**Как правильно содержать откормочных свиней - Влияние предубойного содержание свиней на качество свинины**

Основная задача, стоящая до убоя животного – это обеспечить должное качество мяса. Оно должно быть мягкое с характерным ярким оттенком. В организме свиней происходят химические преобразования гликогена в молочную кислоту, что влияет на кислотность. Она же оказывает влияние на качество товарного мяса. Сою роль играет генетические особенности парод выращиваемых животных. Кислотность мясо сильно повышается во время стресса, который неизбежен в процессе предубойных мероприятий. Но перед убоем важно, чем кормили животное.

На что смотрит покупатель?

Покупатель мяса оценивает межмышечный жир. Это главный атрибут качества вкусной мясной продукции. Количество жировой прослойки в качественном мясе не должно превышать 2,5-3%. Существуют различные генетические породы свиней, содержание жировой прослойки у которых колеблется от 1 до 3%. Трендом последних десятилетия является постное мясо с мраморностью 1%. Но в с недавнего времени производители стремятся повысить количество жировой прослойки применяя более питательные рационы.

Как влияет рацион свиней на качество мяса?

Есть много анализов различных способов кормления. Научные поиски ученых говорят о том, что в идеальный корм должен быть высококалорийным, но при этом содержать мало протеина. Это позволит повысить питательность мяса. В итоге от такого типа корма мясо становится нежнее и сочнее. Такое мясо легче разделывать в ручную. Процент увара у него повыше - это когда теряется основная масса при кипячении. Такова расплата за сочность.

* Витамин Е

Витамин Е укрепляет клетки. Таким образом происходит значительное замедление процесса окисления липидов. Этот эффект действует и после забоя животного, что позволяет предотвратить разрешение целостности клеток в период хранения на витринах магазинов при продаже.

* Витамин С

Витами С, добавленный делает окраску мяса ярким и насыщенным. Этот витамин добавляют в корм за несколько часов до убоя.

* Селен

Селен позволяет мясу в процессе хранения не изменять свой цвет.

Как формируется вкусовая гама мяса?

Вкус мяса зависит как от вида и качества корма, так и от кислотности, на которую влияет стресс. Для снижения стресса животных, необходимо качественно выполнять предубойные работы.

Пердубойная подготовка состоит из:

• Погрузка и разгрузка в транспорт;

• Транспортировка к месту убоя;

• Пребывание на бойне.

Во время выполнения этих мероприятий требуется минимально тревожить животных.

Особенности предубойного содержания

Перед убоем свиней перегоняют в специальные загоны на бойне. В них животные выгуливаются. К стрессу больше предрасположены животные с большой массой – это из-за повышенной нагрузке на опорно-двигательный аппарат.

Нельзя допустить драку животных. Это повысит уровень гормонов кортизола, что повышает кислотность. Важно выждать нужное количество времени: короткое предубойное содержание, а также мгновенная смерть понижают качество мяса до 40%.

Некоторые производители делают ограду из проволоки по которой протекает электрический ток. Поражение электричеством выбрасывает лишние порции адреналина в кровь, что также ухудшает мясо.

Важное составляющая предубойного содержания – сортировка. Свиней сортирую по 5 категориям:

• Сеголетки не старше 7 месяцев от роду. После 2 месяцев обязательно должны процедуру кастрированы;

• Свиньи около 100 кг. Сюда относят свиней первой категории с повреждениями кожи;

• Жирные свиноматки и хряки с массой до 130 кг;

• Свиньи массой свыше 130 кг;

• Молочные поросята около 5 кг с кожей без повреждений.

Важно знать, что нет единого способа решить все вопросы предубойного содержания. Перед применением изменений следует подумать о преимуществах и возможной прибыли.