

трольной группы. Жареное мясо подсвинков Д×Д по вкусу и аромату было наравне с контрольной группой, по нежности уступало на 0,14 балла, а по внешнему виду на 0,07 балла превзошло оценку мяса контрольной группы. Внешний вид и вкус жареного мяса группы БМ×Л был на уровне показателей оценки мяса контрольной группы, а по аромату - на 0,22 балла ниже. В результате этого средний балл оценки этих групп был ниже оценки контрольной группы на 0,03 балла.

Анализ результатов органолептической оценки качества вареного мяса показал, что наилучшие показатели по всем признакам имели животные БМ×Л и (КБ×БМ)×П ($P < 0,05$), за исключением вкуса мяса у животных БМ×Л, который был равен контролю и составил 4,14 балла. Вкус и нежность мяса у свиней БМ×БМ были ниже на 0,07 балла аналогичного признака контроля. Однако балльная оценка цвета и аромата была значительно выше на 0,15 и 0,29 балла соответственно. Средняя балльная оценка мяса животных БМ×БМ, БМ×Л и (КБ×БМ)×П была выше оценки контроля на 0,07, 0,14 и 0,54 бала соответственно. По признакам вареного мяса худшие показатели имела группа БМ×Л, исключение составил лишь внешний вид, который был на уровне контрольной группы.

Результаты оценки мясного бульона свиней различных генотипов свидетельствуют, что по цвету, аромату и вкусу балльная оценка бульона опытных групп была близка или превышала оценку контрольной группы, однако по наваристости бульон всех опытных групп, за исключением группы (КБ×БМ)×П (4,87 балла ($P < 0,01$)), был хуже контрольной на 0,07-0,4 балла. Средняя оценка органолептических признаков мясного бульона у всех групп была равна или превышала на 0,15-0,51 балла оценку бульона контрольной группы.

В заключении следует отметить, что органолептическая оценка свинины трехпородных животных с 25% кровности по белорусской мясной и 50% кровности по пьетрену оценено дегустационной комиссией очень высоко, по большинству показателей этой группы была установлена достаточная достоверность, однако ни по одному признаку самая высокая оценка (5 баллов) не была получена. Чистопородные животные породы дюрок получили худшую оценку среди всех исследуемых групп.

Литература

1. Зеньков А.С. Лосьмакова С.И. Качество мяса свиней в условиях интенсивного свиноводства. - Мн.: «Ураджай», 1990. - 160 с.

УДК 636.028/03.

МЯСНАЯ ПРОДУКТИВНОСТЬ ИНБРЕДНЫХ И АУТБРЕДНЫХ БАРАНЧИКОВ

Шацкий А. Д., Шишлюк Э.И.

УО «Гродненский государственный аграрный университет», Республика Беларусь

Мясная продуктивность овец изучена довольно широко в породном аспекте и в зависимости от множества генотипических и паратипических факторов в чистопородных популяциях и при скрещивании [1]. Несмотря на это, в литературе нет данных по влиянию различных степеней родственного спаривания на показатели мясности овец помесного происхождения.

Исходя из этого, целью данных исследований являлось изучение влияния разной степени инбридинга на мясную продуктивность молодняка овец, полученного при разведении «в себе» помесей от скрещивания пород прекоз, романовская, финская и линкольн.

Объектом исследований послужили баранчики в возрасте 8,5 месяцев ОПХ «Будагово» Минской области с коэффициентами инбридинга по С. Райту в группах I-я ($F_x = 12,5\%$ - кровосмешение), II-я ($F_x = 3,125 - 6,25\%$ - близкое родство), III-я ($F_x = 0,78 - 1,56\%$ - умеренное родство), IV-я - аутбредные животные. Убой животных по 5 голов в каждой группе проводился на Борисовском мясокомбинате, химический состав мяса - в лаборатории УО «ГТАУ».

Анализ данных таблицы свидетельствует о неравноценном влиянии степени инбридинга на показатели мясной продуктивности молодняка. При незначительных различиях в группах баранчиков по предубойной массе в пределах 2,3-3,3%, с более тяжеловесными тушами выделялись аутбредные особи, превосходство которых составляло относительно первой группы 10,3% ($P < 0,01$), второй -2,9% и третьей 3,6%. Наименьшее количество внутреннего жира имели баран-

чки со степенью родства кровосмешение, которые уступали сверстникам типа близкого родства 5,1%, умеренного родства – 11,9% (P<0,01) и аутбредным – 13,9% (P<0,01).

По выходу шкуры животных выделялись баранчики четвертой группы с превосходством над особями первой и третьей на 9,7% (P<0,01), а по отношению к молодняку второй группы на – 12,7% (P<0,01).

Одним из основных показателей мясности животных является убойный выход, по которому при почти равноценных величинах выделялись аутбредные и со степенью умеренного родства баранчики с превосходством над сверстниками типа кровосмешение на 6,2 - 6,4%, а над особями с инбридингом близкого родства – на 1,5%. По мере увеличения степени инбридинга у животных, количество костей в туше увеличивалось. С более высокими параметрами данного показателя на первом месте были аутбредные животные, которым молодняк первой группы уступал на 12,3% (P<0,001), второй группы - на 6,3% и третьей группы – на 3,2%.

С увеличением доли костей в тушах по группам инбредного молодняка возрастал и выход отрубов первого сорта, по которым аутбредные особи были выше сверстников первой группы на —5,1 % (P<0.01), второй – на 2,3 % и молодняка третьей группы – на 1,2 %.

Мясная продуктивность баранчиков

Показатели	Степень инбридинга F _x , %			Аутбредные
	12,5–25,0	3,125 – 6,25	0,78 – 1,56	
Группа	I	II	III	IV
Масса, кг				
предубойная	43,3±0,53	44,0±0,69	43,5±0,72	45,0±0,66
туши	18,5±0,27	19,9±0,23	19,7±0,24	20,4±0,28
внутреннего жира	0,37±0,04	0,39±0,03	0,42±0,02	0,43±0,05
Выход шкуры, %	11,3±0,11	11,0±0,08	11,3±0,09	12,4±0,11
Убойный выход, %	43,5±0,48	45,6±0,53	46,2±0,52	46,3±0,61
Выход костей, %	22,1±0,16	23,6±0,11	24,4±0,13	25,2±0,22
Выход отрубов I сорта, %	72,4±0,9	74,4±1,6	75,2±1,3	76,1±1,2**
Коэффициент мясности	3,35±0,11	3,46±0,15	3,44±0,12	3,58±0,11
Химический состав, %				
Влага	64,1±0,80	62,3±0,73	63,1±0,69	60,8±0,76
Протеин	17,4±0,22	18,7±0,19	17,2±0,16	19,7±0,14
Жир	17,7±0,4	18,3±0,2	19,0±0,3	18,7±0,3
Зола	0,8±0,02	0,7±0,04	0,7±0,03	0,8±0,02

P<0,01, *P<0,001,

Коэффициент мясности более высоким оказался у аутбредных баранчиков, которым уступали сверстники со степенью инбридинга кровосмешение на 6,4 %, с инбридингом близкого родства – на 3,3 % и со степенью инбридинга умеренного родства – на 3,9 %.

Результаты химического анализа мяса баранчиков разной степени инбридинга свидетельствуют о незначительных различиях в группах животных по количеству влаги, жира и золы при статистически недостоверной разнице. По доли протеина с более высокими параметрами выделялись аутбредные особи, превосходили сверстников с инбридингом кровосмешение на 13,2 % при статистически достоверной разнице P<0,001.

Таким образом, проведенные исследования показали, что инбридинг типа кровосмешение оказывает значительное влияние на показатели мясной продуктивности молодняка овец при статистически высокой достоверной разнице относительно аутбредных сверстников, при незначительных различиях между животными со степенью близкого, умеренного родства и неродственными особями.

Литература

1. Осипов В.А., Гусейнов А.М., Иргашев Т.А. Повышение мясной продуктивности овец межпородным скрещиванием // С.-х. Таджикистана. - 1980. - №10. - С.30-32.