

4. Душкин В.В. Содержание каротина с учетом его фракционного состава в кормах в зависимости от почвенно – климатических зон их выращивания в Ульяновской области //Ж-л Главный зоотехник- 2008, №4.- С.21-23.

УДК 636.2

МЯСНАЯ ПРОДУКТИВНОСТЬ СВИНЕЙ РАЗНЫХ ГЕНОТИПОВ MEAT PRODUCTIVITY OF PIGS OF DIFFERENT GENOTYPES

Е.А. Зыкина
Ульяновская ГСХА

Studied the meat productivity of pigs Large White breed pigs and foreign breeding. Revealed that foreign breeding swine have a higher meat productivity compared with the pigs of Large White breed.

Мясо – важнейший высококалорийный продукт питания. Мясную продуктивность определяют количеством получаемой от свиней продукции, пригодной в пищу человеку. Мясную продуктивность животных определяют многие факторы, однако решающее влияние на неё оказывает порода, возраст, уровень и тип кормления, условия содержания. Мясная продуктивность имеет высокий коэффициент наследуемости [1, 2].

Цель работы – изучение мясной продуктивности свиней крупной белой породы и свиней зарубежной селекции.

Исследования проводили в условиях промышленного свиноводческого комплекса ЗАО «Пензямясопром» Пензенской области, в 2006 и 2007 году.

Свиньи крупной белой породы были селекционированы в условиях промышленного свиноводческого комплекса. Свиньи зарубежной селекции были завезены в хозяйство из репродуктора польского филиала фирмы **Pig Improvement Company (PIC)** и представляли собой две родительские специализированные синтетические линии, мясного направления.

Мясную продуктивность животных оценивают по предубойной массе, убойной массе, убойному выходу, соотношению мясо, сало, кости, весу внутренних органов. В свиноводстве убойной массой называют массу обескровленной туши с головой, кожей, внутренним жиром, но без внутренностей и ног (по скакательной и запястный сустав). В мясной промышленности в убойную массу беконных свиней входит масса обескровленной туши с кожей и внутренним салом, кроме пензиловочного, но без головы, щетины и ног (по скакательной и запястный сустав); у мясных и жирных свиней кожу снимают и она не входит в убойную массу.

В наших исследованиях мясную продуктивность свиней разных генотипов оценивали по предубойной массе, убойной массе (масса обескровленной туши с кожей и внутренним салом, кроме пензиловочного, без головы, щетины и ног по скакательный и запястный суставы), убойному выходу, соотношению

мясо, сало, кости, весу внутренних органов. Основные убойные качества свиней разных генотипов представлены в таблице 1.

Таблица 1. Основные убойные качества свиней разных генотипов.

Показатели	Кроссбредные свиньи	Свиньи крупной белой породы
Предубойная масса, кг	100,1±0,5	99,8±0,4
Масса парной туши, кг	68,9±0,5	69,6±0,45
Убойный выход, %	68,6±0,5	69,7±0,45
Масса лёгких, кг	1,14±0,03	0,839±0,2
Масса печени, кг	1,81±0,05	1,9±0,04
Масса сердца, г	340±2	339±3
Масса желудка, г	711±3	617±5
Выход мяса, %	69±1,8	56±0,9
Выход сала, %	20±2,03	32±1,3
Выход костей, %	11±0,1	12±0,2

Из данных таблицы 1 видно, что по живой массе перед убоем животные кроссбредные свиньи и свиньи крупной белой породы отличались незначительно, всего на 0,3 кг и недостоверно. После убоя вес парной туши гибридных подсвинков на 0,7 кг уступал весу подсвинков крупной белой породы, однако разница также была недостоверной. По убойному выходу наблюдалась такая же тенденция.

Для оценки морфологического состава туши свиней после забоя была проведена обвалка. При этом было выявлено, что гибридные животные отличались большим выходом мяса, превосходя по этому показателю свиней крупной белой породы на 13 % ($P < 0,001$). Выход сала и костей наоборот был выше у свиней крупной белой породы. Так, выход сала у чистопородных подсвинков составил 32 %, выход костей 12 % и превосходил гибридных аналогов соответственно на 12 % ($P < 0,01$) и 1 %. Необходимо отметить, что разница по выходу костей была статистически недостоверной.

Для более подробного изучения биологических особенностей молодняка разных генотипов было изучено развитие некоторых внутренних органов. Многие авторы считают, что существует связь между развитием внутренних органов и направлением их продуктивности, происхождением, возрастом и уровнем кормления.

В наших исследованиях была выявлена тенденция превосходства гибридных животных по массе лёгких над чистопородными животными на 35 %. По массе печени гибридные свиньи уступали чистопородным на 4 %, разница между группами также была статистически недостоверной. Масса сердца значительно не различалась. Однако выявлено достоверное отличие по массе желудка, так анализируемый показатель у гибридных свиней был выше на 15 % ($P < 0,001$). Данный факт возможно можно связать с тем, что животные РИС имеют мясное направление продуктивности, они эффективнее переваривают и усваивают питательные вещества корма, Полученные данные согласуются с данными

ученых [3, 4, 5].

Также о мясной продуктивности судили по качеству туши. При этом оценивали длину туши, толщину шпика, площадь мышечного глазка, массу окорока. Мясо-сальные качества гибридного и чистопородного молодняка представлены в таблице 2.

Таблица 2. Мясо-сальные качества гибридного и чистопородного молодняка.

Наименование показателя	Гибридные свиньи	Свиньи крупной белой породы
Длина туши, см	109,1±0,8	99,8±0,6
Толщина шпика над 6...7 грудным позвонком, см	2,1±0,3	3,5±0,2
Площадь мышечного глазка, см ²	50,6±3,2	31,8±1,2
Масса окорока, кг	13,4±0,2	10,4±0,4

Анализируя данные таблицы 2 видим, что гибридные свиньи достоверно на 9,3 см превосходили свиней крупной белой породы по длине туши ($P < 0,001$).

Определение толщины шпика на туши свиней является косвенной оценкой мясных качеств. Было выявлено, что наименьшей толщиной шпика над 6...7 грудным позвонком обладали гибридные подсвинки, которая у них составила 2,1 см и на 1,5 см уступала чистопородным свиньям ($P < 0,05$).

Другие исследователи и ученые считают, что площадь мышечного глазка имеет некоторую связь с мясностью туши [6]. Площадь «мышечного глазка» у кроссбредных животных на 59 % превосходила таковую у чистопородных животных ($P < 0,001$). Также гибридные свиньи превосходили чистопородных и по массе окорока на 29 % ($P < 0,001$).

Таким образом, гибридные животные имеют более высокую мясную продуктивность, от них получают мясные туши с хорошо развитыми окороками, с высоким содержанием мышечной ткани и желательным соотношением мяса и сала.

Литература:

1. Кабанов В.Д. Свиноводство. – М.: Колос, 2001. – 431 с.
2. Красота В.Ф. Разведение сельскохозяйственных животных / В.Ф. Красота, В.Т. Лобанов, Т.Г. Джапаридзе. – М.: Агропромиздат, 1990. – 463 с.
3. Памбухчян Р.А. Хозяйственно-биологические особенности свиней при чистопородном разведении и скрещивании в условиях Центральной Чернозёмной зоны России: дис. на соискание канд.с.-х. наук. – М., 2006. – 140 с.
4. Джунельбаев Е. Сравнительная характеристика развития внутренних органов у помесных подсвинков / Е. Джунельбаев, И. Фролова // Свиноводство. – 2005. - №2. – с. 30-31.
5. Негреева А.Н. Формирование внутренних органов у свиней / А.Н. Негреева, В.А. Бабушкин, В.Г. Завьялова // Зоотехния. – 2004. - №5. – с.28-30.
6. Kauffman, R.G. Carcass evaluation / R.G. Kauffman. R.J. Epley. T.R. Carr // Pork Industry Handbokk. – W. Lafayette, Indiana. – 1992. - № 12. – P. 26-30.