

УДК 636.4.082.43

## МОРФОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ТУШ ГІБРИДНИХ СВИНЕЙ ЗА РІЗНОЇ ІНТЕНСИВНОСТІ ЇХ РОСТУ

*Повод М.Г.* - д. с. - г. наук, професор

*Самохіна Є.А.* - к. с. - г. наук, доцент

*Кисельов О.Б.* - к. с. - г. наук, доцент

*Резюме.* Вивчалась залежність відгодівельних та м'ясних якостей свиней від інтенсивності їх росту під час відгодівлі. Встановлена тенденція до поступового пропорційного зростання маси всіх частин туш свиней паралельно із зростанням передзабійної маси тварин. Зі збільшенням передзабійної живої маси підвищувався і вміст жирової тканини та зменшувався вміст кісток. При вивченні частки основних великокускових напівфабрикатів в туші встановлено, що всі напівфабрикати із зростанням живої маси тварин збільшувались у масі.

*Ключові слова:* свині, напівтуши, відруби, морфологічний склад туш, великокускові напівфабрикати.

Забезпечення населення м'ясом, зокрема свининою, одне з першочергових питань продовольчої безпеки України. Тому інтенсифікація виробництва свинини та її висока якість, є пріоритетним напрямом сучасної науки (**Витман М. Качество мяса у свиней чувствительных к стрессу // Международный сельскохозяйственный журнал. – 1985. - №2. – С.83-8; Мазуренко М. О. Якість мяса свиней залежно від статі. // Свинарство. К. : Урожай. -1974. – вип.. 20. – с. 37 – 39).**

Для розв'язання існуючої проблеми ідеально підходить така скороспіла галузь тваринництва, як свинарство, яка за короткі строки здатна нарощувати значні обсяги продукції.

Свинина залишається популярною у світі і посідає вагоме місце на ринку м'яса. В Україні м'ясо свиней є традиційним продуктом харчування. (**І.Б. Банковська**). М'ясо є одним з найважливіших білкових продуктів харчування людини. Універсальність і унікальність м'язової тканини свиней складається з високої енергоємності, збалансованості амінокислотного складу білків, наявності біологічно активних речовин, що в сукупності забезпечує нормальний фізіологічний стан та засвоєння поживних речовин організмом людини. У складі м'яса містяться всі необхідні для харчування людини речовини. Хімічний склад м'яса, його харчова цінність і технологічні властивості знаходяться в прямій залежності від співвідношення тканин, які входять до нього. У свою чергу на співвідношення тканин у м'ясі впливають

порода, стать, вік, вгодованість, характер відгодівлі свиней, утримання та ряд інших факторів. (Банковська книга)

На сьогоднішній день спостерігається підвищений попит на якісну свинину, тому важливо не лише нарощувати відсоток м'яса в тушах свиней, а й покращувати якісні показники, котрі мають вирішальну роль при виготовленні м'ясних виробів в умовах переробних підприємств. (спросить?)

Таким чином, нами поставлено за мету вивчити вплив інтенсивності росту гібридних свиней ірландського походження на морфологічні особливості формування туши свиней за вологого типу годівлі в умовах відгодівельного свиногокомплексу ТОВ НВП «Глобинський свиногокомплекс».

**Матеріал і методика досліджень.** Науково виробничий дослід по вивченню морфологічних особливостей формування туш свиней проводився в умовах Глобинського м'ясокомбінату. Відповідно до поставленої мети за принципом пар аналогів нами було сформовано вісім груп свиней по 10 голів в кожній з різними ваговими категоріями (табл. 1). Контролем слугувала 4 група свиней. Утримання та вирощування тварин були ідентичними.

Таблиця 1

Схема відбору груп за ваговими категоріями

№ групи	1	2	3	4	5	6	7	8
Планові вагові категорії, кг	85	90	95	100	105	110	115	120
Ліміти маси тварин при зважуванні на свиногокомплексі, кг	84-87	88-92	93-98	99-102	103-107	108-112	113-116	118-122
Фактична середня жива маса при зважуванні на свиногокомплексі, кг	85,8	89,8	95,3	101,1	105,0	110,3	115,1	120,3

При розрахунках статистичної різниці в якості контрольної групи було взято 4 групу як найближчу до загальноприйнятої забійної маси 100 кг.

Всі свині були фінальними гібридами від поєднання ♀ ірландського йоркшира та ♂ породи ландрас того ж походження, осіменених спермою кнурів синтетичної лінії максгро генетичної компанії Hermitage Genetics з близькою живою масою. Відгодівля свиней проводилась в станках по 20 - 25 голів на повністю щільній підлозі з площею 0,7м<sup>2</sup> на 1 голову.

Годівля здійснювалась повнораціонними кормами власного виробництва за вологого типу годівлі, відповідно до прийнятої на комплексі технології.

Зважування проводилось ввечері з 20 по 21 годину при якому на

крупі тварини ставився додатковий номер татуюванням. Після чого їх завантажили в окремі відсіки спеціального автомобіля і відправляли на Глобинський м'ясокомбінат де по завершенні 12 годинної витримки але з вільним доступом до води, були повторно індивідуально зважені та відправлені до забійного цеху. Забій проводили відповідно до ДСТУ 4718:2007 [Свині для забою. Технічні умови : ДСТУ 4718:2007. – [Чинний від 2011-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2008. – 7 с. (Національний стандарт України).], всі процедури були проведені відповідно до вказівок Council Directive 86/609/EEC [Council Directive 86/609/EEC of 24 November 1986 on the approximation of laws, regulations and administrative provisions of the Member States regarding the protection of animals used for experimental and other scientific purposes.] щодо захисту тварин, що використовуються для експериментальних та інших наукових цілей.

Після проведення забою у відповідно до ДСТУ 7158:2010 [М'ясо. Свинина в тушах і півтушах. Технічні умови : ДСТУ 7158:2010. – [Чинний від 2011-01-01]. – К. : Держспоживстандарт України – 2010. – 11 с. (Національний стандарт України).] туші свиней розділялася на три частини за відповідною анатомічною схемою (за прийнятою на м'ясокомбінаті технологією): передня частина (*шийно-лопаткова*) – від першого шийного хребця до прямої лінії між п'ятими і шостим грудними хребцями, що перетинає ребра за лопаткою; середня частина (*спино-поперекова*) – від лінії відділення передньої частини до прямої лінії, що проходить між останнім і передостаннім поперековими хребцями безпосередньо перед тазовою кісткою; задня частина (*тазо-стегнова*) – по лінії відділення середньої частини до лінії відділення гомілки.

Методом зважування визначалася маса правої та лівої шийно-лопаткової частини туші, а після їх обвалювання – маса морфологічних складових частин: (баки, ошийок з кісткою та без неї, лопатка з кісткою, та після обвалювання передньої частини масу м'яса, сала і кісток), на основі зважування розраховувався процентний вихід м'яса, сала і кісток та їх співвідношення в шийно-лопатковій частині туші.

Туші після забою зберігали при температурі 12 °C ( $\pm 2$  °C) протягом 6 год, щоб уникнути холодового ущільнення і охолоджували до 2 °C ( $\pm 2$  °C) – 24 год [Peña, F. Effects of genotype and slaughter weight on the meat quality of Criollo Cordobes and Anglonubian kids produced under extensive freefeeding conditions / F. Peña, A. Bonvillani, B. Freire, M. Juárez, et al. // Meat Sci. – 2010. – V. 83. – P. 417-422.]. Обвалку туш проводили на Глобинському м'ясокомбінаті у відповідно до вимог стандарту [М'ясо. Свинина в тушах і півтушах. Технічні умови : ДСТУ 7158:2010. – [Чинний від 2011-01-01]. – К. : Держспоживстандарт України – 2010. – 11 с. (Національний стандарт України).]. Після 16-годинного дозрівання у камері охолодження всі 80 туш свиней були розділені на відруби та здійснено обвалювання згідно технології м'ясокомбінату. Методом зважування визначалася маса правої та лівої

спино-поперекової частини туші та масу в кожній півтуші корейки без кістки, грудинки без кістки, котлетного м'яса, загальної маси м'яса, сала і кісток та їх співвідношення в спино-поперекової частині туші

Аналогічно, в тазо-стегновій частині визначалась маса правої та лівої частини півтуші та маса і вихід м'яса, сала і кісток в цій частині туші.

Після завершення обвалювання туш, було розраховано загальний вміст м'яса, сала та кісток по кожній з піддослідних груп тварин.

За результатами забою та обвалювання туш, розраховували економічну ефективність забою тварин різних вагових категорій, опираючись на дані ринкової вартості продуктів забою для господарств об'єднання тваринпром.

Результати досліджень оброблені біометрично за методикою М.О. Плохінського та прикладної програм StatSoft Statistica 10, Enterprise Single User, [Халафян А.А. Statistica , Математическая статистика с элементами теории вероятностей / А.А. Халафян. – М.: "Бином". – 2010.– 496 с.].

**Результати досліджень.** Аналізуючи особливості виробництва високоякісної свинини можна відмітити позитивний зв'язок між підвищенням передзабійної живої маси та її впливом на формування окремих морфологічних частин туши свиней. Для більш повної характеристики м'ясних якостей туш свиней ми у своїх дослідженнях проаналізували природно-анатомічні частини туш які надані в табл. 2-5.

Таблиця 2

**Загальна маса великокускових напівфабрикатів в шийно-лопатковій третині туші**

Групи	Загальна маса, кг		Баки, кг	Ошийок з кісткою, кг	Лопатка з кісткою, кг	Ошийок, кг
	ліва частина	права частина				
1	8,93±0,75*	10,09±0,15***	1,45±0,08***	5,92±0,13***	12,36±0,21***	3,53±0,11*
2	10,01±0,12	10,75±0,09***	1,50±0,06***	6,20±0,07**	13,07±0,13***	3,54±0,10*
3	10,93±0,20	11,54±0,22*	1,84±0,04	6,50±0,08	14,13±0,26	3,74±0,08
4	11,38±0,88	12,21±0,23	1,91±0,03	6,70±0,12	14,98±0,17	3,89±0,11
5	11,79±0,16	12,19±0,21	2,02±0,05	6,61±0,15	15,35±0,16	3,76±0,14
6	12,54±0,15	13,22±0,15**	2,24±0,09**	7,17±0,12*	16,35±0,15***	4,22±0,09*
7	13,24±0,19	13,79±0,15***	2,27±0,05***	7,40±0,15**	17,36±0,15***	4,39±0,13**
8	13,72±0,17*	14,14±0,23***	2,23±0,09**	7,80±0,11***	17,92±0,23***	4,70±0,09***

Примітка: \*  $P \geq 0,95$ ; \*\*  $P \geq 0,99$ ; \*\*\*  $P \geq 0,999$

Проведене обвалювання всіх відрубів туш, показало тенденцію до поступового пропорційного зростання маси всіх частин туш тварин паралельно із зростанням передзабійної маси тварин. Так, маса передньої (шийно-лопаткової) третини в лівій півтуші збільшилась на 4,79 кг а в правій на 4,05 кг при збільшенні передзабійної маси тварин з 83 до 120 кг.

Аналізуючи вихід окремих відрубів по шийно-лопатковій частині ми бачимо аналогічну тенденцію до збільшення маси по відношенню до передзабійної маси тварин. Так, маса баків збільшилася на 0,78 кг, ошийок з кісткою на 1,88 кг, лопатка з кісткою 5,56 кг та ошийок на 1,17 кг при збільшенні передзабійної маси тварин з 83 до 120 кг.

Важливим показником якості оцінки якості туш вважають її морфологічний склад, а саме – співвідношення м'язової, кісткової тканин, сухожилків, хрящів. Загальновідомо, що найбільше значення в харчовому плані має м'язова тканина.

Таблиця 3

**Морфологічний склад шийно-лопаткової третини туші**

Групи	Загальна маса, кг			Частка у масі туші, %		
	кісток	жиру	м'яса	кісток	жиру	м'яса
1	3,18±0,6	5,36±0,17***	10,50±0,25***	5,34±0,09**	9,00±0,28	17,62±0,34
2	3,44±0,09	5,82±0,18***	10,65±0,18***	5,54±0,17**	9,37±0,33	17,12±0,31
3	3,39±0,05*	6,34±0,18	11,68±0,25	5,05±0,07	9,43±0,26	17,34±0,30
4	3,54±0,05	6,79±0,14	12,25±0,23	4,97±0,08	9,54±0,22	17,17±0,19
5	3,63±0,07	6,88±0,22	12,44±0,26	4,92±0,09	9,35±0,33	16,87±0,33
6	3,75±0,06**	7,27±0,22	13,71±0,22***	4,73±0,08*	9,17±0,27	17,30±0,26
7	3,84±0,06**	7,68±0,18**	14,59±0,31***	4,58±0,06**	9,16±0,22	17,42±0,34
8	3,97±0,08***	7,67±0,27	15,93±0,24***	4,59±0,11**	8,85±0,29	18,39±0,19***

Примітка: \*  $P \geq 0,95$ ; \*\*  $P \geq 0,99$ ; \*\*\*  $P \geq 0,999$ .

Аналізуючи дані таблиці 3 можна відмітити, що зі збільшенням передзабійної маси збільшувалась і маса цінних відрубів м'яса. Так, маса ошийку без кістки збільшилась від 3,18 кг до 4,70 кг ( $P < 0,001$ ). В цілому маса м'яса в шийно-лопатковій частині збільшилась на 51,7% при збільшенні перед забійної маси на 41,2% і переважала контроль на В той час як питомий вихід м'яса в шийно-лопатковій частині невірогідно збільшився при цьому на 0,77%. Питомий вміст жирової тканини в цій частині туші при цьому практично не змінювався. Тобто, при обвалюванні передньої, шийно-лопаткової частини зі збільшенням передзабійної маси тварин збільшувалась частка жирової тканини за рахунок зменшення вмісту кісток. Частка м'яса в цій частині туші зі збільшенням передзабійної маси суттєво не змінювалась.

Варто вказати, що при визначенні морфологічного складу природно-анатомічних частин напівтуш свиней найбільш цінними за виходом м'якоті виділялись спино-поперекова та тазостегнова частини (табл. 4).

Таблиця 4

**Загальна маса великокускових напівфабрикатів спино-поперековій третині туші**

Групи	Загальна маса, кг		Корейка без кістки, кг	Грудинка без кістки, кг	Котлетне м'ясо, кг
	ліва частина	права частина			
1	8,72±0,12***	9,06±0,09***	4,30±0,13*	4,74±0,11***	3,30±0,07***
2	9,16±0,18***	9,40±0,12***	4,28±0,16*	5,02±0,15**	3,26±0,12***

3	9,90±0,11***	10,35±0,91	4,61±0,13	5,23±0,11**	3,93±0,14
4	10,95±0,24	11,09±0,19	4,88±0,16	5,79±0,16	4,16±0,15
5	11,17±0,12	11,46±0,18	4,96±0,24	5,70±0,11	4,46±0,13
6	12,25±0,10***	12,52±0,18***	5,44±0,11**	6,33±0,13*	4,89±0,22*
7	13,29±0,18***	13,53±0,28***	5,70±0,20**	6,92±0,15***	5,51±0,20***
8	13,76±0,23***	14,24±0,34***	6,21±0,23***	7,11±0,14***	6,25±0,24***

Примітка: \*  $P \geq 0,95$ ; \*\*  $P \geq 0,99$ ; \*\*\*  $P \geq 0,999$ .

Так, аналізуючи особливості саме середньої частини туши (спино-поперекова), можна відмітити наступне, дана частина при порівнянні з усіма групами збільшилась в лівій півтуші на 5,04 кг, а в правій на 5,18 кг.

Таблиця 5

### Морфологічний склад спино-поперекової третини туші

Групи	Загальна маса, кг			Частка у масі туші, %		
	кісток	жиру	м'яса	кісток	жиру	м'яса
1	3,31±0,11**	2,38±0,16***	12,45±0,16***	5,56±0,18	4,01±0,29	20,91±0,21
2	3,28±0,08**	2,63±0,12***	12,55±0,25***	5,26±0,11	4,22±0,19	20,18±0,41
3	3,41±0,06*	3,09±0,08*	13,77±0,20**	5,08±0,09	4,60±0,13	20,50±0,28
4	3,82±0,13	3,52±0,15	14,83±0,27	5,35±0,17	4,93±0,18	20,79±0,25
5	3,98±0,09	3,41±0,12	15,12±0,20	5,39±0,09	4,63±0,16	20,52±0,19
6	4,04±0,08	3,84±0,14	16,66±0,23***	5,10±0,11	4,84±0,16	21,03±0,26
7	4,23±0,09*	4,11±0,30	18,13±0,35***	5,04±0,09	4,91±0,16	21,63±0,33
8	4,41±0,10**	4,35±0,23**	19,57±0,49***	5,09±0,13	5,02±0,27	22,56±0,38***

Примітка: \*  $P \geq 0,95$ ; \*\*  $P \geq 0,99$ ; \*\*\*  $P \geq 0,999$ .

При обвалюванні середньої (спино-поперекової) частини туші встановлено збільшення виходу м'яса в тушах забитих за живої маси 108...118 кг на 0,5 - 2,04 абсолютних відсотки ( $P < 0,05 - 0,001$ ). Вихід м'яса в спино-поперековій частині туші за вагових категорій 83...102 кг, практично не змінився. Питома вага жирової тканини в цій частині туші зростала паралельно з зростанням передзабійної живої маси, в той час як питома вага маси кісток знижувалась.

При аналізі виходу цінних відрубів встановлено, суттєве підвищення маси корейки, грудинки та котлетного м'яса.

Тобто, зі збільшенням передзабійної живої маси з 83 до 102 кг, вихід м'яса в цій частині туші не підвищувався, а за маси 108...118 кг це підвищення вірогідно сягало 0,5 - 2,04 абсолютних відсотки або 2,5; 5,4 та 9,9% відносно контрольної групи. З підвищенням передзабійної живої маси встановлено суттєве підвищення натуральних показників маси корейки, грудинки та котлетного м'яса.

Аналізуючи найбільш цінну частину туши з точки зору виходу м'якоті, тазостегнову частину можна відмітити, що ліва півтуша збільшилась на 3,89 кг, а правої на 4,23 кг при збільшенні передзабійної маси тварин з 83 до 120 кг. Для більшої наочності показники морфологічного складу пояснично-стегнового відрубу наведені на графіку 1.

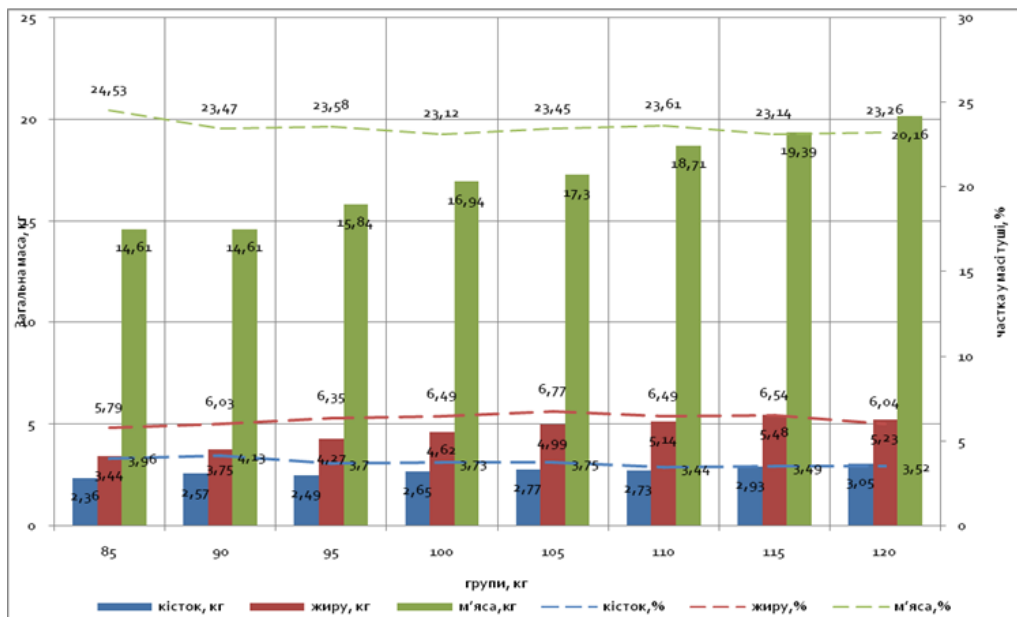


Рис.1. Загальна маса третини та вміст м'яса сала і кісток в тазостегновій третині туші

При обвалюванні задньої тазостегнової частини туші встановлено зростання її маси при збільшенні передзабійної маси тварин. Так маса лівої тазостегнової частини зросла на 38,4%, правої на 41,5% при зростанні передзабійної живої маси на 42,5%. При аналізі питомої частки в тазостегновій частині м'яса, сала та кісток, встановлено збільшення в ній вмісту жирової тканини та зменшення частки кісток зі збільшенням передзабійної живої маси. Частка м'язової тканини (м'яса) в цій частині туші практично не змінювалась зі зростанням передзабійної живої маси.

Тобто в тазостегновій частині встановлено збільшення частки жирової тканини та зменшення частки кісток і не встановлено різниці за вмістом м'яса в цій частині туші зі зростанням передзабійної живої маси

При визначенні маси та м'яса, сала і кісток в туші (рис.1) виявлено кількісне зростання маси кісток, жиру та м'яса в тушах свиней зі збільшенням їх передзабійної маси. Частка кісток в цілому по тушах зі збільшенням передзабійної живої маси вірогідно зменшився з 14,86 % (1 група) до 12,68% (8 група) ( $P < 0,001$ ), в основному за рахунок підвищення вмісту жирової тканини.

### Висновки.

1. Встановлено тенденцію до поступового пропорційного зростання маси всіх частин туш свиней паралельно із зростанням передзабійної маси тварин. Маса передньої (шийно-лопаткової) третини в лівій півтуші збільшилась на 4,05 ... 4,79 кг, середня (спино-поперекова) на 5,04... 5,18 кг, задня (тазо-стегнова) на 3,89 кг... 4,23 кг при збільшенні передзабійної маси тварин з 83 до 118 кг.

2. При обвалюванні передньої, шийно-лопаткової частини зі збільшенням передзабійної маси тварин збільшувалась частка жирової

тканини за рахунок зменшення вмісту кісток. Частка м'яса в цій частині туші зі збільшенням передзабійної маси суттєво не змінювалась.

3. За результатами обвалювання середньої (спино-поперекової) встановлено підвищення виходу м'яса на 0,50...2,04 абсолютних відсотки або 2,5; 5,4 та 9,9% кг відносних відсотки у тушах тварин за передзабійної маси 108...118 в порівнянні з тушами тварин забитих за живої маси 102 кг, тоді як зі збільшенням передзабійної живої маси з 83 до 102 кг вихід м'яса в цій частині туші не підвищувався. З підвищенням передзабійної живої маси встановлено суттєве підвищення натуральних показників маси корейки, грудинки та котлетного м'яса.

4. В тазостегновій частині встановлено збільшення частки жирової тканини та зменшення частки кісток і не встановлено різниці за вмістом м'яса в цій частині туші зі зростанням передзабійної живої маси.

5. В цілому в туші зі збільшенням передзабійної живої маси виявлено підвищення вмісту жирової тканини та зменшення вмісту кісток і не встановлено чіткої тенденції залежності вмісту м'яса в туші.

### **Список використаної літератури:**

1. Баньковская И. Б. Влияние факторов генотипа и способа содержания на морфологический состав туш свиней / И. Б. Баньковская, В. М. Волощук // Вестник аграрной науки Причерноморья. – Николаев: МНАУ, 2015 – Вып. 2 (84), Т (2). - С. 91-99.

2. Бирта Г. А. Морфологический состав туш поместных свиней / Г. А. Бирта // Вестник Полтавской государственной аграрной академии. – 2011. - № 4. – С. 72-74.

3. Бузик В. А. Мясо-сальные качества свиней разных весовых категорий / Бузик В. А., Карп М. П. // Бюллетень научных работ. – ВИЖ. – 1989. – С. 93 - 95.

4. Воскресенский С. Б. Пути повышения эффективности свинины и производства высококачественного мяса / С. Б. Воскресенский, Ю. В. Татулова, И. В. Сусь, Т. М. Миттельнтейн, А. В. Быканов // Все о мясе. - 2006. - № 4. - С. 25 - 28.

5. Жерноклеев Н. Н. Зависимость убойных качеств свиней от генотипа и конечной массы при откорме [Электронный ресурс] / Н. Н. Жерноклеев, Т. В. Донских, А. М. Хохлов и др. // Зооинженерия. – Режим доступа к журналу: [http://www.rusnauka.com/15\\_APSN\\_2011/2\\_79878.doc.htm](http://www.rusnauka.com/15_APSN_2011/2_79878.doc.htm)

6. Каратунов Г. А. Качественные показатели мяса свиней специализированных типов / Г. А. Каратунов // Актуальные проблемы развития животноводства на Дону: сб. науч.труд. - П. Персиановский, 1998. - С. 136 - 138.



7. Лихач В. Я. Откорм свиней мясных генотипов в разных весовых кондиций / В. Я. Лихач, А. В. Черненко // Таврический научный вестник: Сб. науч. работ ХГАУ. - Херсон: Айлант, 2008. - Вып. 58. - С. 285-289.

8. Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия: ДСТУ 7158: 2010. - [Введения 2011-01-01]. - К.: Госпотребстандарт Украины - 2010. - 11 с. (Национальный стандарт Украины).

9. Пелих В.Г. Динамика роста молодняка свиней различных генотипов / В. Г. Пелих, С. В. Ушакова // [Научно-технический бюллетень](#) . - 2016. - № 115. - С. 169- 175С. 169-175

10. Свиньи для убоя. Технические условия: ДСТУ 4718: 2007. - [Введения 2011-07-01]. - К. : Госпотребстандарт Украины, 2008 - 7 с. (Национальный стандарт Украины).

11. Gastmann Ch. Die Schlachtkorperbewerting nach EUROP-Handelsklassen auch in der DDR / Ch. Gastmann // Tierzucht. - 1990. - № 9. - S. 413 - 415.

*Резюме.* Изучалась зависимость откормочных и мясных качеств свиней в зависимости от интенсивности их роста при откорме. Установлена тенденция к постепенному пропорциональному увеличению роста массы всех частей туш свиней параллельно с ростом предубойной массы животных. С увеличением предубойной живой массы повышалось содержание жировой ткани и уменьшалось содержание костей. При изучении доли основных крупнокусковых полуфабрикатов в туши установлено, что все полуфабрикаты с ростом живой массы животных увеличивались в массе.

*Ключевые слова:* свиньи, полутуши, отруба, морфологический состав туш, крупнокусковые полуфабрикаты.

**Summary.** The studied of dependence the fattening pigs and meat quality on the intensity of their growth during fattening. The installed trend of a gradual increase in proportional weight of all parts the carcasses of pigs ante parallel with the growth dressing weight. With the increase dressing weight increased and fat content and decreased content of bones. In the study of fundamental particles big lumpy semifinished carcasses established that all products from animals live weight growth were increased in weight.

**Keywords:** pigs, body carcass, cut, morphological composition of carcasses, big lumpy semifinished.