

## **ЯКІСНІ ПОКАЗНИКИ М'ЯСА НАЙДОВШОГО М'ЯЗА СПИНИ СВИНЕЙ РІЗНОГО НАПРЯМКУ ПРОДУКТИВНОСТІ В УМОВАХ ВЕЛИКОГО КОМПЛЕКСУ**

**В.І.ЯРЕМЕНКО – д.с.-г.н., професор,  
Т.А.БІЛА – асистент, Херсонський ДАУ**

В завдання дослідіду входило виявити різницю в якісних показниках м'яса найдовшого м'яза спини свиней різного напрямку продуктивності ВБ, УСБ – універсального напрямки, УСР – сального, Д і ЛН – м'ясного, та породних типів, ПМ-1 і АМТ в умовах промислового комплексу.

Виявлено, що такі показники, як колір м'яса, вологоутримуюча здібність, рівень рН на 40% залежав від генетичних чинників, що дає можливість вести селекцію в цьому напрямку (А.Веб, 1976, цит. по Г.П.Остапчуку, 1979).

По показнику вологи, кращу позицію займали генотипи порід дюррок, УСР (72,08-72, 33%), універсальні породи (ВБ та УСБ) займали проміжне положення (73,85-73,33%) до них були близькі помісі АМТ і ПМ-1. Найбільш вологе м'ясо було у м'ясної породи ландрас (74,33%).

Найбільша кількість внутрім'язового жиру була у породи дюррок (4,49%), близька порода по цьому показнику була сальна УСР (2,74%) найменш і величини вмісту жиру були у м'ясних порід (ландрас – 2,17 та АМТ – 2,29%) і проміжне становище займали універсальні породи ВБ і УСБ.

По кількості білка в найдовшому м'язі спини виділялись породи УСР та ПМ-1 – (28,42; 23,11), найменша доля його була у м'ясної породи дюррок (20,3%). Решта генотипів суттєво не відрізнялись і коливались в межах від 22,51 до 22,74%.

Білково-якісний показник був найвищим у сальної породи (УСР – 7,21% та ПМ-1 – 6,76%), а найменшим у м'ясної породи дюррок (5,76%). Решта порід суттєвої різниці по білково-якісному показнику не мали.

Найкращий показник вологоутримуючої здібності характерний був для породи УСБ, УСР та АМТ (62,49...61,29%), рН найдовшого м'яза суттєво не відрізнявся у всіх генотипів, проте кращим був в універсальної породи УСБ (6,19 од.)

Найбільшою величиною кольору характеризувались універсальні породи УСБ (195,8 од.), ВБ (170,9 од.) та м'ясна порода дюррок (179,0 од.) і сальна порода УСР (172,8 од.). Решта генотипів суттєвої різниці не мали, хоча найгіршу окраску мав ПМ-1 (149 од.).

Найбільш жорстким м'ясом характеризувались свині універсальної породи УСБ (0,651 кг/см<sup>2</sup>) тоді як найніжніше м'ясо було у м'ясної породи дюрок і ПМ-1 (0,511-0,520 кг/см<sup>2</sup>).

Установлені нами кореляційні зв'язки по якісний показникам найдовшого м'яза спини були високо вірогідними (0,74) у сальної породи між білково-якісним показником і вологоутримуючої якості.

Білково-якісний показник і кислотність м'яса мали високі кореляційні зв'язки у м'ясних порід, особливо у породи дюрок та ПМ-1, дещо нижчим у сальної породи УСР, а також значним в універсальної породи УСБ.

Кореляційний зв'язок між ніжністю м'яса і білково-якісним показником помітним був у м'ясних порід і особливо у м'ясних типів (ПМ-1 – 0,86 і АМТ – 0,49). Зворотній кореляційний зв'язок між білково-якісним показником і уварюванням мав місце у м'ясних порід ЛН та АМТ.

Таблиця 1 – Коефіцієнти кореляції між якісними показниками свиней різних генотипів

Кореліруємі ознаки	Породи						
	ВБ	УСБ	УСР	ЛН	Д	ПМ-1	АМТ
Білково-якісний показник, вологоутримуюча якість	-0,11	0,34	0,74	-0,44	0,07	-0,58	0,28
Білково-якісний показник, рН	0,13	0,52	0,67	0,41	0,81	0,76	0,32
Білково-якісний показник, ніжність	-0,44	-0,05	0,26	0,15	0,16	0,86	0,49
Білково-якісний показник, забарвлення	0,21	0,82	0,84	0,99	0,79	0,92	0,36
Вологоутримуюча якість, рН	0,34	0,86	0,70	0,37	-0,06	0,23	0,11
Вологоутримуюча якість, уварюванням	0,44	0,92	0,11	0,70	-0,19	-0,26	0,49
Вологоутримуюча якість, забарвлення	-0,67	0,06	0,63	-0,38	0,27	-0,52	0,02
рН ніжність	0,77	-0,46	0,83	0,16	-0,14	0,87	0,23
рН уварюванням	0,49	0,86	0,23	-0,39	0,92	-0,03	-0,34
рН забарвлення	0,32	0,44	0,71	0,35	0,94	-0,52	0,54
ніжність, забарвлення	0,62	-0,11	0,67	0,73	-0,42	-0,60	-0,33
ніжність, уварювання	0,60	-0,28	0,49	0,14	-0,27	-0,08	0,53
Волога, вологоутримуюча якість	0,12	-0,42	0,83	-0,27	0,13	0,63	0,62
Волога, уварювання	-0,44	-0,22	0,29	-0,74	0,93	-0,01	-0,0015
міжмускульний жир – ніжність	0,35	0,32	0,11	-0,14	0,77	-0,33	0,86
міжмускульний жир – уварювання	-0,02	-0,65	0,11	0,83	-0,90	-0,65	0,41

Високий кореляційний зв'язок встановлений між білково-якісним показником та забарвленням найдовшого м'яза спини майже у всіх трьох напрямків продуктивності і особливо у м'ясної породи ЛН (0,99) та ПМ-1 (0,92). Найвищий кореляційний зв'язок між вологоутримуючою якістю і кислотністю мав місце в універсальній породі УСБ (0,86) та сальній УСР (0,70).

Кореляційний зв'язок між уварюванням і вологоутримуючою здатністю найкращим виявився в універсальній породі УСБ (0,92) та м'ясної породи ЛН (0,70). Для більшості порід зв'язок між вологоутримуючою здатністю і забарвленням м'яса був зворотнім.

Кислотність м'яса (рН) високо корелювала з ніжністю, уварюванням і забарвленням у порід універсального і сального напрямку продуктивності, а м'ясних порід кореляція була значно меншою, за винятком породи дюрка по уварюванню та забарвленню. Зворотній зв'язок мав місце між ніжністю, забарвленням та уварюванням м'яса у всіх порід окрім ВБ та УСР порід, а по уварюванню також прямим у породи ЛН та АМТ.

Прямим і значним був кореляційний зв'язок між вологою та вологоутримуючою здатністю, уварюванням у сальної породи УСР, а також ПМ-1, Д, в інших випадках зворотнім і незначним. Кореляційний зв'язок міжмускульного жиру з ніжністю був значним і прямим для порід Д, АМТ, а між уварюванням прямим для породи ЛН(0,88) і АМ(0,41) і зворотнім для порід УСБ(-0,65) Д(-0,90); ПМ-1 (-0,65).

Кращими якісними показниками із порід трьох напрямків продуктивності характеризувалась м'ясо найдовшого м'яза спини асканійських порід сального та універсального напрямків (УСР, УСБ), із м'ясних порід у породи Д та м'ясних типів ПМ-1, АМТ. В них здебільшого були найбільш вірогідними кореляційні зв'язки.

УДК 636.22/28.082.23

### ***ВІКОВА І ГЕНОТИПОВА МІНЛИВІСТЬ ФЕРМЕНТІВ СИВОРОТКИ КРОВІ ТА ЗВ'ЯЗОК З ЖИВОЮ МАСОЮ МОЛОДНЯКА СВИНЕЙ***

**В.І.ЯРЕМЕНКО** – д.с.-г.н., професор,

**В.А.ПОЛЯКОВА** – пошукач, Хесонський ДАУ

В останні роки активно розробляються направлення досліджень, що мають за мету вивчення зв'язку між інтер'єрними показниками та ознаками продуктивності тварин.

Ферменти беруть участь в усіх життєвих процесах, вони каталізують перетворення речовин в енергію, що є основою усіх фізіологічних функцій організму.