

## **НЕ ТОЛЬКО УВЕЛИЧИВАТЬ ОБЪЕМЫ, НО И НЕ СНИЖАТЬ КАЧЕСТВО ПРОИЗВОДИМОЙ СВИНИНЫ**

**Рыбалко В.П., д. с.-х. н., гл. н. с.,**

*Институт свиноводства и агропромышленного производства,*

**Герасимов В.И., к. с.-х. н., профессор**

*Харьковская государственная зооветеринарная академия, г. Харьков*

***Аннотация.** Излагается анализ производства продукции свиноводства в Украине, ее качества – совокупности свойств этого продукта, обеспечивающих физиологическую потребность человека, а также пути увеличения товарной продукции и совершенствования ее качества.*

***Ключевые слова:** производство, отрасль, конкурентоспособность, качество, селекция, конверсия, стимуляторы, генотип.*

**Актуальность проблемы.** Как известно, одним из основных показателей качества питания человека считают использование белка животного происхождения. В развитых странах его среднесуточное потребление на душу населения колеблется в пределах 55-60 г, что неплохо, однако ниже научно-обоснованных норм. Что же касается развивающихся стран, то в них этот показатель еще в 2-3 раза меньше.

Согласно доступной информации за последние десятилетия мировое производство мяса всех видов животных и птицы увеличилось почти на 30% и составляет более 303 млн. тонн. Несмотря на то, что свинину по религиозным и другим соображениям не употребляют многие нации и даже отдельные регионы земного шара, в общем производстве мяса, на ее долю приходится около 110 млн. тонн, то есть 36,3%, в то время, как на мясо птицы – 34,5%, говядину – 22,6%, баранину – 4,5% и прочие виды мяса – 2,1%.

**Материалы и результаты исследований.** Приоритетность массового развития свиноводства обусловлена важнейшими биологическо-хозяйственными особенностями этих животных: многоплодие, всеядность и экономное использование кормов. Больше того, специальными исследованиями установлено, что из общей энергии кормов, которые употребляют животные и птица разных видов, в пищевые продукты для человека со свининой трансформируются 20%, с коровьим молоком – 15%, с куриными яйцами – 7%, мясом птицы – 5%, говядиной и бараниной – 4%.

Учитывая это, отрасль свиноводства в ведущих странах характеризуется динамичным развитием, овладением интенсивными энергоэкономич-

ными технологиями, увеличением производственных мощностей с учетом требований экологической безопасности и повышения продуктивности животных. При этом следует напомнить, что общее мировое поголовье свиней сейчас уже превышает 967 млн. голов.

В разных категориях хозяйств Украины в настоящее время около 15 различных пород отечественного и зарубежного происхождения, а также специализированных генотипов.

Согласно разработанной «Программы развития отрасли свиноводства на 2012-2020 годы» во всех категориях хозяйств страны к 2020 году предусматривается иметь 11678,9 тыс. голов свиней и производить в живой массе 1458,6 тыс. тонн свинины. Это вполне реально и выполнимо, так как 20-30 лет назад на территории нашей страны уже было значительно больше: 21,4 млн. голов свиней (1971 год) и 1576 тыс. тонн свинины в убойном весе (1989 год).

Что касается современного состояния отрасли свиноводства в Украине, то оно следующее: на 1 июня 2014 года поголовье свиней во всех категориях хозяйств увеличилось по сравнению с 2013 годом на 2,4% или 188,9 тыс. голов и составило 7924 тыс. голов. Наибольшими производителями свинины являются ПрАТ «АПК-Инвест», «Глобинский свинокомплекс», компания «Даноша» и другие.

За первые 5 месяцев текущего года экспорт свинины составил 1189 тонн. Что касается импорта мяса и мясопродуктов за этот период, то он составил 55 тыс., в том числе – 14 тыс. тонн мяса птицы, 5 тыс. тонн говядины и 34 тыс. тонн свинины.

Как свидетельствует международная практика и многочисленная информация конкурентоспособность свиноводства в ближайшее время будет определяться в первую очередь качеством свинины, от которого будет зависеть спрос, в том числе и экспорт этой продукции.

Под качеством свинины следует понимать совокупность свойств этого продукта, обеспечивающих физиологические потребности человека в пищевых и вкусовых веществах, т.е. качество свинины заключается в ее высокой пищевой ценности. Ведь не случайно ее используют для приготовления широкого ассортимента вкусных блюд и мясных изделий. Что касается переваримости свиного мяса, то она составляет 95%, а сала 98%. Высокое содержание полноценного легкоусвояемого белка и незаменимых аминокислот, а также относительно низкий процент неполноценных белков и эластина выделяют свинину среди других видов мяса. Присутствие жировой ткани придает свиному мясу калорийность, нежность и аромат. По сравнению с мясом других домашних животных свинина обладает повышенным содержанием витаминов группы В.

Свиной шпик – это продукт с высокой усвояемостью и калорийно-

стью. Биологическая ценность подкожного жира обуславливается повышенным содержанием незаменимых полиненасыщенных жирных кислот, особенно арахидоновой, а также дефицитными витаминами А и Е.

Управление качеством свинины – процесс очень сложный, кропотливый и многогранный. Наиболее эффективным путем в этом плане остается целенаправленная селекция. Теоретической предпосылкой селекции по улучшению признаков качества мяса является их значительная изменчивость, высокая наследуемость и тесная взаимосвязь.

Известно, что интенсивная селекция на увеличение выхода постного мяса в тушах, проводимая без контроля его качества и сортировки животных по реакции на воздействие факторов окружающей среды, привела к увеличению стресс-чувствительных свиней, и как следствие, появлению бледного, водянистого экссудативного мяса (порок PSE) или наоборот, темного, плотного, сухого (порок DFD).

Как показала практика последних лет, желание многих товаропроизводителей ускорить период откорма свиней за счет приобретения зарубежных кормовых добавок, тем более химического происхождения, для получения 1000-граммовых привесов, не всегда оправдано. Ферментные препараты значительно повышают физический рост животных, однако мышечная и жировая ткани в их организме не успевают достичь полного физиологического созревания, в результате возникают вышеназванные пороки. По данным физико-химических исследований процесс гликолиза в полном объеме проходит лишь в мышцах условно нормальных туш. В тушах же свиней с признаками PSE и DFD этот процесс нарушается, общие показатели свинины снижаются, создается благоприятная среда для бактериального ее загрязнения и неизбежных экономических потерь при дальнейшей переработке.

Как видим, решение проблемы увеличения производства высококачественной свинины требует комплексного подхода и целесообразности внедрения жесткой системы контроля за качеством мяса и сала. При этом нельзя не подчеркнуть и тот факт, что интенсивная селекция на резкое снижение содержания сала в туше сопровождается, как правило, нарушением вкусовых качеств мяса в связи со снижением внутримышечного жира, уровень которого должен быть в пределах от 2 до 3%.

Как известно, продуктивность свиней на 18-25% зависит от генотипа животных, а также уровня селекционно-племенной работы в стаде и на 65-70%, если не больше, от качества и технологии использования кормов.

Поэтому, обеспечение свиней необходимым количеством полноценных кормов и повышение их конверсии следует рассматривать как самые важные компоненты ресурсосберегающей технологии, которые позволят превратить свиноводство в стойко рентабельную отрасль.

В связи с этим считаем, что компоненты кормов, которые не производятся в Украине, должны импортироваться на льготной основе. И, наоборот, на те поставки готовых кормов, что завозятся из-за границы, целесообразно ввести существенную пошлину с целью обеспечения увеличения собственного кормопроизводства, а также ограничение импорта компонентов, особенного химического происхождения, которые используются как стимуляторы роста. Иначе говоря, необходимо не только увеличивать количество кормов, но и строго придерживаться их качества.

Контроль за условиями содержания животных также является одним из рычагов управления качеством свинины. Оптимальной температурой в зоне размещения откармливаемого поголовья считается 16-18<sup>0</sup>С при относительной влажности 75%. Повышение значения этих показателей приводит к задержке роста животных, увеличению несвязанной воды в туше, появлению гипертермического синдрома. При этом накопление жира происходит более интенсивно, а основные его запасы откладываются в поверхностных тканях. У животных, выращенных при низких температурах, наоборот, отложение жира происходит в мышечной ткани, однако отложение азота резко снижается и уменьшается диаметр мышечных волокон.

Что касается минерального и витаминного питания свиней, то существуют разные методологические подходы. Для американцев, например, характерно использование максимальных доз препаратов для стимулирования продуктивности животных и максимальных прибылей. Это нашло свое отражение в концепции минеральной и витаминной толерантности. Европейские же подходы сосредоточены на обеспечении нормальной продуктивности и здоровья животных, а также качества производимой свинины с учетом экологических нормативов.

Как свидетельствует доступная информация относительно витаминов, нет жестких требований к их уровню в рационах.

### **Выводы**

В связи с вышеизложенным, рекомендации по минерально-витаминному питанию должны постоянно уточняться в зависимости от конкретных условий.

В завершение следует акцентировать внимание на тот факт, что при среднесуточных приростах свиней на откорме в пределах 600-800 г и использовании полноценных рационов, свинина всегда будет высококачественной и желаемой, как на внутреннем, так и на внешнем рынках.

НЕ ТІЛЬКИ ЗБІЛЬШУВАТИ ОБ'ЄМИ, АЛЕ Й НЕ ЗНИЖУВАТИ  
ЯКІСТЬ СВИНИНИ, ЩО ВИРОБЛЯЄТЬСЯ

Рибалко В.П., д. с.-г. н., гол. н. с.,

Інституту свинарства і агропромислового виробництва

Герасимов В.І., к. с.-г. н., професор

Харківська державна зооветеринарна академія, м. Харків

Анотація. Викладається аналіз виробництва продукції свинарства в Україні, її якості-сполучності властивостей цього продукту, що забезпечують фізіологічні потреби людини, а також шляхи збільшення товарної продукції та удосконалення її якості.

Ключові слова: виробництво, галузь, конкурентоспроможність, якість, селекція, конверсія, стимулятори, генотипи.

NOT ONLY INCREASE VOLUMES BUT DO NOT REDUCE  
THE QUALITY OF PORK PRODUCED

Rybalko V.P., Doctor of Agricultural Science, seniour researcher

Institute of swine breeding and agroindustrial production

Gerasimov V.I., Cand. Agr. Sci., professor

Kharkiv State Zooveterinary Academy, Kharkiv

Summary. The analysis of swine breeding produce in Ukraine, its quality-complex properties of the above products, that meet the physiological requirements of human and also the ways to increase the production and to improve its quality has been presented in the article.

Key words: production, branch, competitiveness, ability, quality, selection, conversion, stimulators, genotypes.

---