

шей страны санкциях необходимо остановиться на отечественной северокавказской мясо-шерстной породе и шире использовать ее в скрещивании.

ЛИТЕРАТУРА

1. Лушников В.П. Ресурсосберегающая технология производства баранины. Саратов; ИЦ «Наука», 2011, 100 с.
2. Молчанов А.В. Лушников В.П. Абулхайров Р. Мясная продуктивность молодняка овец разных пород аридной зоны Поволжья // Главный зоотехник. 2011, № 8. с. 31-34.
3. Ерохин А.И., Карасев Е.А., Ерохин С.А. Интенсификация производства и повышение качества мяса овец: монография / Под ред. проф. А.И. Ерохина. – М.: МЭСХ, 2015. – 304 с.

4. Лушников В.П. Молчанов А.В. Егоров М.А. Оценка конкурентоспособности овец Саратовского Заволжья в производстве ягнятины // Вестник Саратовского ГАУ, – 2008- № 1. – с. 14-15

Meat productivity of rams of different genotypes. The article describes the meat productivity of rams, obtained under the industrial crossing of the ewes of Volgograd breed with rams of Suffolk, Ile-de-France and Marinoland breeds.

Key words: crossbreeding, breed, meat productivity.

Лушников Владимир Петрович, доктор с.-х. наук, профессор, тел.: 89297718448,
Сарбаев Миржан Галимович, **Фомин Алексей Викторович** – аспиранты.

УДК 636.32:38(045)

МЯСНАЯ ПРОДУКТИВНОСТЬ МОЛОДНЯКА ОВЕЦ РАЗНЫХ ПОРОД ПРАВОБЕРЕЖЬЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

И.А. САЗОНОВА

Саратовский ГАУ имени Н.И. Вавилова

В статье представлены исследования мясной продуктивности баранчиков цыгайской, волгоградской, эдильбаевской пород в условиях правобережной зоны Саратовской области. Выявлены преимущества убойных показателей у молодняка эдильбаевской и волгоградской пород.

Ключевые слова: порода, ягнята, возраст, мясная продуктивность, убойный выход, масса туши.

Саратовская область обладает большим потенциалом для производства овцеводческой продукции, так как располагает большими площадями естественных пастбищ. Для повышения конкурентоспособности овцеводства необходимо учитывать климатические условия при содержании овец.

Практический интерес представляет сравнение уровня мясной продуктивности молодняка разных пород в условиях правобережья области. С этой целью были проведены исследования по эффективности выращивания цыгайской, волгоградской и эдильбаевской пород для производства молодой баранины.

Территория Саратовской области на правом берегу реки Волга представлена степью и лесостепью с континентальным климатом. Эта природная зона характеризуется резкими температурными контрастами зимы и лета, сухостью воздуха, интенсивностью процессов испарения и большого количества прямого солнечного света в весенне-летний период. Преобладающими почвами в данной климатической зоне являются темно-каштановые карбонатные слабо- и средне-солонцеватые тяжелого механического состава. На пастбищах преобладает типчako-ковыльная растительность, которая представлена разнотравьем: дикие злаки, тырса, чёрная полынь, житняк, типчак, тонконог, мятлик [4].

Экспериментальная часть исследований проводилась в животноводческих хозяйствах Базарно-Карабулакского, Лысогорского и Петровского районов, где занимаются разведением данных пород. Разводят овец здесь по общепринятой технологии стойлово-пастбищной системы содержания овец, которая характеризуется выпасом животных на пастбищах (пастбищный период) и содержанием в помещениях в стойловый период.

Параллельно были сформированы опытные группы баранчиков по 25 голов в каждой с учетом возраста с типичной технологией разведения. Контрольный убой проводили, начиная с момента отъема ягнят от матерей в возрасте 4 мес. и в 7 мес. по методике ВИЖа (1978) трех типичных животных каждой породы.

Результаты исследований показали, что уже в 4 мес. от баранчиков всех изучаемых пород были получены туши, которые отвечали потребительским требованиям (табл. 1).

Преимущество по массе туши имели баранчики эдильбаевской породы. В 4-х мес. возрасте разница в предубойной массе составила с животными волгоградской породы 10,6%, цыгайской породы – 40,5%.

К 7 мес. отмечалась аналогичная ситуация: эдильбаевские баранчики превосходили по массе своих сверстников волгоградской породы на 10% и цыгайской породы – на 25%. Наиболее высокими убойными показателями также характеризовались ягнята эдильбаевской породы.

Анализ морфологического состава туш показал, что в 4-х мес. возрасте небольшое преимущество по выходу мякоти имели эдильбаевские баранчики: по сравнению с волгоградскими на 1,5% и по срав-

Таблица 1

Убойные качества баранчиков

Порода	Масса, кг					Убойный выход, %
	предубойная	убойная	охлажденной туши	внутреннего жира	курдюка	
4 месяца						
Ц	20,19±0,37	8,58±0,17	8,40±0,17	0,18±0,01	-	42,50±0,25
Вг	30,35±0,41	13,05±0,18	12,84±0,17	0,21±0,01	-	43,00±0,29
Эд	33,94±0,50	15,78±0,22	14,97±0,22	0,50±0,01	0,31±0,11	46,49±0,32
7 месяцев						
Ц	28,63±0,41	12,60±0,20	12,20±0,20	0,40±0,01	-	44,01±0,47
Вг	34,61±0,56	15,40±0,17	14,96±0,17	0,44±0,01	-	44,50±0,45
Эд	38,37±0,37	17,46±0,24	16,25±0,24	0,69±0,01	0,52±0,13	45,50±0,49

Примечание. Здесь и далее: Ц – цыгайская порода, Вг – волгоградская порода, Эд – эдильбаевская порода.

Таблица 2

Морфологический и сортовой состав туш

Порода	Масса охлажденной туши, кг	Содержание				Мясо-костное отношение
		отрубов I сорта		мякоти		
		кг	%	кг	%	
4 месяца						
Ц	8,40±0,17	7,07±0,09	84,13	6,26±0,08	74,56	2,93
Вг	12,84±0,17	11,09±0,12	86,37	9,87±0,08	76,90	3,32
Эд	14,97±0,22	13,22±0,11	88,32	11,69±0,10	78,10	3,56
7 месяцев						
Ц	12,20±0,20	10,48±0,09	85,94	9,39±0,09	76,93	3,34
Вг	14,96±0,17	13,12±0,10	87,71	11,68±0,10	78,10	3,56
Эд	16,25±0,24	14,72±0,09	90,59	12,83±0,10	78,94	3,75

Таблица 3

Химический состав мяса баранчиков, %

Порода	Показатели			
	Влага	Белок	Зола	Жир
4 месяца				
Ц	76,2	16,9	1,15	5,75
Вг	74,8	18,0	0,99	6,21
Эд	71,9	18,9	1,04	8,16
7 месяцев				
Ц	72,9	17,4	1,06	8,64
Вг	70,0	19,6	1,10	9,3
Эд	69,5	18,5	1,02	10,98

ЛИТЕРАТУРА

1. Забелина М.В. Научно-практическое обоснование использования овец бакурской и русской длинношерстной пород для производства молодой баранины: автореф. дисс. ... д.б.н. – Волгоград, 2008. 47с.

2. Качество мышечной ткани молодняка овец южноуральской породы / П.Н. Шкилев, И.Р. Газеев, В.И. Косилов, Е.А. Никонова // Овцы, козы, шерстяное дело. 2010. № 3. С. 66-69.

3. Молчанов А.В., Лушников В.П., Абулхаиров Р. Мясная продуктивность молодняка овец разных пород аридной зоны Поволжья // Главный зоотехник. 2011. № 8. С. 31-34.

4. Сазонова И.А. Биологическая ценность мяса баранчиков эдильбаевской породы, выращиваемых в условиях двух природно-климатических зон Поволжья // Проблемы биологии продуктивных животных. 2016. № 1. С. 76-83.

The article presents the research on meat productivity young rams tsigal, volgograd, edilbaevskoy breeds in a right-bank areas of the Saratov region. Advantages slaughter rates in young edilbaevskoy and volgograd rocks.

Key words: breed, lambs, age, meat productivity, carcass outlet, carcass meat.

Сазонова Ирина Александровна, канд.биол.наук, доцент, e-mail: sazonova-sgau@mail.ru.

УДК 636.639:637.5.63

КОЗЛЯТИНА – ВАЖНЫЙ ИСТОЧНИК ПОЛНОЦЕННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

М.В. ЗАБЕЛИНА, М.В. БЕЛОВА, Г.Е. РЫСМУХАМБЕТОВА, В.В. ГЕРИЛОВИЧ

Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова

В статье рассматриваются состояние и тенденции развития производства козлятины, пищевая ценность и значение козлятины в питании, влияние различных факторов на улучшение и повышение качественных характеристик козлятины, технологические правила приготовления козлятины.

Ключевые слова: мясо, тканевые белки, ферменты печени, регенерация, морфологический гомеостаз, животный белок, холестерин, козлятина, блюда из козлятины, общественное питание.

В Доктрине продовольственной безопасности, утвержденной президентом РФ в начале 2010 г., определены уровни обеспеченности страны собственным продовольствием: к 2020 г. доля произведённых мяса и мясопродуктов должна составлять не менее 85%, а в настоящее время обеспеченность продуктами питания по отношению к рекомендуемым институтом питания нормам их потребления по мясу ниже на 25% [1].

В течение своей жизни человек употребляет количество пищи в 1400 раз превышающее вес его тела. Вес новорождённого ребёнка составляет в среднем 3,5-4 кг. Постепенно организм развивается, растёт и ко времени полной зрелости достигает в среднем 60-70кг. Около 70 химических элементов в различных сочетаниях требуется организму для завершения своего развития. Этот материал даёт нам пища. Пища должна содержать все важнейшие вещества, входящие в состав нашего организма.

Мясо является древнейшим пищевым продуктом, который используется человеком. Его широкое кулинарное применение насчитывает столько же тысячелетий, сколько и использование огня. И сам факт употребления в пищу приготовленного на огне мяса имел такое же колоссальное историческое значение, как и изобретение огня, ибо это резко выделило человечество из остального животного мира.

Известно, что в течение жизни организм теряет свои ткани, которые, безусловно, должны возобновляться. Например, в мышце сердца человека за месяц (точнее

за 30 дней) из 200 г белка остаётся половина. Значит, потери надо компенсировать, а это только возможно, если утраченный белок будет восполнен с пищей.

В среднем каждые 60 дней у человека меняется половина всех тканевых белков, а некоторые ферменты печени (в ней идут особенно интенсивные химические реакции) обновляются в течение часов и даже минут. В известной мере можно сказать, что сегодня каждый из нас химически другой, чем был вчера. Следовательно, живой организм обладает замечательной способностью: его органы, работающие не изнашиваясь, работают длительное время. Секрет заключается в самообновлении структур организма, компенсации утраченных тканей, что происходит благодаря регенерации.

Биологический смысл регенерации сводится к поддержанию и восстановлению морфологического гомеостаза. В этой связи, очевидно, что регенерация возможна лишь при непрерывном притоке строительных материалов и источников энергии, а так же биологически активных веществ с пищей.

Одна из важнейших структур сельскохозяйственного производства – скотоводство не может в полной мере решить задачу обеспечения населения мясом и мясопродуктами. Получение мяса от крупного рогатого скота требует больших временных и денежных вложений. Поэтому очень своевременно особую актуальность приобретает проблема получения и увеличения производства мяса за счёт такого направления, как козоводство. По мясной продуктивности козы несколько уступают овцам. Самая высокая мясная продуктивность отмечается у ангорских и аборигенных азиатских пуховых коз. А вот, что касается вкусовых качеств, козлятина абсолютно не уступает баранине. По содержанию белка козлятина сходна с мясом других видов сельскохозяйственных животных. Даже у откормленных коз мясо менее жирное, чем баранина с более слабым поливом. По цвету козлятина светлее баранины, жир чисто белый; межмышечные отложения жира в мясе козлят выражены слабее, чем в мясе