

# Забійні якості свиней, вирощених за різних умов утримання

**Анотація.** Висвітлено результати досліджень забійних якостей свиней.

На підставі одержаних результатів можна стверджувати, що утримання тварин в умовах, наближених до природних та з використанням пасовищ, позитивно впливає на м'ясність свинини, а це, безумовно, позитивний наслідок запропонованої системи утримання свиней.

**Slaughter qualities of pigs reared under conditions of industrial and free walking housing.**

*M.O. MASANKO, V.O. VOVK. Institute of Pig Breeding and AIP NAAS.*

**Abstract.** Consequently, leaning on the obtained results it is possible to assert, that housing animals, in the conditions of close to natural ones and with the use of pastures, positively influences on the meaty of pork, and it is sure positive investigation of the offered system of housing of pigs.



**М.МАЗАНЬКО**, в.о. зав. лабораторією  
**В.ВОВК**, молодший науковий співробітник  
Інститут свинарства і агропромислового  
виробництва НААН

Забезпечення населення м'ясом, зокрема свининою, одне з першочергових питань продовольчої безпеки України. Тому інтенсифікація виробництва свинини та її висока якість є пріоритетним напрямом сучасної науки [3,8].

Для розв'язання даної проблеми ідеально підходить така скороспіла галузь тваринництва, як свинарство,

**Рецензенти:** кандидати с.-г. наук: **В.М. Юхно**,  
**А. В. Коробка**. Полтавська державна аграрна академія.

котра за короткі строки здатна нарощувати значні обсяги продукції.

Серед багатьох факторів істотний вплив на м'ясну продуктивність має технологія утримання і годівлі свиней [12].

На даний момент спостерігається підвищений попит на якісну свинину, тому важливо не лише нарощувати відсоток м'яса в тушах свиней, а й покращувати якісні показники, котрі мають вирішальну роль при виготовленні м'ясних виробів в умовах переробних підприємств. Якісну і екологічно безпечну свинину можна одержувати не лише від спеціалізованих порід, а й завдяки застосуванню прогресивних ресурсозберігаючих технологій.

## Порівняння показників забійних та м'ясних якостей піддослідних свиней, М±m

| Показники                                | Групи          |               | У % II група до I групи |
|--|----------------|---------------|-------------------------|
|  | I (контрольна) | II (дослідна) |                         |
| Маса туші, кг                            | 71,6±2,36      | 72,94±3,46    | 101,7                   |
| Довжина півтуші, см                      | 99,0±2,31      | 102,4±3,08    | 103,4                   |
| Довжина беконної половини, см            | 81,0±2,89      | 83,2±2,13     | 102,7                   |
| Товщина шпику, мм:                       |                |               |                         |
| холка                                    | 46,0±4,93      | 44,0±2,45     | 95,7                    |
| 6-7                                      | 40,0±5,29      | 30,0±2,74     | 75,0                    |
| спина                                    | 30,0±2,33      | 22,4±1,46***  | 74,7                    |
| крижі                                    | 26,0±4,41      | 17,4±1,75     | 66,9                    |
| Площа «м'язового вічка», см <sup>2</sup> | 35,1±1,54      | 43,3±1,60**   | 123,5                   |
| Маса задньої третини, кг                 | 15,2±0,82      | 14,2±0,74     | 93,4                    |
| Забійний вихід, %                        | 68,7±1,28      | 70,1±1,35     | 101,9                   |

Примітка \*\*\* - P > 0,999, \*\* P > 0,99, \* - P > 0,95.

Згідно з літературними джерелами, якість м'яса залежить від віку, статі, рівня годівлі тварин, перед-забійного утримання та ряду інших факторів [2, 4, 5, 8, 9, 13].

**Метою досліджень було вивчити забійні та м'ясні якості у молодняку свиней миргородської породи за різних систем утримання свиней.**

Дослідження проводили у племінному заводі «ім. Декабристів» Миргородського району Полтавської області.

З відібраного молодняку було сформовано 2 групи тварин (за принципом пар аналогів) по 14 голів у кожній.

I група (контрольна) перебувала в традиційних умовах з нормованою годівлею. До II групи було застосовано ресурсозберігаючу, екологічно безпечну систему утримання дослідних свиней. Тварин помістили в умови, наближені до природних. Вони випасалися на пасовищах господарства. Підгодівлю тварин (30% від нормованої годівлі) здійснювали двічі на добу зранку та ввечері.

Для вивчення забійних якостей свиней по закінченні відгодівлі було забито по 5 голів з кожної піддослідної групи. Туші свиней обробляли методом ошпарювання. Після цього зважували й охолоджували при температурі від +2 °С до +4 °С. Подальші дослідження проводили на охолоджених тушах. При визначенні м'ясних якостей використовували праву півтушу. Визначали:

- забійний вихід (%) [6];

- масу туші (кг);
- довжину півтуші (см);
- довжину беконної половинки (см);
- товщину шпику (мм) у найтовстішій частині холки;
- товщину шпику (мм) над 6-7 грудними хребцями;
- товщину шпику (мм) над 12-13 хребцями;
- товщину шпику (мм) в області крижів;
- площу «м'язового вічка» (см<sup>2</sup>), планіметрія рисунка на кальці;
- масу передньої (кг), середньої та задньої третин півтуші;
- морфологічний склад задньої третини півтуші (%), шляхом обвалування задньої третини півтуші.

Результати досліджень опрацьовані методами варіаційної статистики на персональному комп'ютері за допомогою прикладних програм.

**Результати й обговорення.** У процесі дослідження забійних якостей обох груп тварин спостерігалися достовірні різниці за окремими показниками (табл. 1). Такий показник, як товщина шпику в області спини, у контрольній групі був на рівні 30,0±2,33 мм, а в дослідній - 22, 4±1,46 мм, тобто 7,6 мм менше.

Площа м'язового вічка – показник який має високу кореляційну залежність з показником м'ясності туші. У контрольній групі він був 35,1±1,54 см<sup>2</sup>, що на 8,2 см<sup>2</sup> менше, ніж у дослідній з достовірною різницею P > 0,99.

У табл.2 представлено морфологічний склад задньої третини правої півтуші дослідних свиней після обвалування. Співвідношення м'яса, сала та кісток значно відрізнялися між групами. Так, дослідна мала вищий

Морфологічний склад туш піддослідних свиней, М±m %

| Групи          | М'ясо     | Сало      | Кістки    | Співвідношення сала до м'яса |
|----------------|-----------|-----------|-----------|------------------------------|
| I (контрольна) | 53,7±0,51 | 34,7±0,64 | 11,6±0,04 | 64,5                         |
| II (дослідна)  | 63,7±0,48 | 23,4±0,22 | 12,9±0,11 | 36,7                         |

відсоток м'яса і переважала контроль на 10%, а вміст сала, навпаки, був менший на 11,3%.

Отже, на підставі одержанх результатів можна стверджувати, що утримання тварин, в умовах, наближених до природних та з використанням пасовищ, позитивно впливає на м'ясність свинини, а це, безумовно, позитивний наслідок запропонованої системи утримання свиней.

#### Висновок.

Вирощування свиней з використанням вільновигульної системи позитивно впливає на м'ясо-сальні якості відгодівельних тварин порівняно з традиційною технологією виробництва свинини, що в даний час є основною вимогою м'ясопереробних організацій та товаровиробників.

#### ЛІТЕРАТУРА

1. **Бажов Г.М., Бахирева Л.А. и др.** Взаимосвязь перевариваемости и усвоения питательных веществ корма у свиней с биохимическими показателями крови // *Науч. тр. Кубанского СХИ.* – 1982. – № 214 – С. 54-60.
2. **Березовский Н. Д.** Мясные качества и некоторые биологические особенности помесей от



*маток крупной белой породы с хряками пьетрен и ландрас: дис...кандидата с.-х. наук: спец. 06.02.01 "Разведение и селекция животных" – Полтава, 1968. – 242 с.*

3. **Витман М.** Качество мяса у свиней чувствительных к стрессу // *Международный сельскохозяйственный журнал.* – 1985. – №2. – с.83-86.
4. **Гиря В.Н.** Качество мяса у гибридных свиней. // *Свиноводство.* – 1990. – № 46. – С.35-38.
5. **Давидова З.Д., Волощук П.Д.** Изменение мышечной ткани у свиней муромской породы в связи с возрастом и различными типами кормления. // *Доклады ТСХА.* – Вып.85. –1963. –С. 54-61.
6. **Иванов М.Ф.** Свиноводство. – М.: Новая деревня. – 1927. – 78 с.
7. **Крючковский А.Г.** [и др.] Повышение качества свинины путем скрещивания разных пород, разводимых в Сибири. // *Повышение качества продуктов животноводства.* –Сб. науч. трудов. –М.: Колос. –1982. – С.169-179.
8. **Мазуренко М.О.** Якість м'яса свиней залежно від статі. // *Свинарство.* К.: Урожай. – 1974. – Вып.20. – С. 37-39.
9. **Медведев В.А.** Харьковской заводской тип украинской мясной породы свиней ИЖ УААН /В.А. Медведев// *Шляхи підвищення виробництва та поліпшення якості свинини (Тез. доповіді).* – 1996. – С. 3.
10. *Методические рекомендации по оценке мясной продуктивности, качеству мяса и подкожного жира свиней.* / под редакцией В. И. Фесина, ВАСХНИЛ Москва, 1987. –26 с.
11. **Плохинский Н. А.** Биометрия . – М.: Наука. –1970. – 395 с.
12. **Татулов Ю.В., Гришак С.А., Коломиец Н.Н.** Сравнительная характеристика мясной продуктивности некоторых отечественных и зарубежных генотипов свиней.// *Свиноводство.* – 2008. – №7. С. – 16 - 20.
13. **Томме Л.Г., Караваяева С.Г.** Влияние кормовых рационов при откорме свиней на качество свинины. // *Труды ВНИИМП.* –М., 1952. – Вып.4. – С. 47-49.