

УДК 636.4.082

СЕКРЕТОВА П.В., магистрант

Научный руководитель **ДАРЬИН А.И.**, д-р. с.-х. наук, доцент
ФГБОУ ВО «Пензенский государственный аграрный университет»,
г. Пенза, Российская Федерация

КАЧЕСТВО МЯСА ГИБРИДНЫХ И ЧИСТОПОРОДНЫХ СВИНЕЙ

В последнее время, в связи с повышенными требованиями рынка на мясную свинину, многие хозяйства для получения туш животных с желательными мясными показателями стали использовать животных зарубежной селекции. Исследования выполнены на гибридных свиньях, полученных от линий селекции фирмы Pig Improvement Company (PIC), и свиньях крупной белой породы репродукции свиноводческого комплекса ПФ ЗАО «Пензамясопром» Пензенской области.

С целью выявления особенностей мясной продуктивности свиней различного происхождения проведен контрольный убой 10 животных.

Выявлено, что гибридные животные отличались большим выходом мышечной ткани, превосходя по этому показателю свиней крупной белой породы на 13%. Выход сала и костей, наоборот, был выше у свиней крупной белой породы. Так, выход сала у чистопородных подсвинков составил 32%, выход костей - 12% и превосходил гибридов-аналогов соответственно на 12% ($P < 0,01$) и 1%.

Гибридные свиньи на 9,3 см превосходили свиней крупной белой породы по длине туши ($P < 0,001$). Гибриды обладали наименьшей толщиной шпика над 6-7-м грудными позвонками, которая у них была на 1,5 см меньше, чем у чистопородных ($P < 0,05$). В исследованиях установлено, что площадь «мышечного глазка» у гибридных животных на 59% превосходила показатели чистопородных животных ($P < 0,001$). Также гибриды превосходили на 29% чистопородных и по массе заднего окорока ($P < 0,001$).

В проведенных исследованиях были выявлены существенные различия по содержанию протеина между группами. Так, содержание протеина в мышечной ткани гибридных животных было на 11% выше, чем в группе чистопородного молодняка ($P < 0,05$).

В исследованиях не было зафиксировано пороков мяса PSE и DFD обеих групп. Так, после убоя pH в мясе гибридных свиней составило 6,1, через 24 часа – 5,8, в мясе чистопородных свиней pH после убоя составило 6,4, через 24 часа – 5,9.

В целом мясо гибридных свиней PIC отвечает требованиям, предъявляемым к свинине хорошего качества.