

После формирования гнезд численность поросят в группах колебалась от 10,12-10,15 голов в семействах Черной Птички, Волшебницы и Сои до 10,30-10,39 – в семействах Тайги, Каталины и родственных группах Фортуны, Герани и Фриды. Так как при формировании гнезд во всех случаях выбраковывают слабых нежизнеспособных поросят с массой при рождении 700 г и менее, практически все оставшиеся поросята сохранились к отъему при сохранности в среднем 98,8%.

Масса гнезда поросят при рождении составляла от 11,7 кг в сем. Тайги до 13,15 кг в родственной группе Фриды и в среднем по всему поголовью маток составила 12,57 кг.

По молочности (масса гнезда в 21 день) все свиноматки превышали требования класса элита (52 кг) на 1,5-4,9 кг, или на 2,8-9,4%. Свиноматки родственной группы Герани по молочности достоверно превосходили среднее значение по стаду на 7 кг, или 12,5% ($P \leq 0,001$).

У свиноматок семейств Черной Птички, Каталины, Волшебницы, Сои и Тайги масса гнезда поросят при отъеме в возрасте 28 дней составляла 75,0-75,9 кг, что на 1,7-2,6 кг, или на 2,2-3,4% ниже среднего значения по стаду. На 0,61 и 2,66 кг превосходили среднее значение по стаду матки родственных групп Фортуны и Фриды.

Наибольшая масса гнезда (84,9 кг) наблюдалась в родственной группе Герани. Это на 7,3 кг, или на 9,4% больше, чем в среднем по стаду.

Заключение. Установлено, что свиноматки заводского типа породы йоркшир имеют следующие показатели продуктивности: многоплодие – $10,96 \pm 0,11$ гол., молочность – $54,6 \pm 0,46$ кг, количество поросят и масса гнезда при отъеме в 28 дней – $10,26 \pm 0,07$ гол. и $76,2 \pm 0,69$ кг соответственно. Несмотря на некоторые различия в продуктивности маток, рекомендуем в ближайшей перспективе продолжить селекционно-племенную работу со всеми семействами свиноматок.

Литература. 1. Гридюшко, Е.С. Продуктивные качества белорусского заводского типа свиней породы йоркшир / Е. С. Гридюшко, И. Ф. Гридюшко // *Наше сельское хозяйство*, 2018. – октябрь. – № 20. – С. 65-70.

УДК 636.4.082

ДОЙЛИДОВА В.В., студент

Научный руководитель - **ДОЙЛИДОВ В.А.**, канд. с.-х. наук, доцент

УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», г. Витебск, Республика Беларусь

ПИТАТЕЛЬНАЯ ЦЕННОСТЬ МЫШЕЧНОЙ ТКАНИ ТРЕХПОРОДНОГО МОЛОДНЯКА СВИНЕЙ

Введение. На данном этапе развития свиноводства весьма важной при подборе пород для скрещивания является оценка качества свинины, получаемой от молодняка, откармливаемого в хозяйствах, с тем, чтобы не только получать мясные туши с низким содержанием сала, но и с оптимальными питательными качествами получаемой свинины [2, 3].

Известно, что питательные качества мяса в значительной степени зависят от аминокислотного состава мышечной ткани [1].

Цель наших исследований заключалась в оценке различий в качестве мышечной ткани, полученной от трехпородного молодняка свиней, где на заключительном этапе скрещивания использовались породы йоркшир, ландрас и дюрок канадской селекции.

Материалы и методы исследований. Объектом исследований служили помеси, полученные с участием данной породы и пород белорусская крупная белая (БКБ), белорусская мясная (БМ), йоркшир, ландрас и дюрок канадской селекции, соответственно (КЙ), (КЛ) и (КД). Для определения аминокислотного состава мышечной ткани исследовались пробы, взятые после убоя с туш животных каждого сочетания ($n=5$) с живой массой 100 кг между 9 и 12 грудными позвонками. Исследование аминокислотного состава выполнялось в условиях

лаборатории научно-исследовательских экспертиз Научно-исследовательского института прикладной ветеринарной медицины и биотехнологии УО ВГАВМ.

Результаты исследований. В 1973 г. в докладе ФАО и ВОЗ опубликованы данные по рекомендуемому содержанию каждой незаменимой аминокислоты в так называемом «идеальном белке» – эталонном белке, сбалансированном по каждой из незаменимых аминокислот и соответствующем потребностям в ней организма человека. В 1985 г. эти данные в связи с накопленными новыми знаниями об оптимальном питании человека были уточнены.

Исходя из вышесказанного, биологическая ценность белка мышечной ткани, как и белков других пищевых продуктов, будет зависеть от соотношения входящих в его состав незаменимых аминокислот, таких как валин, лейцин, изолейцин, лизин, фенилаланин, метионин, треонин и триптофан [1].

По показателю уровня содержания незаменимых аминокислот в мышечной ткани нами был рассчитан аминокислотный скор, т. е. биологическая ценность белка мышечной ткани животных изучаемых сочетаний была выражена показателями, полученными при сравнении содержания каждой отдельной незаменимой аминокислоты с ее содержанием в «идеальном белке», согласно требованиям ФАО/ВОЗ, 1985 г. к пригодности белковых продуктов для питания детей от 2 до 5 лет, отличающимся повышенными показателями. При этом содержание в 100 г «идеального белка» незаменимых аминокислот следующее: изолейцин – 2,8 г, лейцин – 6,6 г, лизин – 5,8 г, метионин+цистеин – 2,5 г, фенилаланин+тирозин – 6,3 г, треонин – 3,4 г, триптофан – 1,1 г, валин – 3,5 г.

Исходя из анализа полученных данных, нами было установлено, что у свиней изученных сочетаний содержание каждой из вышеназванных аминокислот превосходило количественно уровень содержания аналогичной кислоты в «идеальном белке». Доля превосходства имела колебания от 20,0 до 96,4 п. п.

Что касается сбалансированности содержания незаменимых аминокислот, то расхождения со структурой «идеального белка» в исследованных образцах мышечной ткани были невысокими – от 0,1 до 2,8 п. п. При этом в наибольшей степени соответствовала структуре «идеального белка» мышечная ткань молодняка сочетания (БКБхБМ)хКД с расхождениями от 0,1 до 1,3 п. п.

Заключение. В ходе проведенных исследований установлено, что исследованная мышечная ткань трехпородного молодняка свиней, полученного при сочетании пород белорусская крупная белая, белорусская мясная, а также йоркшир, ландрас и дюрок канадской селекции, является полноценным белковым продуктом с высоким содержанием необходимых организму человека незаменимых аминокислот в нужном соотношении и согласно требованиям ФАО/ВОЗ, 1985 г. может быть рекомендована для питания человека, а в частности – для детского питания.

Литература. 1. Антипова, Л. В. Методы исследования мяса и мясных продуктов / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. – Москва : Колос, 2001. 376 с. 2. Дойлидов, В. А. Этология, Раздел 1: Общая этология (курс лекций) / В. А. Дойлидов, Е. Н. Ляхова / Учреждение образования «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», – Витебск, 2005. – 50 с. 3. Коваленко, Б.П. К вопросу оценки убойных качеств свиней / Б. П. Коваленко // Пути интенсификации отрасли свиноводства в странах СНГ : тез. докл. XII междунар. науч.-практ. конф. – Жодино : Ин-т животноводства НАН Беларуси, 2006. – С. 57–59.