

личение белково-качественного показателя мяса с возрастом.

Таким образом, полученные при скрещивании маток грозненской тонкорунной породы с калмыцкими мясo-сальными баранами помеси F_1 превосходили материнскую породу по показателям убоя, содержанию мякоти в туше, содержанию в мякоти сухих веществ, триптофана. По соотношению белка и жира мясо во всех группах в возрасте 7 мес. близко к оптимальному.

Morphological composition of carcasses and meat chemical composition of the Kalmyk fat-tailed rams and

Grozny fine-wool breeds and their crosses aged 4 and 7 months.

Key words: lamb, morphological composition of carcasses, chemical composition, protein quality indicator of meat.

Пахомова Елена Владимировн, канд.с.-х. наук, старший преподаватель,
Юлдашбаев Юсуп Артыкович, доктор с.-х. наук, профессор,
Абенова Жазираим Муратбековна, аспирантка, РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, e-mail: zoo@timacad.ru.

УДК 636.32 / 38.033

МЯСНАЯ ПРОДУКТИВНОСТЬ СОЗДАВАЕМОГО ВНУТРИПОРОДНОГО ТИПА ГИССАРСКИХ ОВЕЦ

К.М. КУРБАНОВ, А.Х. ХАЙТОВ

Таджикский аграрный университет имени Ш. Шотемура

Представлены результаты исследований по мясной продуктивности шахринау – регарского внутрипородного типа гиссарских овец.

Ключевые слова: мясная продуктивность, убойная масса, убойный выход, масса туши, коэффициент мясности, морфологический состав туши, выход мяса по сортам.

В задачи наших исследований входило изучить мясную продуктивность овец шахринау – регарского внутрипородного типа гиссарских овец в возрасте 5 и 18 мес., что приводится в таблице 1.

Из данных таблицы 1 видно, что масса туши от убойной массы в возрасте 5 и 18 мес. составляет соответственно 82,60 и 75,63%. Выход внутреннего и курдючного жира за эти возрастные периоды соответственно составил 1,46 и 2,01%; 15,94 и 22,36%. Уменьшение относительного выхода массы туши в 18 мес. возрасте по сравнению с 5 мес. возрастом объясняется увеличением выхода курдючного жира с возрастом. Убойный выход у подопытных овец составил в возрасте 5 мес. 49,74%, а в возрасте 18 мес. – 58,46%. Коэффициент мясности в эти возрастные периоды составил соответственно 3,40 и 5,73.

Изменение интенсивности роста костяка и мускулатуры в разных частях туши гиссарских овец показывает, что с возрастом соотношение между этими тканями меняется в разной степени. Надо полагать, что удельная масса отдельных частей туши должна также изменяться. Если к этому добавить, что жир в разных частях туш накапливается неравномерно, то возможность этих изменений возрастает еще больше.

Морфологический состав туши определяется путем обвалки отдельных отрубов с выделением мякотной части, жира, костей, сухожилий, согласно ГОСТу.

Результаты наших исследований показали, что в первые 5 мес. жизни ягнят рост мускулатуры про-

ходит наиболее интенсивно т.е. мышечно-костное отношении туши и ее отдельных анатомических частей и сортовых отрубов возрастает.

В целях максимального получения мясной продуктивности переработку овец на мясо необходимо производить после завершения предельного роста мышечной и костной тканей. Однако, учитывая биологические особенности темпа и ритма роста тканей наиболее целесообразно переработку овец на мясо проводить по достижении 50–75% предельной массы мышечной и костной тканей (после летних нагулов в возрасте 5 и 18 мес.), поскольку в последующие периоды интенсивность роста тканей заметно снижается, а затраты кормов на их прирост резко возрастают.

Наши данные показывают, что состав каждой части туши по соотношению костей, мякоти и жира с возрастом изменяется своеобразно. Относительная масса костей во всех частях туши с возрастом уменьшается, за исключением костей зареза, голяшки, а количество

Таблица 1

Убойные показатели овец

Показатель	Возраст, мес.	
	5	18
Масса, кг:		
предубойная	38,60 ± 0,34	67,10 ± 0,57
туши	15,86 ± 0,17	29,67 ± 0,26
внутреннего жира	0,28 ± 0,08	0,79 ± 0,11
курдючного жира	3,06 ± 0,13	8,77 ± 0,18
убойная	19,20 ± 0,21	39,23 ± 0,30
Убойный выход, %	49,74	58,46
Коэффициент мясности	3,40	5,73

мякоти и жира увеличивается. Это связано с интенсивностью роста костей и мышц, входящих в эти части туши и накопления жира в них (табл. 2).

В наибольшей степени снизилось относительное содержание костей в спинно-лопаточной и тазобедренной частях туши, соответственно, в среднем от 12,66 и 6,98% в 5 мес. и до 9,81 и 4,55% у 18 мес. животных.

Содержание мякоти и жира за эти возрастные периоды, соответственно, увеличилось в среднем от 34,66 и 18,93% по мышцам и до 3,23 и 3,65% по жиру в 5 мес. возрасте. А начиная с 18 мес. возраста соотношение мякоти в спинно-лопаточной части туши остаются почти без изменений (32,76%), а жира увеличивается до 4,14%. В тазобедренной части туши наблюдается дальнейшее увеличение соотношений мякоти и жира, и в среднем соответственно составляет 23,99 и 4,28% у 18 мес. животных (табл. 2).

Аналогичные изменения в морфологическом составе туш курдючных ягнят и повышение коэффициента мясности были получены Ерохиным А.И. и др. (2013), Юлдашбаевым Ю.А. и Цереновым И.В. (2013) и др. (табл. 2,3).

С возрастом у гиссарских овец в отдельных морфологических частях туши увеличивается выход съедобной части и уменьшается выход костей. Существенно изменяется с возрастом морфологический состав отдельных отрубов. Так, выход мяса 1 сорта в 5 и 18 мес. возрасте соответственно составляет 88,96 и 91,54%, а выход мяса 2 сорта – 9,39 и 6,43%.

Таким образом, при увеличении в туше и отдельных отрубках мышечной и жировой тканей и уменьшение в них костей и соединительной ткани улучшается качество мяса, повышается его биологическая и пищевая ценность.

Таблица 2

Морфологический состав туши гиссарских овец

Показатель		Возраст, мес.			
		5		18	
		кг	%	кг	%
Зарез	мясо	0,10	0,63	0,16	0,54
	кость	0,10	0,63	0,14	0,47
Предплечье	мясо	0,26	1,64	0,44	1,48
	кость	0,24	1,51	0,35	1,18
Спинно-лопаточная часть	мясо	5,50	34,66	9,72	32,76
	кость	2,01	12,66	2,91	9,81
	жир	0,51	3,23	1,23	4,14
Голяшка	мясо	0,34	2,14	0,38	1,28
	кость	0,45	2,84	0,44	1,48
Поясница часть	мясо	0,85	5,36	2,12	7,14
	кость	0,39	2,47	0,55	1,85
	жир	0,16	1,02	0,91	3,07
Тазобедренная часть	мясо	3,00	18,93	7,10	23,93
	кость	1,11	6,98	1,35	4,55
	жир	0,58	3,65	1,27	4,28
Сухожилие, всего		0,26	1,64	0,60	2,02
Всего	мясо	10,05	63,35	19,92	67,14
	кость	4,30	27,10	5,74	19,35
	жир	1,25	7,91	3,41	11,49
Масса туши		15,87	100	29,67	100
Сорт мяса	1	14,12	88,96	27,16	91,54

ЛИТЕРАТУРА

1. Ерохин А.И. Особенности формирования мясной продуктивности овец разных пород / Ерохин А.И., Магомадов Т.А., Карасев Е.А., Двалишвили В.Г., Ролдугина Н.П., Юлдашбаев Ю.А. – М.: ФГБОУ ВПО МГАУ, 2013. – 190 с.
2. Канапин, Б.К. Рост и формирование мясной продуктивности баранчиков казахской курдючной полугрубшерстной породы: Монография / Б.К. Канапин, К.У. Медеубеков. – Алматы: Каз НИИЭО. АПК, 2000. – 77 с.
3. Хайитов А.Х. Мясная продуктивность молодняка курдючных овец Таджикистана / Хайитов А.Х., Джурбаева У.Ш., // Актуальные проблемы аграрной науки. – Душанбе, 2015. -С. 191–195.
4. Юлдашбаев Ю.А. Мясная продуктивность баранчиков калмыцкой курдючной породы разных конституционально-продуктивных типов / Юлдашбаев Ю.А., Церенов И.В. // Зоотехния. 2013. № 6. – С. 5–8.

Given the results of research on meat productivity shahrinaiu-regar interbreed hissar sheeps.

Key words: *slaughter mass, slaughter yield, mass of the carcass, meat coefficient, morphological composition of the carcass, meat yield varieties.*

Курбонов К., аспирант, Хайитов Ахмаджан Хайитович, доктор с.-х. наук, профессор, Таджикский аграрный университет имени Ш. Шотемур: 734017, г Душанбе, пр. Рудаки, 146, тел. +992935059432, +992938884427.