

Отже можна говорити про наявність прямого зв'язку між рівнем нейтралізуючих антитіл в крові вакцинованих курчат і ступенем їх захисту від ХМ.

Із викладеного можна зробити такі висновки:

1. В захисті курчат від ХМ віруснейтралізуючі антитіла грають провідну роль, а тому є обґрунтованим використання в якості експрес-методу РНГА для оцінки поствакцинального імунітету курей.

2. Визначена пряма залежність між максимальним рівнем вірус-нейтралізуючих антитіл в крові і наявністю вакцинного вірусу в крові, печінці і селезінці.

Таблиця 1 – Результати дослідження віруснейтралізуючих антитіл курей вакцинованих проти хвороби Марека

№ пташника	Вік днів					Збереженість у віці 180 днів %	Пало від ХМ % від загальної загибелі
	20	30	40	60	80		
1 титр антитіл	0,1	0,8	2,8	3,0	2,2	81,2	6,1
наявність вакцин. вірусу	-	-	в печінці, селез. крові	в печінці, селез. крові	-		
2 титр антитіл	0,4	1,1	2,3	2,1	1,8	75,4	6,9
наявність вакцин. вірусу	-	-	в селезінці, крові	в селезінці, крові	-		
3 титр антитіл	1,0	0,9	0,2	0,4	0,2		
наявність вакцин. вірусу	-	-	-	-	-	60,5	28,3

## **ЯКІСНІ ПОКАЗНИКИ М'ЯСО-САЛЬНОЇ ПРОДУКЦІЇ СВИНЕЙ РІЗНОГО НАПРЯМКУ ПРОДУКТИВНОСТІ**

**В.Г.ТАРАСОВ – здобувач**

Міжпородне схрещування є ефективним методом підвищення відгодівельних якостей свиней. Останнім часом для проведення міжпородних схрещувань використовується перспективний генофонд свиней м'ясного напрямку продуктивності (В.П.Рибалко, 1996). Це забезпечує збільшенню відсотка м'яса в туші, зниженню товщини сала, підвищенню конверсії корму. Але поряд із цим недостатньо вивчені показники якості одержаної продукції залежно від

різних поєднань порід. Тому актуальним є вивчення впливу двох і трипорідних поєднань порід на показники повноцінності м'яса й сала свиней. З цієї метою нами в дослідному господарстві Запорізької атомної станції проведено дослідження по використанню міжпородному схрещуванні свиней трьох порід різного напрямку продуктивності – велика біла (ВБ) – універсальна, велика чорна (ВЧ) – сального типу й ландрас (Л) – м'ясного. Було отримано три групи чистопорідних тварин. Отримано також дві групи помісних тварин за наступною схемою: (ВБ х ВЧ) х Л і (ВБ х Л) х ВЧ.

Провели контрольну відгодівлю й забій свиней вивчаємих груп при досягненні живої маси 100 кг.

Установлена різниця у величині забійного виходу у свиней вивчаємих порід і помісей. Найбільш високим забійним виходом характеризується трипорідне поєднання (ВБ х ВЧ) х Л – 70.0%. Найбільш бажані показники товщини шпику отримані для свиней породи ландрас (25,1 мм), а найбільш висока товщина шпику характерна для великої чорної породи (34,5 мм). Порода ландрас характеризувалась також найбільш високими значеннями площі "м'язового вічка" – 34,3 см<sup>2</sup>. Мінімальні значення цього показника належать свиням універсального типу – велика біла і свиням сального типу – велика чорна (відповідно 30.9 см<sup>2</sup> і 32,1 см<sup>2</sup>). В цілому можна констатувати, що найбільш високими м'ясними якість характеризувались тварини породи ландрас, а також помісі, де заключною батьківською формою була порода ландрас. Ці трипорідні помісі мали найбільш високі показники виходу м'яса в туші і дещо переважали тварин породи ландрас (табл.1). Найменший вихід м'яса в туші виявився у свиней великої білої породи.

Встановлені також певні відмінності за показниками якості м'ясо-сальної продукції (табл.2, 3). Найбільша концентрація сухої речовини встановлена в м'язовій тканині свиней великої білої породи та трипорідного поєднання (ВБ х ВЧ) х Л (відповідно 30,52% і 30,25%). Свині цих генотипів мали також максимальний вміст протеїну в м'ясі – 24,93 і 24,80. За іншими показниками хімічного складу м'яса вірогідної різниці між вивчаємими групами не встановлено. Показники якості сала були також подібними для всіх вивчених груп.

В цілому на підставі проведених досліджень можна вважати доцільним в трипорідних поєднаннях використовувати заключну батьківську породу ландрас, а як складну материнську форму бажано добирати двопорідних помісних маток Велика Біла х Велика Чорна. Це забезпечує поряд з підвищенням забійного виходу покращення якості м'яса і сала.

Таблиця 1 – Морфологічний склад туши . X + 8x

Поєднання порід	М'ясо, %	Сало, %	Кістки, %
ВБхВБ	55,67±0,203	33,05±0,201	11,28±0,129
ЛхЛ	58,97±0,203***	27,81±0,196***	13,22±0,138***
ВЧхВЧ	56,68±0,203	31,4±0,199**	11,92±0,132*
(ВБхВЧ)хЛ	59,82±0,203***	28,98±0,197***	11,20±0,129
(ВБхЛ)хВЧ	58,17±0,203**	29,67±0,198**	12,16±0,133*

Таблиця 2 – Якісні показники м'яса

Поєднання порід	(ВБхЛ)хВЧ	(ВБхВЧ)хЛ	ВЧхВЧ	ЛхЛ	ВБхВБ
Первина волога %	70,83±0,63	68,40±2,37	72,8±0,12	73,06±1,86	4,43±0,07
Гигроволога, %	3,45±0,17*	4,55±0,11	3,77±0,29	3,98±0,05	4,43±0,07
Загальна волога, %	71,84±0,66	69,84±2,23	73,83±0,03	74,23±0,78	73,94±3,47
Суха речовина, %	28,16±0,66	30,25±2,23	26,18±0,03	25,77±0,78	30,53±3,47
Протеїн, %	24,80±1,74	24,80±1,74	20,89±0,44	20,12±1,05	24,93±3,08
Жир, %	2,36±0,06	2,42±0,11	2,06±0,15	2,17±0,10	2,47±0,06
Зола, %	3,32±0,29	3,36±0,05	3,72±0,05	3,68±0,30	3,12±0,45
Са мг. %	0,109±0,009	0,108±0,003	0,107±0,008	1,109±0,005	0,111±0,008
pH	6,92±0,095	7,09±0,37	6,89±0,05	7,27±0,22	6,85±0,03

Таблиця 3 – Якісні показники сала.

Поєднання порід	Загальна волога	Жир	Суха, речовина	Клітинна оболонка	Йодне число
ВБхВБ	5,66±0,49	92,51±0,77	94,34±0,49	1,83±0,34	57,60±0,75
ЛхЛ	75,41±1,05	90,50±1,31	92,59±1,05	2,075±0,27	56,78±0,65
ВЧхВЧ	5,58±0,11	92,79±0,24	94,42±0,11	1,59±0,01	58,55±0,25
(ВБ х ВЧ) х Л	5,78±0,21	93,00±0,32	94,22±0,21	1,54±0,08	56,03±0,26
(ВБхЛ)хВЧ	9,19±2,55	87,86±3,98	90,81±2,55	2,96±1,44	58,85±0,15