

Фізико-хімічні та органолептичні властивості м'яса відгодівельного молодняку використання свиней в залежності від варіанту міжгенетичних поєднань

Попсуй В.В., к. с.-г. наук, доц., Сумський НАУ, Корж О.В., к. с.-г. наук, доц.,

Сумський НАУ

Сьогодні більшість українських свинарських підприємств з метою отримання гарантованого ефекту гетерозису стали масово купувати та використовувати термінальних кнурів з Європи. Однак до теперішнього часу ефективність застосування генетичного потенціалу цих кнурів у невеликих товарних фермах залишається невисокою. Практика показує, що гнізда, отримані від кнурів термінальних ліній, як правило, більш численні при народженні, а поросята на вигляд добре розвинені та в подальшому житті виявляються менш нежиттєздатними. Причини можуть бути різними: кормовий режим, мікроклімат у приміщенні, особливості технології утримання, генотип підібраних свиноматок та ін. [1,2].

Метою досліджень, проведених в умовах реального товарного свиногомплексу в Чернігівській області, стала оцінка спроможності гібридного молодняку свиней виробляти якісну м'ясну сировину для її подальшої переробки на власному м'ясокомбінаті.

Постановка завдання. Експериментальні дослідження проводилися на поголів'ї свиней в умовах СФГ «Колос». В якості маточної основи в першій, або контрольній групі, використовувалися основні свиноматки французької великої білої породи, а батьком підсвинків з контрольної групи став кнур породи ландрас. До їх ровесниць, маток спеціалізованої маточної лінії фірми Хайпор – Лібра Стар, яка створена шляхом добору ліній французької великої білої породи і породи ландрас, були підібрали чотири варіанти термінальних ліній кнурів, які завезені в Україну і спермопродукцію яких можна придбати та використовувати: свиноматки II та III групи штучно парувалися спермою кнурів генетичної компанії Нурор, відповідно - Нурор Maxter та Нурор Maxter

304, або застосовувалась сперма термінальних кнурів PIC®800 і PIC®408, якою осіменялися свиноматки з IV і V груп.

Для виявлення фізико-хімічних властивостей м'яса та оцінки якості м'ясної продукції в умовах лабораторії були проведені дослідження зразків з найдовшого м'яза спини. Після забою не виявлено небажаних вад м'яса – PSE і DFD, які пов'язують з позитивною стресовою приналежністю тварин. Експериментально встановлено, що кислотність м'яса підсвинків дослідних груп, показники вологозв'язуючої здатності, інтенсивність забарвлення, втрати м'ясного соку у всіх дослідних групах були наближені, не мали достовірних міжгрупових відмінностей ($P \leq 0,95$) і виявляли схожу тенденцію. Але, найбільш високими показниками м'ясних якостей характеризувались тварини II та V дослідних груп, поєднання спеціалізованої материнської лінії французької селекції з термінальними кнурами ліній породи п'єтрен.

Таблиця 1.

Органолептична оцінка м'яса та м'ясного бульйону різних генотипів, балів

Група	Колір	Аромат	Смак	Наваристість	Середній бал
Органолептична оцінка м'яса					
I	8,5±0,2	8,6±0,2	9,3±0,2	8,5±0,2	8,7
II	7,4±0,3	7,2±0,3	7,5±0,3	7,2±0,19	7,3
III	8,3±0,3	8,1±0,3	8,8±0,2	8,1±0,26	8,3
IV	9,2±0,3	9,0±0,4	9,5±0,3	8,2±0,19	9,0
V	7,8±0,2	7,0±0,3	8,2±0,3	8,0±0,24	7,8
Органолептична оцінка м'ясного бульйону					
I	9,3±0,3	9,3±0,4	9,5±0,3	9,4±0,4	9,4
II	9,6±0,2	9,5±0,2	9,8±0,3	9,5±0,3	9,6
III	8,3±0,4	7,8±0,3	8,2±0,3	8,2±0,5	8,1
IV	8,2±0,4	7,9±0,4	8,2±0,4	7,8±0,4	8,0
V	8,1±0,3	7,8±0,4	8,1±0,5	7,6±0,4	7,9

Визначення органолептичних показників свіжості м'яса проводили після визначення зовнішнього вигляду і кольору м'яса, поверхні туші, стану м'язів на розрізі, його консистенції, запаху, стану жиру та сухожилля, а також якості бульйону в пробі варіння. Дослідження проводили за кімнатної температури біля 20°C, у приміщенні з природним освітленням. Також визначали прозорість і аромат бульйону. Органолептична оцінка м'яса показала, що продукція,

отримана від тварин з часткою породи дюрок (III і IV групи), характеризувалася кращими показниками. Найкращим був бульйон з м'яса тварин другої (генотипу ♀Хайпор Лібра х ♂Хайпор Макстер) та контрольної груп. Він був більш насичений за кольором, відрізнявся кращим ароматом та смаком. Встановлено, що між органолептичними властивостями м'яса та бульйону з піддослідних свиней існує взаємопротилежна залежність: чим смачніше м'ясо, тим гірший бульйон, і навпаки, чим більш наваристий, ароматний та прозорий бульйон – тим блідіше за кольором та менш смачне м'ясо.

У цілому за результатами експерименту встановлено тенденційні особливості, притаманні кожному генотипу, але не виявлено значних недоліків фізико-хімічних та дегустаційних особливостей у зразках м'яса, яке може в подальшому використовуватися для виготовлення кулінарних та ковбасних виробів.

Список літератури

1. Волощук О.В., Гришина Л.П. Вплив генотипу кнурів на відгодівельні та м'ясні ознаки отриманого від них молодняку. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Тваринництво. Суми, 2017. Вип. 7 (33). С. 58-62.
2. Нарижна О.Л. Забійні якості чистопорідного та помісного молодняку, одержаного при поєднанні свиноматок великої білої породи з термінальними і чистопорідними кнурами різних генотипів / О.Л. Нарижна // Свинарство: міжвідомчий тематичний науковий збірник Інституту свинарства і АПВ НААН. – 2014. – Вип. 65. – С. 303–307.
3. Попсуй В. В. Ефективність використання кнурів термінальних ліній в умовах господарства, що використовує власні кормові ресурси [Електронний ресурс] / В. В. Попсуй, В. О. Опара, О. В. Корж, О. В. Буднік // Вісник Сумського національного аграрного університету : науковий журнал. - Сер. "Тваринництво"/ Сумський національний аграрний університет. - Суми : СНАУ, 2015. - Вип. 6 (28). – С.133-138