

ОЦІНКА М'ЯСНОЇ ПРОДУКТИВНОСТІ СВИНЕЙ І ЯКОСТІ ЇХНІХ ТУШ

В. Ф. Зельдін, кандидат сільськогосподарських наук

Інститут сільського господарства степової зони НААН України

Ю. Н. Шавкун

ТОВ “Арселор Міттал Кривий Ріг”

Вивчений морфологічний склад туш свиней великої білої породи з підвищеними м'ясними ха-рактеристиками продуктивності.

Ключові слова: свині, пісний відруб, вихід м'яса, селекційна оцінка якості напівтуші.

Питання забезпечення м'ясною продукцією продовольчого ринку завжди є актуальним. Різке зростання конкуренції на ринку свинини викликав вступ України у Всесвітню Організацію Торгівлі, оскільки вітчизняна сировина за показниками якості туші нині посту-пається як продукції завезеній за імпортом, так і свинині, що отримана від зарубіжних гено-типів в умовах українських господарств – виробників свинини. На наш погляд, дана си-туація до певної міри зумовлена тим, що існуюча система технологічної і племінної оцінки якості туші відповідає вимогам двох ГОСТ-ів минулих років (ГОСТ 7724-77 “Мясо свиней в тушах и полутушах” і ГОСТ 1213-74 “Свиньи для убоя”) [1, 2]. Проте і запланований новий підхід до системи оцінки рівня “м'ясності” туші – проект “ДСТУ 4718; 2007, “Свині для забою” не в змозі вирішити проблему формування конкурентоспроможної сировини при виробництві свинини в умовах вітчизняних господарств. Слід зазначити, що комплектування фахівцями відділу виробничо-ветеринарного контролю на приватних м'ясо-переробних підприємствах значно відрізняється від принципів колишнього СРСР, коли на м'ясоком-бінати централізовано направляли не лише фахівців-ветеринарів, але й технологів м'ясної промисловості, які закінчили профільні вищі учбові заклади і краще були підготовлені за вузькоспеціалізованими питаннями оцінки якості туші згідно з вимогами м'ясної промисловості, ніж фахівці ветеринарного профілю.

В зв'язку з цим метою нашої роботи було дослідження відповідності вимог, що існують в Україні, з оцінки якості туш свиней рівню оцінки, прийнятому в країнах з розви-неним свинарством.

Оцінку якості туш свиней виконували згідно з вимогами [1, 2, 5]. Обробку експери-ментальних даних проведено за відповідною методикою [6].

При вирішенні поставленого завдання в першу чергу виникає питання: «Ринок від-рубів – чи можливий він зараз, коли сировину реалізують за 1 кг живої маси, без диферен-ціації цін залежно від потенційної якості туші?» Зарубіжні селекціонери будують свої про-грами вдосконалення господарсько-корисних ознак у свиней переважно в умовах ринку від-рубів, а ми м'ясні якості племінних свиней продовжуємо оцінювати лише за двома показ-никами згідно з вимогами діючої “Інструкції з бонітування свиней. К., 2003”, де м'ясні якос-ті туші визначаються лише за двома показниками: довжина напівтуші і товщина шпику над 6–7 грудним хребцем. При цьому слід зауважити, що показник товщина шпику над 6–7 груд-ним хребцем відображає рівень осалювання туші, а не її м'ясну продуктивність, що в ціло-му і перешкоджає вітчизняному селекціонеріві зробити точну і повну оцінку генотипу за м'ясними якостями при селекції на підвищення продуктивності. Крім того, відомо, що “Кор-мление молодняка и другие факторы внешнего воздействия могут только в большей или меньшей степени улучшить мясность плохих свиней.” [3]. Так, за даними А. І. Філатова і В. О. Медведева [4], величина кореляційного зв'язку між середньою товщиною шпику і вмістом м'яса в туші становить 0,59, з коливаннями від -0,31 до 0,79, тобто зв'язок показ-ників між собою не абсолютний і за величиною віднесений до середнього рівня, хоча і з великим лімітом значень.

Відомо, що м'ясо найбільш високої якості міститься в пісних відрубках (довгий м'яз

спини, передній і задній окости), а збільшення даних частин в туші і є основним завданням селекційного процесу поліпшення поголів'я. У той же час слід зауважити, що такі показники туші, як її збалансованість, довжина беконної половинки (бік), вирівняність шару шпику на спині і череві, дають можливість дуже чітко характеризувати комерційний потенціал туші, оскільки нині це дуже актуально. Проте наведені показники не є оціночними в системі пле-мінної оцінки на даний момент. Наприклад Д. І. Грудєв [3, 7] ще в 1962 р. відзначав, що за-стосована в Англії бальна система оцінки якості туш свиней досить точно класифікує сировину за довжиною і масою туші. Тому вочевидь, що відношення довжини туші до товщини шпику в 3-х контрольних точках (Т-фактор) більшою мірою свідчить про м'ясну продуктивність туші, ніж кожен з показників окремо. Дослідженнями американських вчених було встановлено, що коефіцієнти кореляції між середньою товщиною шпику на хребті над плечем, 6–7 грудним хребцем і найтоншим шаром сала тісно пов'язані з виходом п'яти головних відрубів (0,65–0,67) – довжина туші вимірювалася від тазосуглобного зчленування до переднього краю першого ребра [8].

До основних відрубів за американською методикою розрубів туші належать: окіст задній, філей, бостонський край, передній окіст і бік (бекон). На ці п'ять відрубів при-падає приблизно 70% маси туші [4, 8].

Нами в умовах забійного цеху племрепродуктора свиней великої білої породи ТОВ “Арселор Міттал Кривий Ріг” Апостолівського району Дніпропетровської області був прове-дений контрольний забій піддослідного поголів'я з різною часткою умовної кровності за поліпшуючим генотипом свиней англійської селекції (генотип ALBA). Піддослідні тварини забивалися беконними, м'ясними і важковаговими кондиціями після пролонгації періоду відгодівлі. Довжину туші і беконної половинки, товщину шпику в трьох контрольних точках ми визначили згідно з вимогами [1, 2, 5]. Результати оцінки туш свиней дослідних генотипів представлені в таблиці 1. Контролем в усіх випадках при порівнянні слугували ровесники великої білої породи.

1. Якість туші різних генотипів свиней (2008–2010 рр.)

Гено-тип	Забійна кате-горія	За-би-то-го-лів	Перед-забійна жива маса свиней, кг	Середня товщина шпику в 3-х контрольних точках, мм	Питома маса переднього і заднього окостів, %	Відношення товщини шпику до довжини напівтуші	Відношення товщини шпику до довжини беконної половинки
ALBA – 75% ВБ – 25%	Беконна	5	100,6±0,83	24,0±0,15	78,26±0,005	0,245±0,0013	0,282±0,0018
	М'ясна	5	116,4±1,08	25,5±0,13	79,34±0,183	0,253±0,0012	0,294±0,0018
	Важко-вагова	5	143,6±1,00	28,8±0,13	78,04±0,092	0,263±0,0013	0,315±0,0015
ALBA – 50% ВБ – 50%	Беконна	4	100,8±0,097	26,4±0,05	77,05±0,366	0,268±0,0005	0,301±0,0055
	М'ясна	5	114,0±0,042	29,4±0,35	76,78±0,208	0,298±0,0004	0,333±0,047
	Важко-вагова	5	121,2±1,00	31,5±0,086	77,40±0,158	0,299±0,0085	0,334±0,0046
ВБ – 75% ALBA – 25%	Беконна	4	99,5±0,098	24,2±0,032	77,78±0,366	0,252±0,0034	0,318±0,0046
	М'ясна	5	118,8±0,25	26,0±0,023	74,88±0,267	0,267±0,0024	0,337±0,0034
	Важко-вагова	5	141,2±0,07	29,3±0,021	75,12±0,333	0,275±0,0003	0,367±0,0034

Аналіз даних таблиці 1 свідчить, що у відгодівельного поголів'я, забитого м'ясними і важковаговими кондиціями при частці умовної кровності за поліпшуючим генотипом 50 і 75% вихід переднього і заднього окостів в туші вірогідно вища, ніж у ровесників з групи з 25% умовною часткою кровності за генотипом ALBA. Також нами було встановлено, що в гніздах піддослідних лактуючих свиноматок всіх дослідних груп, частина поросят за типом тілобудови має ознаки поліпшуючого генотипу (масивніші передні і задні окости,

видов-женість середньої частини ніг, подовжена шиї, але при невеликій «слоноподібності» задніх кінцівок), решта мала екстер'єрні особливості свиней великої білої породи, окремі ж тварини характеризувалися проміжним типом тілобудови. Даний факт, на наш погляд, пояснює одну зі складових, що визначають існуючу різницю за рівнем м'ясної продуктивності у тварин при одній умовній частці кровності за поліпшуючим генотипом.

Встановлено, що тварини з «поліпшеним» за м'ясними якостями генотипом (25, 50, 75% з умовною часткою кровності за англійською селекцією) вірогідно ($P < 0,05 - P < 0,001$) [6] переважають ровесників великої білої породи за виходом основних пісних відрубів туші. Крім того, слід зазначити, що за показником «вихід м'яса в туші» тварини «поліпшеного генотипу», незалежно від частки умовної кровності за поліпшуючим генотипом, вірогідно переважають ровесників з контрольної групи (велика біла порода).

Висновки. Так, на думку авторів статті, програма вдосконалення якості туші свиней різних порід в Україні має бути сформована найближчим часом на рівні племінних стан-дартів з метою цивілізованого захисту вітчизняного ринку споживання свинини від екс-пансії зарубіжної сировини, яку постачають в Україну за демпінговими цінами, порівняно з цінами на вітчизняну свинину. Дана програма, на наш погляд, має бути комплексною, враховуючи як інноваційні методи оцінки, напрямки селекційного процесу, так і чинники збе-реження національного надбання – порід свиней, кращі з яких зосереджені в племінних за-водах. При цьому слід врахувати, що питання з використання поліпшуючих генотипів свиней в Україні має вирішуватись лише з врахуванням думки координаторів селекційного процесу в галузі та використанням інноваційних прийомів оцінки якості туші, з жорстким контролем рівня відтворювальної здатності свиней.

Бібліографічний список

1. Свиньи для убоя. Технические условия: ГОСТ 1213-74; Государственный комитет СССР по стандартам. – М., 1974. – 6 с.
2. Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия: ГОСТ 7724-77; Государственный комитет СССР по стандартам. – М., 1977. – 10 с.
3. Биологические основы и научно-производственные методы улучшения качества свинины / Д. И. Грудев, Е. В. Коряжнов, С. В. Сильвинская [и др.] // Улучшения качества говядины и свинины: научн. сб. ст. – М.: Колос, 1977. – С. 117–125.
4. Филатов А. И. Селекция свиней на повышение м'ясності / Филатов А. И., Медведев В. А. – М.: Колос, 1975. – 176 с.
5. Методические указания по изучению качества туши, мяса и подкожного жира убойных свиней. – М.: Колос, 1978. – С. 3–10.
6. Плохинский Н. А. Руководство по биометрии для зоотехников / Плохинский Н. А. – М.: Колос, 1969. – 352 с.
7. Грудев Д. И. Организация племенной работы в свиноводстве / Грудев Д. И. – М.: Изд. МСХ РСФСР, 1977. – С. 35–39.
8. Методы разведения крупного рогатого скота, свиней и птицы в США / Пер. с англ. Я. Л. Глембоцкого и А. А. Воровича; под общей ред. проф. Борисенко. Е. Я. – М.: Сель-хозиздат., 1961. – С. 130–131.