

## Тема 7. ОЦЕНКА ПЛЕМЕННОЙ ЦЕННОСТИ СВИНЕЙ ПО МЯСНЫМ И ОТКОРМОЧНЫМ КАЧЕСТВАМ ПОТОМСТВА

**Цель занятия**—ознакомить студентов с методикой контрольного убоя свиней, вычислением убойного выхода, выхода мышечной и жировой тканей в туше, площади «мышечного глазка»; научить определять класс животных по результатам контрольного окорма.

**Задание 1.** Оценить убойные и мясные качества свиней разного направления продуктивности на бойне учхоза, данные внести в таблицу 1.

### Методика выполнения

1. Взвесить свиней перед убоем и взять промеры: длину туловища и обхват груди.

2. Вычислить индекс «сбитости»: 
$$\frac{\text{Обхват груди}}{\text{Длина туловища}} \times 100$$

3. Определить массу шкуры, туши, внутреннего жира. Рассчитать убойную массу и убойный выход.

4. Определить на висячей туше размеры: максимальная толщина шпика на холке (в самой толстой части), над 6-7-м грудными позвонками.

5. На поперечном разрезе туши за последним ребром измерить длину и высоту длиннейшей мышцы спины и определить площадь «мышечного глазка» по формуле  $S = h \times L \times 0,8$  (см<sup>2</sup>).

6. Произвести сортовую разрубку одной из полутуш: отделить баки—поперечным разрубом перед атлантом; рульку—на уровне локтевого сустава; голяшку—над скакательным суставом; лопатку—поперечным разрубом туши за задним углом лопатки; окорок—поперечным разрубом перед последним поясничным позвонком; пашинку—безреберную часть; корейку и грудинку получают продольным горизонтальным разрубом; боковую часть—через точку присоединения последнего ребра.

7. Взвесить отруба и определить их выход в процентах к массе полутуши.

8. Произвести обвалку полутуши, определить выход мышечной, жировой и костной тканей в туше.

9. Сделать заключение о мясных и убойных качествах свиней разного направления продуктивности.

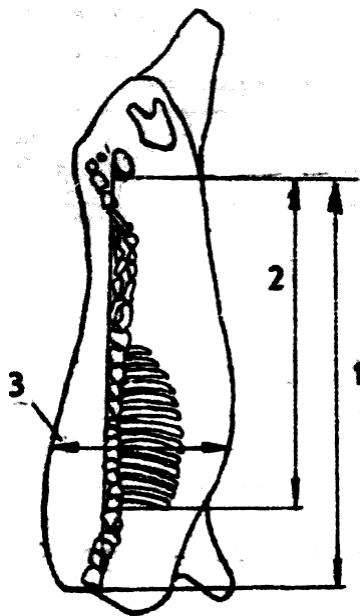


Рисунок 1 – Промеры туши:  
 1–длина туши–от переднего края сокращения лонных костей до переднего края атланта (первого шейного позвонка)  
 2–длина бока–от переднего края лонной кости до середины переднего края первого ребра  
 3–ширина туши на уровне 6–7-го ребра

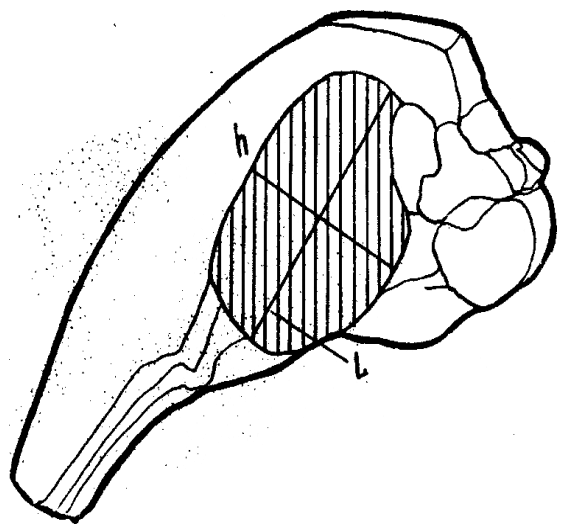


Рисунок 2 – Промеры «мышечного глазка»:

L–длина длиннейшей мышцы  
 h–высота длиннейшей мышцы спины

Формула расчета площади «мышечного глазка»

$$S = (h \times L) \times 0,8$$

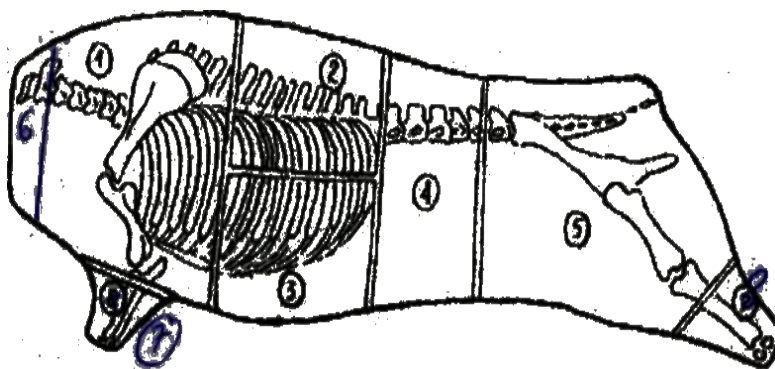


Рисунок 3 – Разделка туши

- 1–лопатка;
- 2–корейка;
- 3–грудинка;
- 4–пашинка;
- 5–окорок;
- 6–баки;
- 7–рулька;
- 8–голяшка.

**Задание 2.** Определить племенную ценность хряков и свиноматок по откормочным и мясным качествам.

**Методика выполнения.** Каждый хряк оценивается по 12 потомкам, а свиноматка—по четырем, оптимальным вариантом отбора животных для контрольного откорма является: по четыре животных из трех пометов, т.е. от трех маток. При этом оценку получают одновременно три матки и хряк (таблицы 1, 2).

Таблица 1 – Результат контрольного убоя

Показатель	Порода	
Предубойная живая масса, кг		
Длина туловища, см		
Обхват груди, см		
Масса туши, кг		
Масса шкуры, кг		
Масса внутреннего жира, кг		
Убойная масса, кг		
Убойный выход, %		
Длина бока, см		
Длина туши, см		
Ширина туши, см		
Высота мышечного глазка, см		
Длина мышечного глазка, см		
Площадь мышечного глазка, см <sup>2</sup>		
Толщина шпика, см:		
максимум на холке		
над 6–7-м грудным позвонком		
Масса правой полутуши, кг		
Масса мяса в полутуше, кг		
Масса жира в полутуше, кг		
Масса костей в полутуше, кг		
Состав туши, %:		
мясо		
кости		
жир		

1. В «Карточку по оценке племенных животных по откормочным качествам потомства» записываются данные оценки по 12 подсвинкам из трех пометов. В сводной таблице 2 следует указать средние данные по каждой матке (по четырем животным), а затем посчитать средние данные по 3 маткам (по 12 потомкам), получив, таким образом, оценку хряка по потомству.

Таблица 2 – Карточка оценки племенных животных по откормочным и племенным качествам потомства

Кличка и индивидуальный номер		Возраст, дни		Среднесуточный прирост живой массы на откорме, г	Затраты корма на один кг прироста массы, корм. ед	Толщина шпика над 6–7-м грудными позвонками	Площадь «мышечного глазка» см <sup>2</sup>	Состав туши, %			Класс		
хряка	свиноматки	при постановке на откорм	при снятии с откорма					мясо	сало	кости	возраст достижения массы 100 кг, дн	затраты корма на 1 кг прироста массы, кг корм. ед	толщина шпика над 6–7-м грудными позвонками, см

Таблица 3 – Средние по стаду данные оцененных хряков

Кличка и индивидуальный номер хряка	Возраст, дни		Среднесуточный приrost живой массы на откорме, г	Заплаты корма на один кг прироста массы, корм. ед	Толщина шипика над 6–7-м грудными позвонками	Площадь «мышечного глазка» см <sup>2</sup>	Состав туши, %			Класс			Средний балл	Суммарный балл			
	при постановке на откорм	при снятии с откорма					мясо	сало	кости	возраст достижения массы 100 кг, дн	заплаты корма на 1 кг прироста массы, кг корм. ед	толщина шипика над 6–7-м грудными позвонками, см					

2. По трем хрякам и по девяти свиноматкам, пользуясь инструкцией «Порядок и условия проведения бонитировки племенных свиней», определить по внесенным в таблицу 2 средним показателям откормочных и мясных качеств класс каждого животного за каждый оценочный признак.

3. Вывести средний балл и суммарный класс каждому животному по откормочным и мясным качествам.

4. Записать в таблицу 3 средние данные и результаты оценки 10 хряков и выделить из них по два лучших и худших.

### **Контрольные вопросы**

1. Что такое контрольный откорм?
2. Количество потомков при оценке хряков и свиноматок.
3. Сколько и каких животных по полу отбирают для контрольного откорма?
4. Какие показатели классифицируются при контрольном откорме?
5. С какой массой поросята отбираются и ставятся на контрольный откорм при индивидуальном и групповом содержании?
6. Техника кормления и содержания свиней на контрольном откорме.
7. Конец учетного периода при оценке свиней при индивидуальном и групповом содержании.
8. Степень наследуемости откормочных и мясных качеств у свиней.
9. Что такое убойная масса, убойный выход?
10. Какие показатели характеризуют откормочные и мясные качества?
11. Место и методы измерения площади «мышечного глазка».
12. Выход мяса в туше свиней разного направления продуктивности.
13. В каком месте туши и чем берутся промеры толщины шпика, длины туши, бока, ширины груди при контрольном убое?