

МЯСНАЯ ПРОДУКТИВНОСТЬ ОВЕЦ И МЕТОДЫ ИХ ПОВЫШЕНИЯ В ГЯНДЖА -КАЗАХСКОЙ ЗОНЕ

Панахова Тахира Тофик, старший преподаватель, Азербайджанский государственный аграрный университет, rascabova01@mail.ru

Садыгов Сами Тофик, старший преподаватель, Азербайджанский государственный аграрный университет, sadiqovsamib@gmail.com

Тагиева Алван Гасан, ассистент, Азербайджанский государственный аграрный университет, tagiyevaalvan@gmail.com

Мейфалиева Айнур Джумшуд, ассистент, Азербайджанский государственный аграрный университет, ауниртеуфалиева@gmail.com

***Аннотация.** В статье рассматривается мясная продуктивность овец, методы их повышения, в Гянджа -Казахской зоне. Для повышения мясной продуктивности овец в западной части республики в овцеводческой хозяйстве наиболее эффективно разводить овец мясо -шерстных и мясо - сальных пород. Исследование проводятся в Овцеводческом хозяйстве Шахлара Гасанов. На основе научных исследований полутонкорунные овцы по шерстной продуктивности хотя и сходны с тонкорунными овцами, у них мясная продуктивность очень высокая. С возрастом у овец в составе мяса количество воды уменьшается. Количество белка в зависимости от группы животного (бараны и кастрированных несмотря на возраст остается стабильным и мало изменяется. Несмотря на возраст и группу овец, зола, имеющаяся в составе мяса, не меняется. Вода в составе мяса прямо пропорционально жирам находящийся в составе мяса. Полутонкорунные овцы, разводимые в западной части республики, имеют высококачественную мясную продуктивность. Одна из главнейших задач исследования — это повысить качество и мясную продуктивность овец.*

***Ключевые слова:** баранина, продуктивность, живой вес, жир, белок, вода, преобразовавшийся тонкорунные овцы, преобразовавшийся полутонкорунные овцы.*

***Введение.** Чтобы удовлетворить потребность населения в мясе наряду с шерстной продуктивностью перед овцеводами стоит задача повысить мясную продуктивность овец. Ягнята отдалившееся от материи в 4-5 месячном возрасте живой вес составляет 50% (30 кг) веса матери. А в 8-9 месячном возрасте в летних пастбищах их живой вес составляет 40-45 кг [4, с.112].*

Мясную продуктивность овец характеризуют такие показатели как предубойная живая масса, масса туши, мяса внутреннего жира, убойный выход,

категория упитанности, сортировка и морфологический состав туши, питательность мяса и т.д. [1, с. 33; 2, с. 77].

Экстрактивные вещества входящие в состав баранины отличаются своими особенностями. Азотистые экстрактивные вещества — это креатин, карнозин, аминокислоты, пурин и т.д. Органолептические свойства мяса (Консистенция, запах, вкус, и т.д). Без азотистые экстрактивные вещества (гликоген, декстрины, глюкоза, молочная кислота, пиразин, т.д) эти вещества регулируют процесс развития. В составе баранины хотя и мало количество гликогена (0,8) после убоя наряду с молочной кислоты расщепляется показатель рН в мясе ($pH < 7,0$) Изменяется и ускоряет процесс созревания мяса. В это время образовавшийся которая кислая среда предохраняет развитие микроорганизмов останавливает процесс порчи мяса.

Липиды входящие в состав мышцы зависит от породы, возраста, кормления и условий содержания.

В жирах, которые входят в состав мышцы имеются моно, ди -и триацилглицерин, свободные жирные кислоты, стеарин, фосфолипиды, жирные кислоты накапливаемые на хвосте у овец это стеарин, пальмитин, миристин и т.д. нейтральные жиры триацилглицерины преобладают в составе жира.

Нужно учитывать то, что в составе говядины по сравнению с бараниной холестерина больше и количество лецитина больше в баранине. И поэтому мясо ягненка считается более диетическим. В народе говорят то, что мясо баранины более калорийное, то есть “тяжелое”. Это зависит от большого количество жирных кислот [7, с. 177; 8, с. 201].

Мясо баранины ценна тем, что в ее состав входят макро и микроэлементы (Ca, P, Na, K, Cl, J, Zn, Co, Cu, Ni, Fe, Mn, Mo, F, S, Se и т.д.) витамины (В₁, В₂, В₃, В₆, В₁₂, А, К, Е, Д, бионте, фолиевая кислота и т.д.). А также другие биологически активные вещества. Поэтому это стимулирует иммунную систему, высшую нервную систему и т.д. В нежирном баранином мясе наряду с белком и лецитином мясо молодой баранины легко усваивается организмом, она полезна больным сахарным диабетом баранина, ценна тем, что в ее составе содержится железо, витамины В₁₂, и в свою очередь она полезна тем людям, тем у кого малокровье. Группа витаминов В стимулирует центральную нервную систему. Из-за того, что в составе мяса мало холестерина она регулирует работу сердца и предохраняет от атеросклероза. Постоянное употребление бараньего мясо ускоряет биохимический процесс протекающие в организме [9, с.109].

Одним из распространённых пород овец является меринос от которых получают высококачественную шерсть. Наряду с шерстной продуктивностью нужно уделить и усовершенствовать и мясную продукцию овец. Полутонкорунные овцы в основном кроссбреды, которые дают высококачественную шерсть и мясо. В зависимости от породы их шерстная продуктивность и их хозяйственная полезность не одинакова. Несмотря на это

всех овец употребляет в основном для мяса. Нету не одной овечьей породы чтобы не употребляем его мясо. Есть такие овцы в Африке, в Бразилии, в Южном и Западной Индии, у которой употребляют только мясо [3, с.79].

В нашей Республике при отборе и подборе овец уделяют огромное внимание на мясную шерстную продуктивность. И поэтому в основном местные породы, у которых шерстная продуктивность высокая должны сопоставляться с мясной продуктивностью. Полутонкорунные овцы в нашей стране имеют хорошие мясные формы и скороспелость.

Материалы и методика. Научная работа проводилась овцеводческом хозяйстве Шахлара Гасанов. Вся собравшийся информация была обсуждено проанализирована. Исследование проведенные в данной отрасли — это изучение мясной продуктивности овец и пути их повышения в Гянджа - Казахской зоне.

Выводы и обсуждения. Овцы по сравнению с крупно рогатым скотом скороспелые и достигают высокой упитанности в возрасте (4-18 мес). Кроме этого, они не прихотливы к кормам, овцы хорошо питаются и употребляют корма в тех местах, где крупному рогатому скоту не доступно. И поэтому они быстро набирают вес. По переваримости грубых кормов в мясную продукцию овцы преобладают над крупным рогатым скотом. Овцы хорошо развиваются и размножаются в пустынных полупустынных, а также в высокогорных местностях. Баранина наряду со своей высоко питательностью она более вкусная, и сочная.

Для сравнения химических свойств и калорийности мясо разных сельскохозяйственных животных показаны в нижеследующей таблице.

Таблица 1

Калорийность и химические свойства мяса различных сельскохозяйственных животных

Виды мяса	Белок	Жир	Вода	Калорийность в 1 кг мясе
Говядина	55-69	16,2-29,5	11-28	1580
Телятина	68-70	19,1-19,4	5-12	1235
Свинина	49-58	13,5-16,4	15-37	2700
Баранина	48-69	12,8-18,6	16-37	1430

В Азербайджане производство баранины занимает одно из важных мест. Это связано с тем, чтобы в республике удовлетворить потребность населения в мясной продуктивности овцеводство занимает второе место. Баранина со стороны Азербайджанского народа больше употребляется. И поэтому местные породы овец отличаются высококачественной мясной продуктивностью. Чтобы увеличить шерстную продуктивность овец их скрещивают с мериносами и помеси, получаемые от этого, не учитывается мясная продуктивность при

племенном деле. В данный момент мясная продуктивность овец на ферме несколько снизилась. Тонкорунные овцы по своим биологическим особенностям и мясной продуктивностью несколько уступает овцам других направлений. Несмотря на то, что Полутонкорунные овцы по шерстной продуктивности близки с тонкорунными овцами у них имеются высококачественное мясо. В настоящее время овцы, разводимые в Гянджа-Казахской зоне это в основном мериносы и помеси грубошерстных овец. Эти помеси овец по своей шерстной продуктивности подразделяются на три группы: тонкорунные, полутонкорунные и полугрубошерстные. Среди этих групп овец высоко продуктивностью отличаются полутонкорунные овцы.

Таблица 2

**Мясная продуктивность кастрированных овец,
разводимых в Азербайджане**

Породы	Пред убойная живая масса	Туша кг	Выход мяса %	Убойная масса	Жир	Белок	Калор. 1кг мяса	Выход чистого мяса в туше
Азербайджане горный меринос	29,1	13,3	45,7	47,7	12,4	17,3	2167	–
Тонкорунные помеси	29,42	12,6	42,6	44,6	10,7	20,1	2165	74,7
Полутонкорунные помеси	38,4	17,82	46,4	49,5	17,1	18,8	2999	789
Полугрубошерстные помеси	31,7	15,3	44,2	46,2	14,7	18,4	2402	770
Грубошерстные овцы	32,2	13,6	42,1	50,0	16,7	18,6	2644	778

Исследования, проводимые в овцеводческом хозяйстве Шахлара Гасанов, ягнята в возрасте 4-5 месяцев, отъемных от матери их живая масса составляет 50% массы матери. В 8-9 месяцев на летних пастбищах их живая масса колеблется от 40-45 кг. На летних пастбищах интенсивность и упитанность развития мясо шерстных овец имеют несколько причин: во-первых, высокогорные травы, они очень тесно растут их сочность вкус – это первая причина вкусного мяса. Вторая причина чтобы хорошо кормились и климатические условия. Нормальные условия кормления, содержания, выгул, чистая ручейковая вода одна из важных причин упитанности овец. С другой стороны, не ремонтные молодняки при сдаче их в год на зимнее ягнение одна из важнейших задач. Ягнята, полученные от раннего ягнения, они при переходе на летние пастбища они крепнут не много подрастают и на пастбищах хорошо воспринимает корм. И это означает малую затрату на корма.

Мясо шерстных баранов возрасте 8-9 месяцев

Группа овец	Живой вес кг		Масса туши кг	Внутреннюю жир и курдюк кг	Масса туши с внутренним жиром и курдюком кг	Выход мяса, %
	Перед 24 час. Голодный выдержки	Перед убоями				
Мясо шерстные овцы 8-9 мес						
Бараны	44,50	41,50	17,85	0,52	18,37	44,15
Кастраты	39,50	37,00	15,9	0,48	16,38	44,30
12-14 месяцев						
Бараны	47,25	44,65	19,45	0,62	20,07	45,00
Кастраты	43,00	40,40	17,9	0,60	18,50	45,70
Бозахская порода овец 8-9 мес. возрасте						
Бараны	30,80	27,40	12,10	0,31	12,89	45,21
Кастраты	27,50	24,20	10,20	0,30	10,55	43,51
12-14 мес. возрасте						
Бараны	38,60	35,20	15,50	0,53	16,01	45,48
Кастраты	35,50	32,30	14,54	0,61	15,15	47,04

Из таблицы видно, что мясо шерстных баранов возрасте 8-9 месяцев сдавать на мясную промышленность очень выгодно. В этом возрасте при сдаче на мясо баранов кастрация даже ненужно.

С другой стороны, кастрация замедляет развитие баранов. Исследования показывают, что мясо шерстные овцы по своему телосложению овальной формы, вес и слои жира равномерна распределяются по всей туше и передают мраморность мясу. И поэтому их туша резко отличается от баранов Бозахского происхождения. Мы наблюдали затем, что убои, проводимые с возрастом баранов, самцов не относящийся к ремонтному молодняку, которые сохраняется на зимовку 150-180 дней 4,0-5,0 кг дают привес в обычном хозяйстве и этим с экономической точки зрения не выгодно. Количество молодых ягнят сдаваемых на мясо, к зимовке их численность сокращается. Вес маток в стаде увеличивается, пастбища разгружается, населения обеспечивается свежим мясом органы животных разного происхождения и их соотношения к живому весу имеет огромную значение.

Органы баранов Бозахского происхождения и органы кастрированных баранов их вес относительно выше, чем у своих сверстников. По абсолютному весу мясо шерстные бараны и кастраты на (30-35%) выше своих сверстников бозахского происхождения. Это объясняется тем, что бараны и кастраты скороспелы и преобладают живым весом.

Говоря о качестве мяса, нужно учитывать, то, что выход мяса у овец не характеризует его мясную продуктивность. И, в связи с этим, изучение морфологии мяса имеет большое значение.

Выводы. Исследования показали, бараны, полученные путем преобразования по своим показателям выше, чем овцы, полученные от заводского скрещивания. Из этого следует мясошерстные овцы желаемого типа свои плодотворные показатели с каждым разом повышают и играют огромную роль в улучшении мясошерстных овец. С возрастом у овец жидкость т.е вода в составе мяса уменьшается. Состав белка не зависимо от группы овец от возраста остается стабильным и мало изменяется. Несмотря на группы и возраста у овец зола тоже в составе мяса мало изменчиво. Вода и сухое вещество в составе количеству жира входящий в его состав. При увеличении жира в составе мяса жидкость уменьшается. Калорийность в составе мяса связана с возрастом, и она в нем увеличивается. Тонкорунные овцы мясо шерстного направления намного выше по своим показателям чем овцы бозахского происхождения. Современное овцеводство связано тем, что каждым годом потребность в баранине увеличивается.

Библиографический список

- 1 Абдуллаев Г.Г., Алиев М.И. Овцеводство / Г.Г.Абдуллаев М.И.Алиев // Баку, 2014. - 452 с.
2. Абдуллаев Г.Г., Алиев М.И. Основы животноводства / Г.Г.Абдуллаев М.И.Алиев // Баку, 2012. - 312 с.
3. Абдуллаев М.А. Мясо шерстные овцы Азербайджана / М.А.Абдуллаев// Баку, 1983. - 111 с.
4. Зейналов М.А. Овцеводства в Азербайджане / М.А.Зейналов // Баку, 2008. - 397 с.
5. Тахирова. З.А. История древнего овцеводства и его важность в жизни людей. Баку, 2018. - 144 с.
6. Кузнецов А.Ф. Гигиена содержания животных: справочник / А.Ф. Кузнецов // – СПб.: Лань, 2003. – 640 с.
7. Лазовский А.А. Овцеводство и козоводство / А.А.Лазовский., И.С.Серяков., Н.Н.Лисицкая // – Минск: ИВЦ Минфина, 2010. – 312 с.
8. Мирось В. В. Овцеводство и козоводство / В. В. Мирось, А. С. Фоминова // – Ростов н/Д: Феникс, 2011. – 220 с.
9. Мороз В. А. Овцеводство и козоводство: учебник / В. А. Мороз // – Ставрополь: АГРУС, 2005. – 496 с.