

МОРФОЛОГИЧЕСКИЙ СОСТАВ ТУШ И КАЧЕСТВО МЯСА СВИНЕЙ РАЗЛИЧНЫХ ГЕНОТИПОВ

ДОЙЛИДОВ В.А., ЛОБАН Н.А.
БЕЛНИИЖ, Г. ЖОДИНО

Рост продуктивности свиней в значительной степени связан с их ин-терьерными особенностями. Важным показателем, используемым для оценки продуктивности чистопородного и помесного молодняка, являются мясные качества. Наиболее полно они характеризуются показателями выхода в ту-шах мяса, сала, костей и кожи [1].

Для изучения данных показателей был произведен контрольный убой молодняка свиней живой массой 100 кг с последующей обвалкой левых по-лутош по методике ВИЖа и ВНИИМП (1978 г.).

Исследования проводились на мясокомбинате селекционно-гибридного центра «Заднепровский» Витебской области. Изучался морфологический со-став туш молодняка крупной белой (КБ) породы, а также двух - и трехпород-ных помесей, полученных с использованием пород: крупная белая (КБ), бе-лорусская мясная (БМ), белорусская черно-пестрая (БЧ), ландрас (Л) и дюрок (Д).

Полученные данные (табл.) показывают, что наибольший выход мяса в туше (60,69 и 60,72%) отмечался у помесных свиней генотипов КБ х Л и (КБ х БМ) х Д, это выше контрольной группы на 3,06 и 3,09% ($P < 0,01$). Выявлено также достоверное ($P < 0,05$) повышение выхода мяса у помесей (КБ х БЧ) х Л и (КБ х БЧ) х БМ соответственно на 2,28 и 2,23%.

Пропорционально увеличению мясности отмечается уменьшение со-держания сала в тушах в силу отрицательной корреляционной взаимосвязи этих признаков ($R = -0,05 - 0,8$). Минимальное содержание сала в тушах сви-ней - на 3,45 и 2,11% соответственно, по отношению к контрольной - было у животных VII и IV групп.

Анализ содержания костей и кожи в тушах достоверных различий не выявил.

В заключение можно рекомендовать для широкого практического при-менения наиболее оптимальные схемы скрещивания и гибридизации: КБ х Л и (КБ х БМ) х Д. Это позволит получать товарный молодняк I и II категорий с убойным выходом до 70%, затратами корма - 3,5 к. ед. с минимальной себе-стоимостью свинины.

Анализ оценки качества свинины методом дегустации указывает на вы-сокие вкусовые качества и кулинарные свойства мяса свиней II, VI и VII опытных групп ($P < 0,05$; $P < 0,01$).

Литература

1. И.П. Шейко, В.С. Смирнов. Свиноводство. Мн. «Ураджай». С. 160-162.

Таблица 1. Морфологический состав туш и дегустационная оценка качества мяса свиней

Группы	контроль I	II	III	IV	V	VI	VII	
Генотипы	КБ х КБ	КБ х БМ	КБ х БЧ	КБ х Л	(КБ х БЧ)х БМ	(КБ х БЧ)х Л	(КБ х БМ)х Д	
Показатели ¹	М ± m	М ± m	М ± m	М ± m	М ± m	М ± m	М ± m	
Мясо	57,63 ± 0,69	58,77±0,38	57,09±0,54	60,69±0,04**	59,86±0,31*	59,91±0,37*	60,72±0,18**	
Сало	23,95±0,74	23,12±0,44	24,61±0,72	21,74±0,16*	21,76±0,63	22,15±0,18	20,50±0,56*	
Кости	10,70±0,59	10,52±0,19	10,58±0,29	9,68±0,22	10,74±0,23	10,38±0,21	11,04±0,25	
Кожа	7,73±0,21	7,59±0,21	7,72±0,28	7,91±0,19	7,64±0,20	7,57±0,15	7,75±0,18	
Дегустация мяса								
Бульон, ср. балл	4,33±0,14	4,41±0,18	4,61±0,11	4,36±0,14	4,69±0,10	4,64±0,09	4,61±0,09	
мя-	варенное ср.балл	4,27±0,13	4,72±0,11*	4,37±0,11	4,39±0,15	4,65±0,10	4,86±0,05**	4,78±0,07*
	со	жаренное ср.балл	4,20±0,13	4,63±0,11*	4,40±0,14	4,40±0,19	4,67±0,11*	4,54±0,15

Примечания:

1. *-P < 0,05; **-P < 0,01.

2. Морфологическому составу туш было исследовано по 4 - 8 голов в каждой группе, по дегустации мяса - по 10 - 12 проб.