



# АНАЛІЗ МОРФОЛОГІЧНОГО СКЛАДУ ТУШ ПІДДОСЛІДНОГО МОЛОДНЯКУ

Л. ОНИЩЕНКО, *ст.науковий співробітник*  
Миколаївська державна сільськогосподарська  
дослідна станція ІЗЗ НААН

**Анотація.** Проведено оцінку різних варіантів схрещувань материнських і батьківських форм за показниками м'ясних якостей свиней. Встановлено, що при передзабійній живій масі 100 кг вищий вміст сала мали тварини поєднання ♀ЧБП (НС) x ♂ЧБП (НС). Найвищим вмістом м'яса характеризувались тварини поєднання ♀ЧБП (С) x ♂НЗЛ.

**Ключові слова:** свині, м'ясні породи, якість туш, вміст пісного м'яса, товщина штику, проміри.

**Abstract.** An estimation of different variants of crosses of maternal and paternal forms on indicators of meat qualities of pigs is conducted. It was established that at time of slaughter live weight 100 kg higher fat content had animal connections of ♀RW (BA) x ♂RW (BA). The high meat content was characterized by a combination of animals ♀ (RW (A) x ♂ (RW x L).

**Key words:** pigs, meat breeds, quality of carcasses, contain of lean meat, thickness of back fat.

Підвищення м'ясності туш свиней шляхом спрямованої годівлі широко використовується в практиці свинарства. Однак не слід забувати, що вміст м'яса в туші залежить також і від факторів, що належать до спадковості (порода або породність, племінні якості тощо). У тушах свиней м'ясних генотипів осалювання починається у більш пізньому віці, ніж у тварин універсальних і сальних порід. У тушах цих свиней при відгодівлі до високих вагових кондицій міститься на 10 % більше м'яса і на стільки ж менше сала порівняно з тушами універсальних порід, а зниження виходу цінних частин туші у них проходить лише при відгодівлі до живої маси 140 кг, що дає підстави вважати таку відгодівлю перспективною [1].

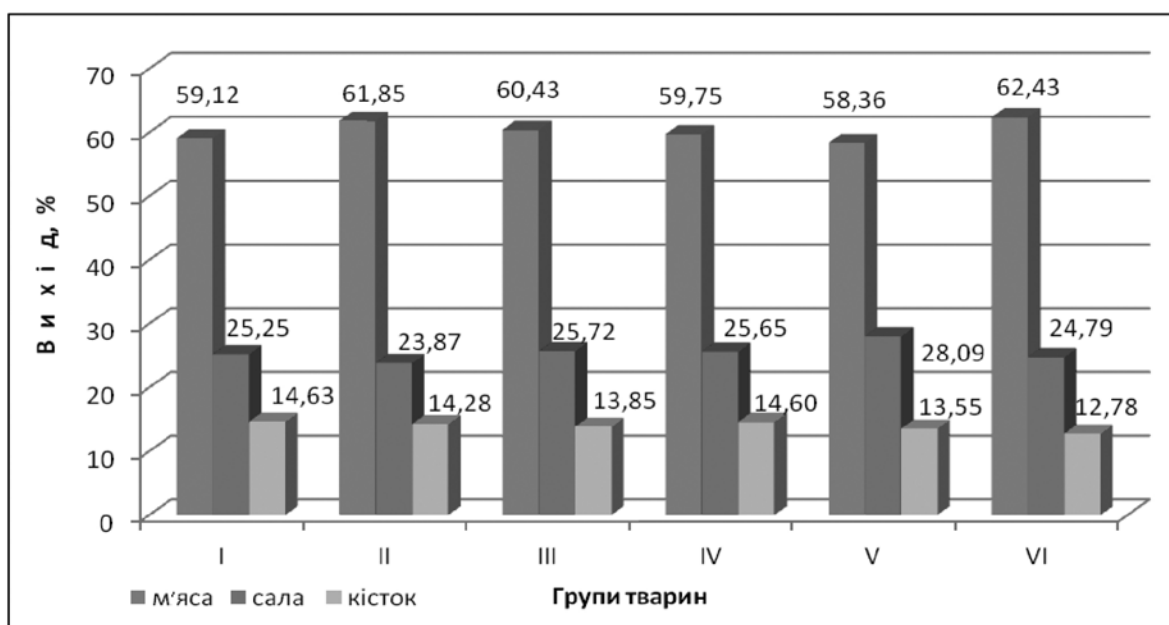
Помісний молодняк, батьківською формою якого є м'ясні породи, доцільно відгодовувати до живої маси 120–130 кг, оскільки затрати кормів за цей період зростають незначно [2].

Щоб раціонально використовувати породи сви-

Морфологічний склад туш молодняка різних поєднань  $n=4, \bar{X} \pm \overline{Sx}$

| Піддослідні групи | Поєднання           | Вихід, %    |             |             | Співвідношення м'ясо: сало |
|-------------------|---------------------|-------------|-------------|-------------|----------------------------|
|                   |                     | м'яса       | сала        | кісток      |                            |
| I(к)              | ♀ЧБП(С) x ♂ЧБП(С)   | 59,12±0,67  | 25,25±0,54  | 14,63±0,88  | 2,35:1                     |
| II                | ♀ЧБП(М) x ♂ЧБП(М)   | 61,85±0,53* | 23,87±1,17* | 14,28±1,09* | 2,60:1                     |
| III               | ♀ЧБП(М) x ♂ЧБП(НС)  | 60,43±0,65  | 25,72±0,41  | 13,85±0,29  | 2,35:1                     |
| IV                | ♀ЧБП(НС) x ♂ЧБП(М)  | 59,75±0,53  | 25,65±0,53  | 14,60±0,53  | 2,33:1                     |
| V                 | ♀ЧБП(НС) x ♂ЧБП(НС) | 58,36±0,70  | 28,09±1,01  | 13,55±0,67  | 2,08:1                     |
| VI                | ♀ЧБП(С) x ♂НЗЛ      | 62,43±0,81* | 24,79±1,09  | 12,78±0,45* | 2,52:1                     |

Примітка: \* $P \geq 0,95$ - різниця порівняно з I контрольною групою.



Морфологічний склад туш, %

ней різного напрямку продуктивності (сальний, м'ясо-сальний та м'ясний) і одержувати високоякісну свинину, необхідно диференційовано підходити до їх маси при забої [3, с.220]. Свиней сальних порід (миргородської) слід забивати при досягненні живої маси 90–95 кг, м'ясо-сальних (велика біла) – 100–110, а м'ясних (ландрас, уельська) та їх помісей із великою білою – 110–125 кг. Сучасні виробники харчових продуктів надають перевагу тушам свиней з більш тоншим та вирівняним по всій туші шпиком [4, с.12].

**Метою досліджень було вивчення морфологічного складу туш при різних поєднаннях.**

I група контрольна з середніми показниками ♀ЧБП (С) x ♂ЧБП (С), II група піддослідна з макси-

мальними показниками ♀ЧБП (М) x ♂ЧБП (М), III група (піддослідна) максимальні з нижче середніми показниками ♀ЧБП (М) x ♂ЧБП (НС), IV група піддослідна нижче середні з максимальними показниками ЧБП(НС) x ♂ЧБП(М), V група піддослідна нижче середні з нижче середніми показниками ♀ЧБП (НС) x ♂ЧБП (НС) і VI група піддослідна середні показники чистопородних свиноматок з кнуром нової заводської лінії Добряка 3549 ♀ЧБП (С) x ♂НЗЛ.

Морфологічний склад туш вивчали шляхом обвалки правої напівтуші. Масу м'язової тканини визначали за різницею між масою напівтуші та сумарної маси сала й кісток.

**Результати досліджень.** Експериментальні дослідження виконані в умовах племінного репродуктора ДП «ДГ «Зоряне» Первомайського району



категорій в якості як материнських, так і батьківських форм. При цьому необхідно вести цілеспрямоване формування стад тваринами переважно комплексного класу еліта.

З метою покращення забійних та м'ясо-сальних якостей у виробництві товарної продукції доцільно використовувати чистопородних свиноматок червоної білопоясої породи у поєднанні з кнурами нової заводської лінії Добряка 3549.

#### ЛІТЕРАТУРА

Миколаївської області. Дані таблиці свідчать, що схрещування позитивно вплинуло на вихід продуктів забою.

При забої тварин живою масою 100 кг, характеризувалися потомки від поєднань ♀ЧБП (М) х ♂ЧБП (М) і ♀ЧБП (С) х ♂НЗЛ, які мали високий вміст м'яса (61,85 % і 62,43%).

Вони перевершували показник контрольної групи на 2,73% ; 3,31 % ( $P \geq 0,95$ ;  $P \geq 0,99$ ). За виходом сала в туші пріоритет виявився за тваринами V піддослідної групи:  $28,09 \pm 1,01$ . Вихід кісток у тварин VI піддослідної групи склав  $12,78 \pm 0,45$  і був менший ніж у тварин контрольної групи на 1,85 % ( $P \geq 0,95$ ).

**Висновки.** Дослідження показали, що тварин червоної білопоясої породи за рахунок високого генетичного потенціалу м'ясних якостей, можуть ефективно використовувати в господарствах різних

**1. Бірта Г.О.** Морфологічний склад туш помісних свиней / Г.О. Бірта // Вісник Полтавської державної аграрної академії. 2011. №4. С.72-74.

**2. Лихач В. Я.** Формування м'ясних якостей у чистопородного та помісного молодняка свиней / В. Я. Лихач // Ефективне тваринництво. 2008. № 4. С. 38-40.

**3. Галімов С.М.** Аналіз використання м'ясних генотипів свиней при різних методах розведення в умовах СГПП «Техмет-Юг» Миколаївської області / С.М. Галімов // Вісник аграрної науки Причорномор'я. 2015. Вип.2, Т.2. С. 220-223.

**4. Дигенко Л. А.** Особенности формирования мясо-сальной продуктивности у свиней разных генотипов / Л. А. Дигенко, В. Е. Мазур // Актуальные вопросы обеспечения АПК : Тезисы докл. XX конф. молодых ученых, 1996. С. 12.

## Україна опинилася на першому місці в рейтингу країн з найдешевшим м'ясом птиці, – передає «The National Provisioner»

Вартість 1 кг курячої грудки в середньому в Україні становить 2,6 дол. (68 грн), 1 кг курячих ніжок – 1,9 дол. (49 грн).

Друге місце в списку країни з найдешевшим м'ясом птиці займає Тайланд, де 1 кг курячої грудки коштує 2,8 дол. (73 грн), 1 кг курячих ніжок – 2,7 дол. (70 грн).

У першій п'ятірці рейтингу також опинилися Малайзія, Єгипет і Індія.

При цьому наголошується, що із 50 країн найдорожче м'ясо птиці продається в Швейцарії та Норвегії. 1 кг курячої грудки обійдеться швейцарцю в 27,1 дол. (700 грн), норвежцю – в 13, 6 дол. (355 грн). За 1 кг курячих ніжок житель Швейцарії заплатить 11,3 дол. (295 грн), Норвегії – 9,5 дол. (248 грн).

Нагадаємо, в світі зростає попит на курятину. Передові країни вже заявили про збільшення обсягу виробництва цього продукту і зміцнення своїх експортних позицій. Україна теж має вагомий досягнення в сфері експорту курятини – на сьогодні країна в ТОП-10 світових лідерів.

За матеріалами УНН