

ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ М'ЯСА СВИНЕЙ ПРИ ГОДІВЛІ З ВИКОРИСТАННЯМ ОБ'ЄМИСТИХ КОРМІВ

Чалий О.І., к. с.-г. н., професор ХДЗВА,
Харківська державна зооветеринарна академія, м. Харків

Церенюк О.М., к. с.-г. н., доцент,

Акімов О.В., к. с.-г. н.

Інститут тваринництва НААН

Анотація. Проаналізовано чинники від яких залежить якість м'ясної продукції та наведено результати відгодівлі молодняку свиней в умовах базового господарства ІТ НААН. Встановлено, що при згодовуванні раціону з заміною 20 % зернової складової раціону за поживністю кукурудзяним силосом та зеленою масою суттєво не впливає на фізико-техно-логічні властивості, хімічний склад і енергетичну цінність НМС та вміст клітинних оболонок і жиру в хребтовому салі свиней

Ключові слова: свині, об'ємисті корми, хімічний склад, фізико-технологічні властивості, сучасні генотипи.

На якість м'ясної продукції впливає цілий ряд чинників. Перш за все це генетичний чинник. Багатьма науковцями доведено, що якість залежить від породи тварин, міжпорідних поєднань та навіть поріднолінійного схрещування [2, 8 та інші]. Не менш важливим генетичним чинником є стать тварин. Слід також відмітити, що інтенсивна селекція свиней на збільшення у них м'ясності мала й небажану тенденцію до зниження якості, це виражається, перш за все, у широкому розповсюдженні у м'ясі пороків PSE і DFD [1].

Також якість одержуваного м'яса і сала багато в чому залежить від кормів, які можна поділити на такі три групи: перша – корми, які сприяють нарощуванню м'яса і сала високої якості; друга — корми, які дещо знижують якість свинини; третя – корми, які значно знижують якість свинини. Від них сало втрачає пружність і швидко жовтіє при зберіганні, а м'ясо стає рихлим і непридатним для зберігання. Слід також пам'ятати, що на якість м'яса і сала істотно впливає склад кормів, які згодовують свиням в останні 1-1,5 місяця перед забоєм [4-5].

Не менш важливим чинником є технологічний, тобто цілорічне утримання тварин у приміщеннях чи ні, дотримання зоогігієнічних умов та інші фактори які можуть впливати як негативні стрес-чинники, що в свою чергу відображається на якості м'яса [3, 6].

Наразі в Україні є актуальним питання – органічного виробництва свинини. Виходячи з вищевикладеного матеріалу виникла потреба в вивченні м'ясних якостей свиней сучасних генотипів із використанням у раціонах об'ємистих кормів, таких як зелена маса та силос, в умовах літньотабірного утримання.

Мета роботи – вивчення м'ясо-сальних якостей свиней сучасних генотипів із використанням у раціонах об'ємистих кормів.

Матеріали та методи досліджень. Було сформовано три дослідні групи по 30 голів у кожній. Першій (контрольній) групі згодовували повноцінний, повнораціонний комбікорм, другій – раціон, в якому 20 % зернових концентратів замінено кукурудзяним силосом за поживністю, з включенням підкислювача, третій – раціон, в якому 20 % зернових концентратів замінено зеленою масою. При досягненні тваринами живої маси 100 кг з кожної групи було відібрано по 3 голови для проведення контрольного забою. Для визначення якості м'яса та сала було відібрано зразки найдовшого м'язу спини (НМС) та середньої проби хребтового сала з туш тварин кожної групи. Аналіз якості м'ясної продукції визначали у лабораторії якості кормів та продуктів тваринного походження ІТ НААН за загальноприйнятими методиками.

Результати досліджень. За весь період відгодівлі згодовування об'ємистих кормів не відобразилось на хімічному складі та енергетичній цінності НМС дослідних свиней (табл. 1). За результатами даних достовірної різниці за цими показниками не спостерігали, однак, при цьому, зразки м'яса тварин першої групи характеризувались більшими значеннями калорійної цінності білка та 1 кг м'яса.

Таблиця 1

Хімічний склад НМС свиней та енергетична цінність, ($\bar{X} \pm s_x$)

Групи тварин	Волога, %	Суша речовина, %	Жир, %	Білок, %	Зола, %	Калорійна цінність, ккал		
						жиру в 1г/9,3 ккал	білка в 1г/4,1 ккал	в 1кг м'яса
I	74,27± 0,202	25,73± 0,202	2,27± 0,152	22,45± 0,418	1,01± 0,428	211,42± 14,170	974,43± 59,447	1185,85± 61,959
II	73,74± 0,033	26,26± 0,033	2,11± 0,037	22,66± 0,344	1,49± 0,343	196,22± 3,488	928,92± 14,096	1125,14± 10,994
III	74,07± 0,436	25,93± 0,436	2,29± 0,104	22,37± 0,421	1,27± 0,192	213,28± 9,627	917,03± 17,260	1130,31± 17,580

Аналіз зразків НМС дослідних свиней за фізико-технологічними вла-

стивостями (табл. 2) не виявив суттєвих розбіжностей між групами. Вологоутримуюча здатність зразків м'яса тварин другої групи на незначну різницю була меншою у порівнянні з іншими тваринами. За показниками активної кислотності зразки НМС всіх тварин відповідали вимогам до м'яса NOR та коливалась у межах різних груп на 0,02 одиниці.

Таблиця 2

Фізико-технологічні властивості НМС свиней, ($\bar{X} \pm s_{\bar{x}}$)

Групи тварин	Площа плями, см ²			ВУЗ, %	рН
	загальної	м'ясної	вологої		
I	8,50±0,534	2,50±0,245	6,00±0,612	57,42±1,598	5,38±0,035
II	8,80±0,255	2,67±0,163	6,13±0,178	54,76±2,203	5,39±0,043
III	8,73±0,668	2,60±0,187	6,13±0,782	56,86±2,617	5,37±0,037

При аналізі хімічного складу сала дослідних тварин спостерігали розбіжності між групами: за вмістом вологи, сухої речовини, клітинними оболонками та вмістом жиру. Однак вірогідність розбіжностей не спостерігалась.

Висновки

Отже заміна основного раціону на 20% за поживністю силосом кукурудзяним та зеленою масою суттєво не впливає на фізико-технологічні властивості, хімічний склад і енергетичну цінність НМС та вміст клітинних оболонок і жиру в хребтовому салі свиней, що дозволяє використовувати об'ємисті корми для введення до раціонів свиней без погіршення основних показників якості м'ясо-сальної продукції.

Література

1. Баньковська І.Б. Вплив генотипу та передзабійної маси свиней на біологічну цінність м'яса / Баньковська І. Б., Троцький М. Я. // Вісн. аграр. науки. – 2003. – № 3. – С. 32-34.
2. Медведєв В. О. Якість м'яса та сала гібридно-лінійного молодняку різного походження /В. О. Медведєв, О. М. Церенюк, С. О. Шаповалов, О. В. Акімов // Аграрний вісник Причорномор'я.– №43. – Одеса, 2008. – С. 64-69.
3. Мистюкова О.Н. Изменение синтеза белка в клетках печени поросят при стрессе // Обеспечение стабилизации АПК в условиях рыночной формы хозяйствования / Вып. 4.-2. – Воронеж, 1997. – С. 71-72.
4. Рибалко В.П. Чим годувати і в яких умовах утримувати свиней / В.П. Рибалко // «Земля моя годувальниця». – № 23(649) – Луганськ, 2012. – С.7.
5. Рошаховский В.В. Мясные качества и некоторые биологические особенности чистопородных и гибридных свиней при откорме до разной живой массы в условиях промышленной технологии: Автореф. дис. к-та с.-

г. наук: 06.02.01 / Харьков. – 1983. – 23с.

6. Симонова Н. Влияние ультрафиолетовых лучей на мясные качества свиней // Свиноводство. – 1998. – №3. – С. 12-14.

7. Церенюк О.М. Теоретичне обґрунтування та практична реалізація методів підвищення генетичного потенціалу продуктивності свиней за полігенно-обумовленими ознаками: Автореф. дис. доктора с.-г. наук: 06.02.01 / ІТ НААН. – Харків. – 2013. – 40с.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА МЯСА СВИНЕЙ ПРИ КОРМЛЕНИИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОБЪЕМИСТЫХ КОРМОВ

Чалый А.И., к. с.-х. н., профессор ХГЗВА,
Харьковская государственная зооветеринарная академия

Церенюк А.Н., к. с.-х. н., доцент,
Акимов А.В., к. с.-х. н.

Институт животноводства НААН

Анотация. Проанализированы факторы от которых зависит качество мясной продукции и приведены результаты откорма молодняка свиней в условиях базового хозяйства ИЖ НААН. Установлено, что при скормливания рациона с заменой 20 % зерновой составляющей рациона кукурузным силосом и зеленой массой существенно не влияет на физико-технологические свойства, химический состав и энергетическую ценность ДМС и содержание клеточных оболочек и жира в хребтовом сале свиней

Ключевые слова: свиньи, объемистые корма, химический состав, физико-технологические свойства, современные генотипы.

PORK QUALITY VALUES WHEN FEEDING PIGS WITH ROUGHAGE

Chaliy A., Tserenyuk A., Akimov A.

Summary. Relevance of the meet quality was analyzed in the article, and the results of pigs young stock fattening in condition of base household animal science UAAS. Were found that when feeding with 20% seed component rations substituted by corn ensilage and green mass don't impact significantly physical and technologies properties, chemical ingredients & value energy of LMD, membranes cell maintenance and fat in the pigs spinal lard.

Key words: pigs, roughage, physical and technologies properties, modern genotypes.
