

# Беконные качества туш зависят от рациона

Виталий ФИЛЕНКО,  
профессор  
Мария МАРЧЕНКО  
Дмитрий СЕРГИЕНКО

Таблица 1

Рационы для беконного откорма

Ингредиент, %	Рацион	
	датский	принятый в «Терновском»
Ячмень	81	42,3
Отруби пшеничные	—	20
Пшеница	—	10
Горох	—	10
Кукуруза	—	5
Соя полножирная экструдированная	—	6
Соевая мука	12	—
Жмых подсолнечниковый	—	3
Мясокостная мука	3	—
Минеральная смесь	0,9	—
Смесь микроэлементов и витаминов	0,1	3,7

Таблица 2

Рацион для мясного откорма

Ингредиент, %	Масса, г
Ячмень	500–1000
Дрожжи сухие	100–700
Мука:	
люцерновая	100–350
соевая	100–150
Смесь:	
минеральная	20–60
микроэлементов и витаминов	2
Обезжиренное молоко	500
Силос смешанный	500–1000
Свекла сахарная	100–4000

Для увеличения живой массы свиней мясо-сально-го типа продуктивности требуется повышенное количество корма, поскольку на отложение жира расходуется в два раза больше его энергии, чем на синтез белка. Выращивая животных мясных и беконных генотипов, можно решить две проблемы — сократить затраты кормов и получать туши с высоким выходом постного мяса, в котором заинтересована перерабатывающая промышленность.

Перед нами была поставлена задача — повысить мясную продуктивность свиней путем оптимизации рационов для скороспелой мясной породы (СМ-1) степного типа. Для этого на базе СПК «Колхоз «Терновский» Труновского района Ставропольского края провели сравнительное изучение влияния структуры рационов на эффективность откорма и качество бекона. По принципу аналогов сформировали три группы по 10 голов (по пять свинок и кастратов). Условия содержания были одинаковыми, а рацион разный.

Животные первой (контрольной) и второй группы получали типичный рацион, предназначенный для беконного откорма в Дании и России соответственно (табл. 1). Третью группу кормили по нормам, принятым для мясного откорма (табл. 2).

Таблица 3

Откормочные качества молодняка массой от 20 до 100 кг

Показатель	Группа		
	первая	вторая	третья
Число кормо-дней до достижения 90 кг	100	91	116
Среднесуточный прирост, г	703	774	608
Расход корма, к. ед.	3,54	3,6	3,86
На 1 к. ед. израсходовано переваримого протеина, г	121	122	108
Суточное потребление на голову, г:			
лизина	15,4	19,5	13,3
метионина	5	6,7	3,8
клетчатки	77	130	325

Таблица 4

## Убойные качества туш

Показатель	Группа		
	первая	вторая	третья
<i>Мясо-сальные качества</i>			
Потеря массы при убое, %	28,5	28,4	30,4
Масса охлажденной туши, кг	65,1	65,3	62,9
Масса длиннейшего мускула спины, кг	1,81	1,71	1,66
Толщина шпика, см:			
на спине	2,11	2,04	1,73
на брюхе	3,2	3,26	3,1
Длина беконной половинки, см	98,4	96,5	97,1
Плотность бекона, баллы	13,2	13,4	12,5
Окорок, баллы	12,5	13,4	12,9
Мясность туши, баллы	12,8	12,9	13,4
Туша на разрезе, баллы	12,6	12,6	13,3
Площадь мышечного глазка, см <sup>2</sup>	30,3	31,3	32,6
<i>Классификация беконных половинок</i>			
Класс, шт.:			
А <sub>1</sub>	6	4	8
А	4	5	2
Б	—	1	—

Анализ приведенных в **таблице 3** данных показал, что по энергии роста животные первой группы занимали промежуточное положение между второй и третьей при наименьших затратах корма на 1 кг прироста.

Подсвинки из третьей группы, уровень кормления которых по общей питательности и содержанию переваримого протеина был ниже, чем в первой и во второй, росли медленнее, на 1 кг прироста живой массы затрачивали больше корма. Но качество мяса в тушах животных этой группы оказалось выше (**табл. 4**). В третьей группе толщина спинного шпика была наименьшей в сравнении с другими группами.

Наибольшие потери живой массы при убое зафиксированы в третьей группе (30,4%), а в первой и во второй — соответственно 28,5 и 28,4%.

Площадь мышечного глазка в контрольной группе была на 1 см<sup>2</sup> (4 %) меньше, чем во второй, и на 2 см<sup>2</sup> (8%) — чем в третьей.

Итак, у свиней опытных групп беконные туши отличались высоким качеством (толщина шпика — от 1,7 до 2,8 см, площадь мышечного глазка — от 30,3 до 32,6 см<sup>2</sup>). При этом выход сальной продукции значительно снижался, а постного мяса возрастал. Значит, все три испытанных рациона можно применять для беконного откорма свиней.

ЖР

Ставропольский край