільною типовою ознакою і залежала від генотипу дослідних тварин. Величина цього показнику коливалась в межах від 90,7 до 96,5 см. Найбільша товщина шпигу була відмічена у тварин контрольної групи: 27,9...29,8 мм. Найменшу товщину зафіксовано у помісній від поєднання свиноматок червоної білопоясої породи з кнурами породи ландрас: 24,1...28,5 мм ($P>0,999$). Маса правої півтуші дослідних тварин в середньому склала 33,2 кг, а між підсвинками різного походження коливалася від 31,9 до 35,9 кг. Найбільшою вона зафіксована у тварин V піддослідної групи – 35,9 кг, що перевищувала контрольну на 2,45 кг, або 6,21 % ($P>0,95$).

Важливим якісним фактором кулінарних властивостей свинини є її здатність утримувати достатню кількість вологи. М'ясо, яке містить достатню кількість зв'язаної води – соковитіше, має ніжнішу консистенцію, кращий аромат і смак. Результати аналізу вологості не виявили великої різниці між групами і відповідали показникам нормальної якості свинини – від 52,9 до 56,84 %, або 54,88 % всередньому по стаду. Проте спостерігається певна тенденція до зниження цього показника у тварин з підвищеною м'ясністю.

Харчова цінність м'яса в значній мірі залежить від вмісту в ньому жиру, який надає м'ясним продуктам відмінні смакові якості і підвищує їх енергетичну цінність. Найбільший вміст жиру при забої мало м'ясо підсвинків III дослідної групи – 3,12 %, найменшу – підсвинків від поєднання свиноматок червоної білопоясої породи з кнурами породи ландрас – 2,16 %. Таким чином, можна зробити висновок про те, що показники вмісту жиру і протеїну детерміновані породним фактором.

За оцінкою забійних якостей перевага при відгодівлі підсвинків до живої маси 100 кг за однакових умов годівлі була у підсвинків від чистопородних та помісних тварин піддослідних груп. Найбільш осалені туші були у підсвинків від свиноматок та кнурів першого класу, товщина шпигу над 6...7 грудними хребцями становила 28,3...29,1 мм, вихід м'яса - $58,7\pm0,32$ %, вихід шпигу – $29,1\pm1,5$ %.

Аналіз якісних характеристик дає можливість вважати, що м'ясо й сало свиней піддослідних груп характеризуються гарною якістю, істотної різниці у показниках, які досліджувалися, між тваринами різних генотипів при відгодівлі до 100 кг не встановлено.