Вывод:

Контрольные вопросы

- 1. Какую продукцию получают от сельскохозяйственных животных и каково ее значение в народном хозяйстве?
- 2. Перечислите методы учета молочной продуктивности коров и дайте сравнительную характеристику их точности.
- 3. Как вычисляют среднее содержание жира и белка в молоке за лактацию?
- 4. Назовите факторы, влияющие на уровень молочной продуктивности.
- 5. Что называется лактацией, сухостойным периодом и сервиспериодом?

Лабораторное занятие 6

МЕТОДЫ УЧЕТА И ОЦЕНКА МЯСНОЙ ПРОДУКТИВНОСТИ. ОЦЕНКА СВИНОМАТОК ПО ПРОДУКТИВНЫМ КАЧЕСТВАМ

Цель занятия: изучить показатели мясной продуктивности основных видов сельскохозяйственных животных; освоить методы учета и оценки мясной продуктивности животных; научиться оценивать свиней по репродуктивным качествам.

Материал и учебные пособия: Дунин И.М. Нормы комплексной оценки племенных качеств свиней. М.: ВНИИплем, 2008. — 16 с.; измерительные инструменты; калькуляторы.

Методические указания

Значение мяса и мясопродуктов в питании человека трудно переоценить. Поэтому селекции на повышение мясности придавалось и придается особое значение.

Мясо — важнейший, практически незаменимый для человека высококалорийный продукт питания. В нем содержится в легкоусвояемой форме 35—55 % сухого вещества; 10—20 % — белка; 15—45 % — жира; 1—5 % — минеральных веществ, а также витамины группы В.

В мясном балансе страны первое место занимает говядина (43–45 % всего производства мяса), второе – свинина, третье – мясо птицы, четвертое – баранина. Кроме того, мясные ресурсы пополняются кониной, крольчатиной.

Известно, что один килограмм говядины по питательной ценности равен 2,25 литра молока.

Все показатели, используемые для характеристики мясности животных, можно объединить в **три группы**:

1. Показатели, характеризующие откормочные качества животных:

- а) возраст достижения убойных кондиций (показатель скороспелости);
- б) величина среднесуточных приростов живой массы за период откорма (показатель интенсивности откорма);
- в) расход кормов на единицу прироста живой массы (показатель экономичности откорма).

2. Показатели, характеризующие убойные качества:

- а) убойная масса;
- б) убойный выход;
- в) выход отдельных частей (отрубов) и продуктов убоя;
- г) морфологический состав туши.
- **3.** Показатели, характеризующие качество продуктов убоя: питательная ценность, вкусовые достоинства и кулинарное назначение различных частей туши. Дегустационная оценка готовых продуктов и определение физических, биохимических, гистологических и других параметров продуктов убоя.

Убойная масса (кг) — это обескровленная масса туши с внутренним жиром после удаления с убитого животного головы, хвоста, шкуры, внутренних органов и конечностей (передних до запястья, задних — по скакательный сустав).

Убойный выход — отношение убойной массы к живой массе животного перед убоем, выраженное в процентах.

Коэффициент мясности — соотношение в туши мякоти и костей. Наиболее ценной является туша с соотношением мякоти и костей 4—4,5 : 1.

Задания

Задание 1. Сравнить откормочные и убойные качества животных разных видов.

Таблица 7 – Результаты откорма и убоя животных разных видов

	Вид								
Показатель	Крупный рогатый скот (бычок герефордской породы)	Свиньи (боровок сибирской северной породы)	Овцы (валушок красноярской тонкорунной породы)						
1	2	3	4						
Постановка на откорм									
Дата	04.05.20 г.	07.07.20 г.	27.05.20г.						
Возраст	6 мес. 1 дн.	2 мес. 18 дн.	4 мес. 7 дн.						
Живая масса, кг	203	28	28						
Снятие с откорма									
Дата	09.02.20г.	27.10.20г.	14.I2.20г.						
Живая масса, кг	432	99	50						
Расходовано корма, к. ед.	1598	287	154						
н. од.	Откормочные кач	чества	1						
Возраст достижения убойных кондиций, дней Абсолютный прирост, кг Кормодни Среднесуточный прирост живой массы, г Расход кормов на 1 кг									
прироста живой массы,									
к. ед.									
	Результаты отко	орма							
Предубойная живая масса, кг	432	99	50						
Масса кожи, кг	28	8,2	5,5						
Масса головы и ног, кг	25	4,5	3,5						
Масса внутреннего жира-сырца, кг	15	2,0	1,5						

Окончание табл. 7

1	2	3	4	
Масса внутренних	110	16	12,6	
органов, кг	110	10	12,0	
Масса крови, кг	20	2,8	2,4	
Убойная масса, кг				
Убойный выход, %				

Выводы:

Задание 2. Проанализировать зависимость морфологического состава туш от вида животных и направления продуктивности по данным таблицы 8.

Таблица 8 – Морфологический состав туш

	Пред-	Macca	Выход	Результат обвалки					
Порода	убойная	охлажден-	охлажден-	Мясо		Жир		Кости	
и породность	масса,	ной туши,	ной туши,	КГ	%	КГ	%	KE	%
	КГ	КГ	%	KI	70	KI	70	КГ	70
Крупный рогатый скот									
Герефорд-	417	215,0		163		16,0		36,8	
ская	41/	213,0	1	103		10,0		30,0	
Черно-	380	184,5		142		5,5		37,0	
пестрая	360	104,3		142		5,5		37,0	
Черно-									
пестрая ×	460	235,8		185		12,2		38,6	
шароле									
Свиньи									
Крупная	103	61,9		32,3		23,6		6,0	
белая	103	01,9		32,3		23,0		0,0	
Сибирская	101	60,3		31,1		22,7		6,5	
северная	101	00,5		31,1		22,1		0,5	
Ландрас	98	56,6		33,2		17,5		5,9	

Выводы:

При оценке свиней наряду с мясной продуктивностью учитывают и некоторые другие специфические показатели, которым придают большое значение при отборе и подборе. К ним относятся:

- 1. Многоплодие, определяемое числом живых поросят при рождении.
 - 2. Крупноплодность средняя масса поросенка при рождении.
- 3. **Выживаемость** число поросят, выращенных до отъема (в % от числа родившихся).
- 4. Развитие средняя масса одного поросенка в 2-месячном возрасте.
- 5. **Молочность (условная)** общая масса помета в возрасте 21 день.

Основным показателем производственных качеств хряков являются их воспроизводительные способности, которые рассчитываются по формуле

Контрольные вопросы

- 1. Что понимается под убойной массой и убойным выходом?
- 2. Как вычисляется коэффициент мясности и каково его значение?
- 3. Как влияют пол животных и направление продуктивности на интенсивность их роста?
 - 4. Как влияет тип кормления на мясные качества животных?
- 5. Факторы, влияющие на мясную продуктивность крупного рогатого скота.
- 6. Перечислите показатели оценки свиноматок по продуктивным качествам.