

ВПЛИВ ВАГОВИХ КОНДИЦІЙ СВИНЕЙ НА ЯКІСТЬ ПРОДУКТІВ ЗАБОЮ

Г.О.Бірта, кандидат сільськогосподарських наук, доцент

Ю.Г.Бургу, кандидат сільськогосподарських наук

Полтавський університет споживчої кооперації України

Викладено результати досліджень впливу вагових кондицій свиней на якість продуктів забою. Результати забою свідчать про те, що відгодівля свиней до більшої живої маси супроводжується підвищенням їх забійного виходу.

Вступ. Як свідчать дослідження останніх років, крім генетичної обумовленості і належності до статі на якість свинини суттєво впливають умови вирощування і відгодівлі тварин, їх вік, жива маса, особливості годівлі, транспортування і забій. Ці фактори в більшості випадків можуть слугувати ефективними прийомами цілеспрямованого управління формування якості туш і м'яса свиней [1].

Якість м'яса має генетичну обумовленість і змінюється залежно від породи, живої маси, віку тварин, умов зовнішнього середовища [2, 3].

Породні відмінності якості свинини базуються на кількісному співвідношенні і ступеня формування м'язової і жирової тканин. М'ясо свиней сальних і м'ясо-сальних порід вже до 5-6 місячного віку має комплекс хімічних і фізико-біологічних властивостей, які визначають його зрілість, а м'ясних і беконних до 6-7 місячного [4]. Тому тварини різних напрямків продуктивності в один і той же віковий період дають свинину різного морфологічного складу і якості.

Матеріал і методи досліджень. З метою вивчення впливу кінцевої вагової кондиції свиней при м'ясній відгодівлі на їх забійні якості на Чернівецькому м'ясокомбінаті за загальноприйнятою методикою в 2007 р. провели контрольний забій підсвинків, знятих з відгодівлі в господарстві Чернівецької області живою масою 100, 125, 150, 175 і 200 кг.

Для проведення контрольного забою відібрали підсвинків-аналогів породи ландрас кожної вагової кондиції.

Результати досліджень. Результати забою свідчать про те, що відгодівля свиней до більшої живої маси супроводжується підвищенням і забійного виходу. Наприклад, якщо при забої підсвинків масою **100 кг** забійний вихід становив **81,3%**, то при відгодівлі тварин до маси **125 кг** забійний вихід збільшився на **2,4%**, до **150 кг** – на **2,1%** і до **175 кг** – на **5,6%**, і до **200 кг** – на **5,3%**. Підвищення цього показника зі збільшенням вагових кондицій деякою мірою можна пояснити відносним зменшенням маси внутрішніх органів у тварин, знятих з відгодівлі більшої живої маси.

Розруб півтуш свідчить, що чим вища передзабійна маса свиней, тим менша відносна маса передньої і середньої їх частини при більшому виході заднього окосту. За відносною масою переднього окосту в півтушах свиней з передзабійною масою **200 кг** показник виявився нижчим на **2,1%**, середньої частини – на **3,0**, а заднього окосту був вищим на **5,1%**, ніж у тварин, забитих масою **100 кг**.

У результаті обвалювання туш з'ясувалось, що найбільший вихід м'яса був у підсвинків, забитих при досягненні живої маси **100 кг (53,3%)**, а найменший – у свиней, відгодованих до маси **200 кг**. Зниження виходу м'яса у них дорівнювало **11,1%**. Підвищення виходу сала відмічено від меншої вагової кондиції до більшої. При відгодівлі свиней від **100 до 200 кг** відносна маса сала в тушах збільшилась від **36,9 до 50,5%**, тобто на **13,6%**, а відносна маса кісток у цих підсвинків зменшилась на **2,5%**. Ступінь осалювання туш з віком свиней поступово збільшувався як по хребту, так і по нижній частині тулуба. Товщина шпику над **6-7-м** грудним хребцем від меншої вагової кондиції до вищої збільшилась на **2,85см (71%)**, а товщина шпику на грудях – на **1,47см (78%)**. Довжина і ширина туш у зв'язку зі збільшенням загальних тварин при забійній масі **200 кг** виявились найбільшими.

Результатами хімічного аналізу м'яса не виявлено будь-якої чіткої різниці в якості м'ясопродуктів залежно від вагових кондицій забитих свиней. Однак з'ясувалось, що найвищий

вміст загальної вологи був у м'ясі підсвинків при відгодівлі їх до маси **100 кг (73,1%)**. При відгодівлі до більшої маси вологість м'яса знижувалась (**72,9-69,15%**) при одночасному збільшенні сухого залишку на **0,2-3,95%** за рахунок підвищення вмісту білка і жиру.

У підсвинків, забитих при досягненні маси **100 кг**, вологість шпикую становила **7,36%**, при масі **125 кг** вона зменшилась на **1,34%**, при **150 кг** – на **1,8%**, при **175 кг** – на **2,21%** і при масі **200 кг** – на **2,92%**; вміст білка з **2,14%** знизився, відповідно, на **0,74, 0,47, 0,54 і 0,99%**, а вміст жиру від **90,049%** підвищився, відповідно, на **2,09, 2,29, 2,76 і 3,92%**, досягнувши у свиней масою **200 кг 94,41%**.

Висновки. 1. Відгодівля свиней до маси **100 кг** супроводжується деяким підвищенням забійного виходу, проте при цьому відбувається інтенсивне осалювання туш. У зв'язку зі зміною співвідношення окремих тканин в тушах і вмісту поживних речовин у складі продуктів забою певною мірою знижується й їх біологічна та харчова повноцінність.

2. Враховуючи комплекс показників (забійні і м'ясо-сальні якості, склад продуктів забою, скороспілість тварин і оплату кормів), відгодівлю свиней найбільш раціонально і економічно вигідно проводити до досягнення живої маси **100 кг**.

ЛІТЕРАТУРА

1. Акімов С. Співвідношення живої маси і товщини шпикую / Акімов С., Оксинюк А. // Тваринництво України. — 1994. — №1. — С.6.
2. Бузик В.А. М'ясо-сальні якості свиней різних весових категорій / Бузик В.А., Карп М.П. // Бюлетень научних работ — ВИЖ. — 1989. — С.93.
3. Герасимов В. Влияние генотипа и конечной живой массы при откорме на хозяйственно-полезные качества подсвинков / Герасимов В. // Свиноводство. — №2. — 1996. — С.7.
4. Конрад Д. Некоторые вопросы кормления свиней в США / Конрад Д. // Сельское хозяйство за рубежом. — Животноводство. — 1969. — №9. — С.18.