

## КАЧЕСТВО МЯСА СВИНОК, ПОДВЕРГНУТЫХ КЛИТЕРОДЕКТОМИИ

Руколь В. М.

Витебская государственная академия ветеринарной медицины

Качество мяса вообще, и свинины в частности, зависит от множества самых различных факторов. Однако первостепенное значение имеют порода, пол, возраст и упитанность животных, условия их выращивания и откорма, т.е. формирование качества свинины определяется особенностями технологии ее производства.

Наше внимание привлек способ клитеродектомии (удаление клитора оперативным путем) для увеличения привесов в сочетании со снижением затрат на их получение и производство свинины высокого качества.

В эксперименте использовались две группы свинок по 10 голов в возрасте 4,5 месяца. В первой группе свинок была проведена клитеродектомия, вторая группа была контрольной. Клитеродектомию выполняли по следующей методике. Животных фиксировали в спинном положении, наружные половые органы свинок обмывали теплой водой с мылом, просушивали и затем обрабатывали водным раствором фурацилина 1 : 5000. Руки хирурга готовили растворами фурацилина. Перед проведением операции производили обезбоживание путем инфильтрационной анестезии 0,5 % раствором новокаина тканей вокруг клитора. После этого большим пальцем левой руки раздвигали половые губы и нащупывали клитор. Указательный палец подводили под основание клитора и надавливали так, чтобы клитор выпятился. Пинцетом захватывали головку клитора и надрезали боковые и среднюю связки и удаляли клитор. Рану обрабатывали 5 % спиртовым раствором йода.

После операции за животными велось клиническое наблюдение и ежемесячное взвешивание в течение всего периода откорма. После убоя от туш свинок были отобраны пробы мяса от длиннейшей мышцы спины для биохимического исследования и определена толщина шпика на уровне остистых отростков 6-7- грудных позвонков путем проекции на миллиметровую бумагу.

Исследования показали, что клитеродектомия вызывает торможение половых функций у свинок на откорме и позволяет получить дополнительную продукцию свиноводства. Перед постановкой опыта средняя масса одной свинки в опытной группе составляла 43,6 кг, в контрольной 43,7 кг.

Во время убоя соответственно в опытной 97,6 кг, в контрольной - 92,8 кг. Анализируя данные видно, что удаление клитора позволяет получить до 5 кг прироста живой массы свиней.

Толщина шпика является одним из основных показателей, используемых для определения корреляции мяса в тушах. При визуальном исследовании туш свиней, как опытных так и контрольных групп, видно равномерное разрастание мышечной и жировой ткани. Толщина шпика на уровне 6-7 грудных позвонков, не считая толщины шкуры, у клитеродектомированных свинок составила  $3,3 \pm 0,3$  см и  $3,4 \pm 0,2$  у контрольных. Шпик был плотной консистенции, белого или розового цвета, расположен по всей длине туши. Из данных видно, что удаление клитора обеспечивает получение высококачественной беконной свинины.

При исследовании химического состава мяса были получены результаты, приведенные в таблице.

Результаты исследований химического состава мяса свинок

Группа животных	Химические показатели качества мяса			
	влага %	жир%	сырая зола %	сырой протеин %
Опытная группа	$72,05 \pm 0,4$	$2,01 \pm 0,5$	$1,19 \pm 0,3$	$24,75 \pm 0,5$
Контрольная группа	$72,03 \pm 0,6$	$2,05 \pm 0,4$	$1,16 \pm 0,7$	$24,76 \pm 0,6$

Подводя итог изложенному, следует отметить, что клитеродектомия является эффективным способом получения высококачественной свинины, связанным не с увеличением отложения жира в тканях и органах, а за счет развития мышечной ткани.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Зеньков А.С., Лосьмакова С.И. Качество мяса свиней в условиях интенсивного животноводства.- Мн.: Ураджай, 1990. - 160 с.
2. Скрипник В.В. Усовершенствование клитеродектомии свиней. // Ветеринария.- 1971.- № 6.- с. 80-81.

УДК 619:617. 58:636.4

**ВЛИЯНИЕ КЛИТЕРОДЕКТОМИИ НА РАЗВИТИЕ РЕПРОДУКТИВНЫХ**