

УДК 637.05:636.4:636.082.23

КОМПЛЕКСНАЯ ОЦЕНКА ПРОДУКТИВНОСТИ И КАЧЕСТВА МЯСА СВИНЕЙ ОТЕЧЕСТВЕННОЙ И ЗАПАДНОЙ СЕЛЕКЦИИ

С.А. ГРИКШАС, Г.А. ПЕТРОВ, Г.А. ФУНИКОВ

(Кафедра технологии хранения и переработки продуктов животноводства)

В ходе данного научно-производственного эксперимента была проведена комплексная оценка продуктивности и качества мяса свиней отечественной и западной (датской) селекции по 6 аналогичным группам чистокровных и помесных свиней. Установлено, что более высокими откормочными, убойными и мясными качествами характеризовался молодняк свиней западной селекции. У этих животных в среднем по сравнению с отечественной селекцией были выше среднесуточные показатели прироста, убойный выход, длина полутуши, площадь «мышечного глазка», выход мышечной ткани и ниже толщина шпика. Однако по результатам дегустационной оценки лучшими вкусовыми качествами характеризовалось мясо, полученное от трехпородного помесного молодняка отечественной селекции.

Ключевые слова: оценка продуктивности свиней, оценка убойных качеств свиней, оценка мясных качеств свиней.

Одной из наиболее эффективных отраслей животноводства является свиноводство, обеспечивающее наибольшую отдачу на единицу затраченных материально-технических ресурсов.

Доля свинины в общем производстве мяса за последние годы в мире выросла до 40%, в Российской Федерации она занимает второе место — около 30%, уступая лишь говядине (43%). В структуре перерабатываемого в стране скота 28% приходится на долю свиней [6]. Следовательно, развитие свиноводства является естественным, объективно обусловленным, экономически выгодным и наиболее перспективным направлением возрождения производства мяса в нашей стране.

В настоящее время мы наблюдаем начало фазы активного роста производства и развития свиноводства в РФ. Этому предшествовало введение в 2003 г. квот на импорт мяса и политика Минсельхоза РФ, направленная на поддержку отечественного произ-

водителя, а также принятие целевой программы МСХ РФ и РАСХН по развитию свиноводства в Российской Федерации на период 2006-2010 гг. и до 2015 г. В программе предусмотрено к 2015 г. довести производство свинины до 3,2 млн т, а также поэтапное импортозамещение, полное удовлетворение потребности отечественного рынка в свинине и формирование экспортоспособности.

В этой программе предусмотрено создание современных селекционно-племенных центров, которые будут заниматься воспроизводством чистопородных животных. Эта работа уже ведется в Орловской и некоторых других областях. Для выхода на европейский уровень производства свинины в ближайшие годы планируется создать еще 6 генетических центров, система работы которых будет также базироваться на новых свинокомплексах, современных бойнях и комбикормовых заводах [3].

Таким образом, в настоящее время в России сложилась благоприятная ситуация для роста и развития отрасли свиноводства за счет увеличения поголовья животных и интенсификации производства. Однако для успешного импортозамещения производимое в России мясо должно быть не только конкурентно по цене, но и характеризоваться высокими качественными показателями. Многие проблемы, связанные с обеспечением мясной промышленности высококачественным сырьем, могут быть решены путем направления на переработку промышленно пригодного типа животных, организации рационального использования мяса при переработке с учетом его качества и функционально-технологических свойств [1, 2, 3, 4, 7, 8].

Чрезвычайно большие различия между животными разных пород и породосочетаний вызывают необходимость углубленного изучения мясной продуктивности и качества мяса свиней разных генотипов, поступающих на переработку, с целью определения их промышленной пригодности.

До настоящего времени уровень использования потенциала мясной продуктивности свиней остается невысоким, не выявлены наиболее продуктивные породы и породосочетания, недостаточно изучена их мясная продуктивность, качество и технологические свойства мяса.

Выбор наиболее перспективных пород и породосочетаний и их характеристика дадут возможность повысить производство, улучшить качество свинины и осуществлять ее целенаправленное использование, что будет способствовать успешному развитию отрасли свиноводства и перерабатывающей промышленности.

На сегодняшний день для формирования репродукторов во вновь строящиеся свинокомплексы в основном завозятся племенные и пользовательные свиньи из-за рубежа. Основные страны импортеры генетического материа-

ла — это Нидерланды, Германия, Франция Ирландия и Канада, значительная часть свиней завозится из Дании селекции компании «ДанБред». Однако продуктивность завезенных свиней недостаточно изучена в промышленных условиях при различных системах гибридизации. В связи с этим целью данной работы является комплексная оценка продуктивности и качества мяса свиней отечественной и западной селекции.

Организация экспериментальной работы, объекты и методика исследований

Для проведения исследования было сформировано методом пар-аналогов 6 групп свиней по 40 гол. в каждой. Экспериментальные исследования проводили в сырьевой зоне ООО «Смолмясо» Смоленской обл. и ООО «Бобровский мясокомбинат» Воронежской обл. Объектом исследований были чистопородные свиньи крупной белой породы и их помеси (крупная х ландрас; крупная белая х ландрас х дюрок) отечественной и западной (датской) селекции.

В процессе работы применяли общепринятые в зоотехнии и биологии методы исследования. При этом соблюдали принцип однородности групп животных по генотипу, возрасту, полу и другим признакам. Исследования проведены комплексно в соответствии с разработанной методикой опыта, представленной в схеме.

Откормочные качества подопытных свиней оценивали согласно общепринятой методике для контрольного выращивания (МСХ СССР, 1976 г.) При достижении животными живой массы 95–110 кг проводили контрольный убой в Смоленском и Бобровском мясокомбинатах. Мясную продуктивность, морфологический состав и промеры свиных туш определяли в соответствии с «Методическими рекомендациями ВАСХНИЛ по оценке мясной продуктивности, качества мяса и подкожного жира свиней» (М., 1987 г.).

Формирование опытных групп					
<u>Отечественная селекция:</u>			<u>Зарубежная селекция:</u>		
1.1. Крупная белая × Крупная белая			2.1. Йоркшир × Крупная белая		
1.2. Крупная белая × Ландрас			2.2. Йоркшир × Ландрас		
1.3. (Крупная белая × Ландрас) × Дюрок			2.3. (Йоркшир × Ландрас) × Дюрок		
Контрольное выращивание					
Откормочные свойства					
Контрольный убой					
Убойные качества	Мясные качества	Морфологический состав полутуши	Химический состав мяса	Технологические свойства мяса	Дегустационная оценка бульона и вареного мяса

Схема проведения эксперимента

Для животных всех опытных групп были применены идентичные способы транспортировки, предубойной подготовки, убоя и технологической переработки.

Результаты исследований

Результаты контрольного выращивания

Оценка откормочных и мясных качеств молодняка свиней по собственной продуктивности методом контрольного выращивания с прижизненным определением скорости роста и мясных качеств — надежный метод, позволяющий достаточно точно определить наследственные качества животных. Из данных, приведенных в таблице 1, видно, что наивысшей скороспелостью характеризовался откормочный молодняк западной селекции из группы 2.3, в среднем достигший живой массы 100 кг за 161,9 сут. Скороспелость откормочного молодняка западной селекции из группы 2.1 была выше на 60,4 сут по сравнению с аналогичным показателем у свиней из группы 1.1, мо-

лодняк из группы 2.2 превышал сверстников из группы 1.2 на 58,8 сут. Молодняк группы 2.3 отставал в среднем на 54,0 сут по аналогичному показателю от свиней из группы 1.3, разность высокодостоверна ($P < 0,01$) по всем группам.

Наивысшей средней скоростью роста отличался молодняк западной селекции из группы 2.3 — 856,3 г/сут, наименьшая средняя скорость роста была отмечена у свиней из группы 1.1 — 515,6 г/сут. Откормочный молодняк из группы 2.1 в среднем превосходил сверстников из группы 1.1 по данному показателю на 259,8 г/сут ($P < 0,01$).

Данные прижизненного измерения толщины подкожного шпика были наименьшими у откормочного молодняка западной селекции, превосходившего сверстников отечественной селекции по скороспелости и скорости роста. Так, наименьшая толщина шпика была у свиней из группы 2.2 — 20,2 мм, а наивысшая — из группы 1.1 — в среднем 30,9 мм.

Наибольшей длиной туловища, по результатам исследования, обладали

свиньи западной селекции из группы 2.2 — в среднем 128,5 см, а наименьшей — животные из группы 1.1 — в среднем 122,6 см. Разность по этому показателю между животными отечественной и западной селекции была высокодостоверна только по группам 1.1 — 2.1 — в среднем 4,3 см ($P < 0,01$) и по группам 1.2-2.2 — в среднем 2,2 см ($P < 0,01$) в пользу животных западной селекции.

Результаты наших исследований полностью подтверждают закономерность о том, что наиболее скороспелые животные характеризуются лучшими мясными качествами.

Данные об убойных качествах свиней приведены в таблице 2. Несмотря

на идентичную предубойную живую массу, масса туши свиней существенно различалась. Так, туши свиней западной селекции из группы 2.1 в среднем были больше по массе на 11,5 кг ($P < 0,01$), чем туши свиней из группы 1.1, туши свиней из группы 2.2 в среднем превосходили по аналогичному показателю группу 1.2 на 5,4 кг ($P < 0,01$), а туши свиней из группы 2.3 — в среднем на 8,7 кг ($P < 0,01$) группу 1.3.

Содержание внутреннего жира, наоборот, было большим в среднем у свиней из группы 1.1 и составляло 3,1 кг, а наименьшее среднее значение массы внутреннего жира было получено от свиней из группы 2.2 и 2.3 — 1,7 кг.

Т а б л и ц а 1

Результаты контрольного выращивания (M±m)

Группа	При живой массе 105 кг				
	средняя масса 1 гол в 2 мес	возраст достижения живой массы, сут	среднесуточный прирост, г	толщина шпика над 6–7-м грудными позвонками, мм	длина туловища, см
<i>Отечественная селекция</i>					
1.1	14,3±0,44	235,4±4,16	515,6±22,89	30,9±1,01	122,6±0,59
1.2	15,3±0,43	221,9±2,68	574,2±14,58	24,9±0,70	126,3±0,60
1.3	15,8±0,40	215,9±3,87	605,8±23,38	25,5±0,62	124,8±0,79
<i>Западная селекция</i>					
2.1	19,7±0,50	174,6±2,04***	775,4±19,69***	21,1±0,54***	126,9±0,47***
2.2	22,7±0,50	163,1±1,21***	831,0±14,87***	20,2±0,50***	128,5±0,41***
2.3	22,6±0,35	161,9±1,17***	856,3±16,33***	21,9±0,54***	126,2±0,38

* $P \leq 0,5$; ** $P \leq 0,1$; *** $P \leq 0,01$.

Т а б л и ц а 2

Убойный выход подопытных животных (M±m)

Группа	Предубойная живая масса, кг	Масса туши, кг	Масса внутреннего жира, кг	Убойная масса, кг	Выход туши, %	Убойный выход, %
<i>Отечественная селекция</i>						
1.1	101,1±1,69	65,6±1,09	3,1±0,06	68,7±1,12	64,9±0,26	68,0±0,28
1.2	106,2±1,17	72,5±1,00	2,5±0,08	75,0±1,04	68,3±0,49	70,6±0,50
1.3	106,9±1,48	72,2±1,26	2,6±0,08	74,8±1,23	67,5±0,54	70,0±0,59
<i>Западная селекция</i>						
2.1	106,9±0,81	77,1±0,74***	1,8±0,04	78,9±0,73	72,1±0,44***	73,8±0,42***
2.2	107,7±0,95	77,9±0,94***	1,7±0,05	79,6±0,96	72,3±0,85***	73,9±0,44***
2.3	109,1±0,97	80,9±0,75***	1,7±0,04	82,6±0,78	74,2±0,49***	75,7±0,50***

* $P \leq 0,5$; ** $P \leq 0,1$; *** $P \leq 0,01$.

Основным показателем, характеризующим убойные качества свиней, является убойный выход. Как показывают данные таблицы 2, убойный выход во всех группах животных был очень высоким. Однако наибольший средний показатель получен от откормочного молодняка западной селекции из группы 2.3 — 75,7%, а наименьший — от молодняка отечественной селекции из группы 1.1 — 68,0%.

Показатели мясных качеств туш приведены в таблице 3. Туши наибольшей длины были получены от свиней западной селекции из группы 2.2 — 100,9 см, а наименьшей — от свиней из группы 1.1 — 91,2 см. Наибольшей толщиной шпика обладали туши, полученные от свиней крупной белой породы отечественной селекции

из группы 1.1 — 32,7 мм, а наименьшей — туши помесных свиней крупной белой х ландрас западной селекции из группы 2.2 — 20,2 мм. Свины из группы 2.1 превосходили по площади «мышечного глазка» сверстников из группы 1.1 на 16,7 см², свины из группы 2.2 по аналогичному показателю имели большую площадь на 10,2 см² в сравнении со сверстниками из группы 1.2, а группа 2.3 превосходила на 15,3 см² свиней из группы 1.3. При этом разность по всем трем группам была высокодостоверна ($P < 0,01$).

Анализ полученных данных о морфологическом составе туш (табл. 4) указывает на существенные различия в содержании мышечной, жировой тканей при практически равном количестве костной ткани в тушах сви-

Т а б л и ц а 3

Мясные качества молодняка свиней (M±m)

Группа	Длина полутуши, см	Толщина шпика над 6–7-м грудными позвонками, мм	Площадь «мышечного глазка», см ²
<i>Отечественная селекция</i>			
1.1	91,2±0,65	32,7±1,16	28,3±0,50
1.2	97,6±0,61	24,9±0,70	37,3±0,52
1.3	95,8±1,05	25,5±0,62	33,9±0,56
<i>Западная селекция</i>			
2.1	97,8±1,03***	21,3±0,70***	45,0±1,04***
2.2	100,9±0,47***	20,2±0,50***	47,5±0,62***
2.3	98,1±0,42**	21,9±0,54***	49,2±0,74***

* $P \leq 0,5$; ** $P \leq 0,1$; *** $P \leq 0,01$.

Т а б л и ц а 4

Морфологический состав туш подопытных животных (M±m)

Группа	Масса охлажденной полутуши, кг	Выход					
		мышечной ткани		жировой ткани		костной ткани	
		кг	%	кг	%	кг	%
<i>Отечественная селекция</i>							
1.1	32,0±0,6	17,0±0,5	53,13±1,1	10,6±1,0	33,13±1,0	4,4±0,2	13,74±0,4
1.2	35,3±1,1	19,9±0,7	56,37±1,7	11,0±0,5	31,16±1,0	4,4±0,4	12,47±0,8
1.3	35,2±1,4	20,0±0,7	56,82±1,2	10,7±0,6	30,40±1,0	4,5±0,3	12,78±0,5
<i>Западная селекция</i>							
2.1	37,7±0,9	21,9±0,4	58,09±1,0***	11,0±1,0	29,18±1,1***	4,8±0,3	12,73±0,4
2.2	37,8±1,0	22,5±0,5	59,52±1,2***	10,7±0,8	28,31±0,8***	4,6±0,4	12,17±0,5
2.3	39,3±1,2	23,9±0,7	60,81±1,4***	10,7±0,6	27,23±0,9***	4,7±0,5	11,96±0,6

* $P \leq 0,5$; ** $P \leq 0,1$; *** $P \leq 0,01$.

ней отечественной и западной селекции.

Как видно из данных таблицы 4, наибольшая доля мышечной ткани получена от свиней западной селекции из группы 2.3 — 60,81%, что на 7,68% больше аналогичного показателя свиней из группы 1.3.

Наибольшую долю жировой ткани содержали полутуши свиней крупной белой породы отечественной селекции — 33,13% от общей массы, а наименьшую — трехпородный гибрид западной селекции — 27,23%. Все свиньи отечественной селекции по сравнению с аналогичными животными западной селекции имели большее содержание жировой ткани в туше.

Наибольшую долю содержания костной ткани в туше имели свиньи из группы 1.1 — 13,74%, но разница по данному показателю по сравнению с животными из группы 2.1 составила 1,01%. Наименьшей долей содержания костной ткани в тушах характеризовались свиньи из группы 2.3 — 11,96%, что всего на 0,82% меньше, чем у сверстников из группы 1.3.

Одним из показателей, наиболее ярко характеризующим эффективность дальнейшего промышленного использования туш, является выход мякоти. По данным, приведенным в таблице 5, видно, что наибольший вы-

ход мякоти получен от свиней западной селекции из группы 2.3, который составлял 88,04%, а наименьшей — от чистопородных животных отечественной селекции из группы 1.1 — 86,25%. Разница между наибольшим и наименьшим значением по всем 6 группам составляет всего 1,79%.

Наибольший индекс мясности, т.е. соотношение мышечной и костной ткани, имели свиньи западной селекции из группы 2.3 — 5,1, а наименьший — свиньи отечественной селекции из группы 1.1 — 3,9.

Показатель индекс постности характеризует соотношение в туше мышечной и жировой тканей и технологическую ценность, выход готовой продукции и ее качество. Наибольший индекс постности был получен от свиней западной селекции из группы 2.3 — 2,2, а наименьший — от свиней отечественной селекции из группы 1.1 — 1,6.

Одним из важнейших технологических свойств мяса является значение величины кислотности (рН). Согласно разработанной градации ВНИИМПа мясо с рН до 5,80 считается с признаками PSE; нормальным в границах рН 5,81 — 6,20 и с признаками DFD при рН свыше 6,21. В нашем исследовании не было выявлено животных с признаками PSS (синдром свиного стресса) и мяса с признаками PSE или

Т а б л и ц а 5

Мясность туш подопытных свиней (M±t; в каждой группе n=4)

Группа	Масса охлажденной полутуши, кг	Выход мякоти, %	Индекс	
			мясности	постности
<i>Отечественная селекция</i>				
1.1	32,0±0,6	86,25±1,3	3,9	1,6
1.2	35,3±1,1	87,54±1,4	4,5	1,8
1.3	35,2±1,4	87,70±1,2	4,4	1,9
<i>Западная селекция</i>				
2.1	37,7±0,9	87,27±1,0*	4,6	2,0
2.2	37,8±1,0	87,83±1,2	4,9	2,1
2.3	39,3±1,2	88,04±1,1***	5,1	2,2

* P ≤ 0,5; ** P ≤ 0,1; *** P ≤ 0,01.

Физико-химические характеристики мышечной ткани туш свиней

Группа	pH ₁	pH ₂₄	Влагоудерживающая способность, % к	
			мышечной ткани	общей влаге
<i>Отечественная селекция</i>				
1.1	6,08	5,89	46,4±0,3	61,5±0,2
1.2	5,94	5,78	44,5±0,4	58,7±0,5
1.3	5,95	5,81	45,9±0,2	60,5±0,4
<i>Западная селекция</i>				
2.1	5,71	5,64	42,8±0,6	56,0±0,6

Органолептическая оценка вареного мяса

№ образца	Группа	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция	Сочность	Средняя оценка
<i>Отечественная селекция</i>								
1	1.1	6,8	7,5	7,0	7,3	6,5	7,5	7,1
2	1.2	7,0	7,3	6,8	6,7	6,8	6,2	6,8
3	1.3	7,5	7,5	7,0	7,8	7,7	7,5	7,5
<i>Западная селекция</i>								
4	2.1	7,0	7,5	6,6	7,1	6,8	7,2	7,0
5	2.2	7,0	7,3	6,8	6,8	6,5	5,8	6,7

DFD (табл. 6). Это свидетельствует об успешно проводимой в свинокомплексах работе по отбору материнского стада на стрессустойчивость.

Способность мяса и вырабатываемых из него продуктов удерживать влагу зависит от состава и свойств белков, молярной концентрации растворенных веществ, величины pH и структуры продуктов. При сравнении значений влагоудерживающей способности мяса по группам селекции следует отметить более высокие показатели, полученные у свиней отечественной селекции. В частности, значение влагоудерживающей способности по отношению к мышечной ткани у чистопородных свиней из группы 1.1 было выше на 3,6% чем у свиней из группы 2.1 Данный показатель в

группе 1.2 был выше, чем в группе 2.2, на 4,5%; в группе 1.3 выше на 4%, чем в группе 2.3.

Органолептическая оценка мяса и готовых продуктов имеют первостепенное значение при выборе продукции потребителем. Поэтому комплексная балльная оценка органолептических свойств мяса необходима для определения его потребительских свойств и выбора экономически верного пути его дальнейшей переработки. Комплексная балльная оценка органолептических свойств мяса показала, что наиболее привлекательным является мясо, полученное от свиней из группы 1.3, набравшее в среднем 7,5 балл. Наименьшей привлекательностью характеризовалась мясо свиней из группы 2.2 — 6,7 балл. (табл. 7).

Выводы

1. Наиболее высокими показателями скорости роста и среднесуточных приростов, наименьшей толщиной шпика характеризовался молодняк свиней датской селекции, а также раньше достигал живой массы 100 кг на 57,9 сут ($P < 0,01$); среднесуточные приросты были выше на 255,7 г ($P < 0,001$); толщина шпика была меньше на 6,0 мм ($P < 0,001$), а длина туловища длиннее на 2,6 см ($P < 0,5$) по сравнению с молодняком отечественной селекции.

2. Исследованный откормочный молодняк отечественной и западной селекции характеризуется высокими убойными качествами. Однако убойный выход у подсвинков западной селекции в среднем был выше по сравнению с отечественной селекцией на 5,0% ($P < 0,001$).

3. Повышенными мясными качествами характеризовался молодняк свиней датской селекции. У этих животных в среднем по сравнению с отечественной селекцией длина полутуши была больше на 4,0 см ($P < 0,05$), толщина шпика меньше на 6,6 мм ($P < 0,001$), а площадь «мышечного глазка» больше на 14,0 см² ($P < 0,001$). Следовательно, производство цельномышечных изделий (например, карбонада, корейки, шейки и др.) более выгодно при переработке свиных туш, полученных от помесного молодняка западной селекции.

4. Во время обвалки туш наибольшая доля мышечной ткани была получена от трехпородного помесного молодняка западной селекции (группа 2.3) — 60,81%, что на 7,68% ($P < 0,01$) больше аналогичного показателя у чистопородных свиней крупной белой

породы (группа 1.3). Наибольшую долю жировой ткани содержали полутуши свиней крупной белой породы отечественной селекции — 33,13% от общей массы, а наименьшую — трехпородный помесный молодняк западной селекции — 27,23% ($P < 0,01$).

Результаты обвалки показывают, что наиболее желательный для промышленной переработки морфологический состав имели туши, полученные от трехпородного помесного молодняка свиней западной селекции.

5. Значения величины кислотности (рН) через 1 ч и 24 ч после убоя в обеих группах соответствовали норме, что свидетельствует о высокой стрессоустойчивости исследованных свиней, а также о высоких технологических свойствах мяса.

Более высокие значения влагоудерживающей способности мяса по группам селекции были получены от свиней отечественной селекции.

6. Результаты дегустационной оценки показывают, что наивысшими вкусовыми качествами характеризовалось мясо, полученное от трехпородного помесного молодняка отечественной селекции. В целом мясо свиней отечественной селекции характеризовалось лучшими вкусовыми качествами по сравнению с мясом западной селекции.

7. По результатам проведенных исследований можно рекомендовать российским производителям свинины шире использовать высокопродуктивный двух- и трехпородный помесный молодняк западной селекции для откорма и дальнейшей переработки, что позволит отечественной свинине достойно конкурировать с импортируемым сырьем.

Библиографический список

1. *Дорохин А.П., Тимофеев Л.В., Грикшас С.А.* Оценка сочетаемости по откормочным качествам кроссированных свиноматок крупной белой породы с хряками различного направления продуктивности // Известия ТСХА, 1995. Вып. 2. С. 198-204.
2. *Лисицын А.Б., Татулов Ю.В., Коломиец Н.Н., Грикшас С.А.* // О рекомендациях по использованию в мясной отрасли промышленно пригодных генотипов свиней / Все о мясе, 2005. № 1. С. 44-47.

3. *Мамонтов Н.Т., Михайлов Н.В.* Проблемы селекции и гибридизации свиней // Свиноводство: промышленное и племенное, 2008. № 6. С. 4-6.

4. *Стрекозов Н.И., Вепрев В.В., Мошкучело И.И., Шмаков Ю.И., Зыкунов Н.П.* Качество свинины отечественного производства // Свиноводство: промышленное и племенное., 2006. № 4. С. 28-31.

5. *Татулов Ю.В., Коломиец Н.Н., Розанов А.В., Грикшас С.А.* К проблеме создания промышленно пригодных генотипов свиней// Мясная индустрия, 2001. № 1. С. 40-42.

6. Данные интернет-портала Министерства Сельского Хозяйства российской Федерации, <http://www.mcx.ru/>

Рецензент — к. с.-х. н. Л.П. Юшкова

SUMMARY

During this scientific-productional experiment the complex estimation of the productivity and quality of meat gained from pigs of domestic and western selection was conducted by six analogous groups of purebred and crossbred pigs. It was established that the pigs of western selection were characterized by higher fattening, slaughter and meat qualities. This group in comparison with the domestic selection had on average higher rate of daily gain, slaughter yield, size of semicarcass, eye muscle area and the percentage and thickness of the back fat was lower. However, the estimation of tasting showed that the best taste qualities characterized meat from three-crossbred young pigs of domestic selection

Key words: Complex estimation of hogs productivity from, Complex estimation of meat quality gained from pigs.