

ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ОТКОРМА МОЛОДНЯКА СВИНЕЙ ДО РАЗНЫХ ВЕСОВЫХ КОНДИЦИЙ

¹Петрушко А.С., ¹Хоченков А.А., ²Слинько О.М.

¹РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по животноводству», г. Жодино, Беларусь

²ГП «Совхоз-комбинат «Заря», Гомельская область, Республика Беларусь

Введение. Эффективность работы предприятий АПК по производству свинины зависит не только от продуктивности и сохранности животных на протяжении технологического цикла, но и стоимости продуктов убоя. На протяжении длительного периода времени основным приоритетом в селекции свиней была установка на улучшение мясных качеств особей: повышение доли мышечной ткани в тушах, снижение толщины хребтового шпика. При завершении зоотехнических опытов по испытанию новых пород и помесей, кормовых средств и добавок, условий содержания ученые в области зоотехнии, как правило, проводили убой с определением морфологических частей туш (мышечная ткань, жировая ткань, кости, связки и сухожилия). Чем был выше удельный вес мышечной ткани в туше, то тем был предпочтительнее вариант для дальнейшего хозяйственного использования [1]. Однако на сегодняшний день ситуация в отрасли и на продовольственном рынке коренным образом изменилась. Стоимость качественных соленых продуктов приготовленных из шпика («Сало белорусское», «Шпик венгерский», «Шпик по-домашнему» и др.) уже выше, чем практически любых, выработанных из мышечной ткани свиней. Для производства продукции премиум-класса (сыровяленые и копченые колбасы) требуется 40-60% шпика от их массы. Таким образом, прежняя целевая установка производства свиней для убоя с минимальным содержанием постного мяса изменилась.

Необходимо отметить, что стоимость мышечной ткани в значительной степени зависит от места ее локализации в туше. Поэтому экономическая оценка вариантов откорма должна базироваться на выходе различных отрубов с единицы массы туши согласно их стоимости, а не классической обвалке с определением морфологического состава [2].

В связи с этим, целью нашей работы являлось изучение экономической эффективности продуктов убоя от молодняка свиней на откорме различных весовых кондиций (80-100 кг, 100-120 кг, 120-140 кг).

Материалы и методы исследований. Объектом для исследований являлись двухпородные помеси откормочного молодняка свиней йоркшир х ландрас (ЙхЛ).

По окончании откорма и достижении животными сдаточной массы в пределах 80-100 и 100-120 кг на ОАО «Борисовский мясокомбинат» проводили контрольный убой откормочного молодняка свиней (30 голов). Следует отметить, что животные со сдаточной живой массой 80-100 кг в

количестве 15 голов на мясокомбинат поступили из филиала «Клевица» (Березинский район), а их аналоги по возрасту со сдаточной живой массой 100-120 кг в количестве 15 голов – из филиала «Долгиново» (Вилейский район). Данные предприятия находятся в подчинении УП «Борисовский комбинат хлебопродуктов» ОАО «Минскоблхлебопродукт». Также по окончании откорма и достижении животными сдаточной массы 120-140 кг в убойном цеху ГП «Совхоз-комбинат «Заря» Мозырского района Гомельской области проводили контрольный убой откормочного молодняка свиней (20 голов).

Для достижения поставленной цели были проведены исследования по изучению экономической эффективности продуктов убоя от молодняка свиней на откорме различных весовых кондиций.

Результаты исследований. Из всего многообразия признаков в экономике производства свинины решающее значение имеют масса туши и ее упитанность, то есть те свойства, которые поддаются зоотехническому воздействию и в известной мере обусловлены наследственными особенностями разводимых свиней [3].

В связи с этим, нами был проведен расчёт экономической эффективности продуктов убоя от молодняка свиней на откорме различных весовых кондиций: 80-100, 100-120 и 120-140 кг (таблица 1).

Таблица 1 – Экономическая эффективность продуктов убоя от молодняка свиней на откорме различных весовых кондиций

Показатель	Весовая кондиция		
	80-100 кг	100-120 кг	120-140 кг
Общая живая масса перед реализацией на мясокомбинат, кг	578,4	450,9	651,3
Средняя живая масса одной головы, кг	96,4	112,7	130,3
Масса туш после убоя и нутровки, кг	352,8	283	430,8
Выход продуктов убоя с туш после обвалки жиловки, кг:			
- шпик хребтовый	10,6	5,4	18,4
- шпик боковой	6,8	5,8	13,3
- рулька	16	15,4	17,1
- кости	13,4	12,2	21,8
- шея	26,2	24,2	42,3
- длиннейшая мышца спины	29,6	22,8	31,4
- тазобедренная часть	78,4	68,6	91,9
- лопатка	56	45,6	69,6
- вырезка	3	2,4	3,4
- рёбра	44,8	34	52,4
- грудинка с пашинкой	68	46,6	69,2
Выход продуктов убоя на 100 кг живой массы:			

шпик хребтовый	1,8	1,2	2,8
шпик боковой	1,2	1,3	2,0
рулька	2,8	3,4	2,6
кости	2,3	2,7	3,3
шея	4,5	5,4	6,5
длиннейшая мышца спины	5,1	5,1	4,8
тазобедренная часть	13,5	15,2	14,1
лопатка	9,7	10,1	10,7
вырезка	0,5	0,5	0,5
рёбра	7,7	7,5	8,0
грудинка с пашинкой	11,8	10,3	10,6

Данные обвалки и жиловки туш этих групп будут основой последующего экономического анализа, в рамках которого определится сравнительная эффективность откорма животных до этих весовых кондиций.

При проведении обвалки были выделены и учтены части туши не по морфологическому составу, а по экономическим критериям, с учётом определения наибольшей денежной выручки со 100 кг живой массы.

После убоя животных, нутровки и охлаждения туш проведена их обвалка и жиловка с выделением следующих продуктов убоя: шпик хребтовый, шпик боковой, рулька, кости, шея, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопатка, вырезка, рёбра, грудинка с пашинкой. Хребтовый и боковой шпик предназначен для изготовления солёных продуктов (толщиной 3 см и более), характеризующийся большей стоимостью; для изготовления сыровяленых и сырокопчёных колбас. Часть наиболее качественных отрубов технологи отбирают для изготовления элитной цельнокусковой продукции. Чем выше удельный вес этих составляющих, тем выше экономическая эффективность, поскольку это продукция с высоким уровнем добавочной стоимости. Определённая часть мясного сырья после отделения костной и хрящевой ткани идёт на реализацию в охлаждённом виде. Наименее качественная часть мясопродуктов используется для приготовления полуфабрикатов и колбас (фарши, пельмени, голубцы, варёные и полукопчёные колбасы и пр.).

Таблица 2 – Стоимость основных продуктов убоя при откорме молодняка свиней до различных весовых кондиций, руб.

Продукт убоя	Весовая кондиция		
	80-100 кг n=6	100-120 кг, n=4	120-140 кг, n=5
Шпик хребтовый	108,12	55,08	187,68
Шпик боковой	68	58	133
Рулька	52,64	50,67	56,26
Кости	16,08	14,64	26,16

Шея	275,1	254,1	444,15
Длиннейшая мышца спины	417,36	321,48	442,74
Тазобедренная часть	815,36	713,44	955,76
Лопатка	582,4	474,24	23,84
Вырезка	43,44	34,75	49,23
Рёбра	201,6	153	35,8
Грудинка с пашинкой	476	326,2	484,4
Выручка за продукцию	3056,1	2455,6	3739,02
Стоимость в расчёте на 100 кг предубойной массы	528,4	544,6	574,09
В % к сдаточной массе 80-100 кг	100	103,1	108,6

В таблице 2 приведены данные по стоимости частей туш на 100 кг живой массы откормочного молодняка свиней для определения наиболее предпочтительного варианта предубойной живой массы свиней с учётом сложившихся рыночных цен на продовольственное сырьё и сельскохозяйственную продукцию на 01.10.2021 г.

Примечание: стоимость сырья за 1 кг, руб. (шпик хребтовый – 10,2; шпик боковой – 10; рулька – 3,29; кости – 1,20; шея – 10,5; длиннейшая мышца спины – 14,10; тазобедренная часть – 10,4; рёбра – 4,50; лопатка – 10,4; вырезка – 14,48; грудинка с пашинкой – 7).

Заключение. Установлено, что в расчёте на 100 кг живой массы стоимость полученной продукции от особей со сдаточными массами 100-120 и 120-140 кг была выше, чем у животных с массой 80-100 кг на 3,1 и 8,6% соответственно. Это произошло преимущественно по причине большего выхода наиболее дорогого сырья в третьей группе по сравнению с первой и второй: шеи – на 61,4-74,8%, длиннейшей мышцы спины – на 6,1-37,7, тазобедренной части – на 17,2-34 и лопатки – на 24,3-52,6% для приготовления продуктов премиум-класса.

Литература. 1. Водяников, В.И. Потребительские качества мяса свиней крупной белой породы и помесей в зависимости от предубойной массы/В.И. Водяников, В.В. Шкаленко// Известия Нижневолжского агроуниверситетского комплекса: наука и высшее профессиональное образование. – 2015. - №1(37). – С. 119-121. 2. Коваленко, Б.П. Экономическая оценка продукции свиноводства/ Б.П. Коваленко// Вестник Брянской государственной сельскохозяйственной академии. – 2013. - №3. – С. 17-20. 3. Алексеев, А.Л. Результаты дифференцированной разделки туш свиней различных пород и типов/ А.Л. Алексеев, О.Р. Барило // Всё о мясе. – 2009. - №2. – С. 38-40.