

A decorative graphic consisting of several overlapping, wavy bands of blue and yellow, creating a sense of movement and depth. The top part is a solid yellow band, followed by a dark blue band, and then a lighter blue band that curves across the top of the page.

# **Оценка откормочных качеств свиней**

Откормочная продуктивность определяется скоростью роста свиней на откорме (возраст по достижении реализационной живой массы, среднесуточный прирост на откорме) и расходом корма на 1 кг прироста живой массы молодняка.

1. Возраст свиней при достижении 100 кг (или другой живой массы, предусмотренной в предприятии технологией откорма свиней). Хорошим показателем возраста по достижении живой массы 100 кг на интенсивном откорме следует считать 160 – 180 суток и допустимым – до 200 – 210 суток.

2. Среднесуточный прирост на откорме. Определяется путем деления общего прироста живой массы за период откорма (от постановки на откорм до снятия с него) на количество дней в этот период.

$$C_{\text{п}} = (W_2 - W_1) / (t_2 - t_1)$$

$W_1$ ,  $W_2$  – начальная (при постановке на откорм) и конечная (при снятии) живая масса животного

$t_1$ ,  $t_2$  – возраст животного (в сутках) при постановке на откорм и снятии с него соответственно.

3. Расход корма на 1 кг прироста живой массы показывает количество корма, израсходованного на 1 кг прироста живой массы. Этот показатель в практике еще называют затратами корма. выражается в килограммах комбикорма, в энергетических единицах или калориях. Определяется путем деления общего количества корма, израсходованного за период откорма, на общий прирост живой массы за этот период

- $P_k = K / (W_2 - W_1)$
- $K$  – количество израсходованного корма за период откорма
- $W_1$  – живая масса при постановке на откорм
- $W_2$  – живая масса при снятии животного с откорма.

4. Оплата корма показывает величину прироста, полученного на 1 кг израсходованного корма.

- $O_k = (W_2 - W_1) : K, \text{ г}$

Мясную продуктивность определяют количеством получаемой от свиней мясосальной продукции, пригодной для использования в пищу людей. Оценивают ее по убойной массе (применяется термин «убойный вес»), массе туши (мясо на костях), выходу мяса и сала в туше, а также по косвенным показателям, характеризующим качество туши: длина туши (беконной половинки), толщина шпика на спине над 6 – грудными позвонками, площадь «мышечного глазка», масса задней трети полутуши (окорок).

- Убойная масса (убойный вес) – масса туши (без внутренностей) с головой, ногами и внутренним жиром.
- Убойный вес, выраженный в процентах от предубойной живой массы, называют убойным выходом.
- Масса туши определяется взвешиванием охлажденной туши без головы, ножек и внутреннего жира. Охлаждение производится в целях «созревания» мяса после суточного хранения в холодильной камере при температуре +5 С.
- Выход мяса определяют путем взвешивания постного мяса после обвалки туши (разделения туши на мясо, сало и кости). Учитывают долю мяса в процентах от массы туши.

**Задание №1** Определите убойную массу, убойный выход и животных по следующим данным, определить к какому направлению они относятся

<b>Животное (вид, инд.№)</b>	<b>Живая масса, кг</b>	<b>Масса головы и ног, кг</b>	<b>Масса внутреннего Жира, кг</b>	<b>Масса внутренних органов, кг</b>	<b>Масса крови, кг</b>	<b>Масса туши, кг</b>	<b>Убойная масса (туша +сало), кг</b>	<b>Убойный выход, %</b>	<b>Выход туши, %</b>
<b>Артюх</b>	<b>210</b>	<b>6,8</b>	<b>7,5</b>	<b>23,6</b>	<b>12,1</b>				
<b>Ромашка</b>	<b>220</b>	<b>7</b>	<b>7,1</b>	<b>24</b>	<b>13,1</b>				
<b>Гордый</b>	<b>180</b>	<b>6,4</b>	<b>6,4</b>	<b>22,7</b>	<b>10,5</b>				
<b>Мирная</b>	<b>120</b>	<b>6</b>	<b>3,5</b>	<b>16</b>	<b>8</b>				
<b>Разетка</b>	<b>100</b>	<b>5,8</b>	<b>3,1</b>	<b>12,7</b>	<b>9</b>				
<b>Рыбка</b>	<b>350</b>	<b>9</b>	<b>5,5</b>	<b>24</b>	<b>20,3</b>				
<b>Конфетка</b>	<b>200</b>	<b>5</b>	<b>6,5</b>	<b>15</b>	<b>10,5</b>				

**Методика выполнения индивидуальных заданий по данной тематике.** При определении мясной продуктивности свиней взвешиванием определяют предубойную массу, убойную массу и рассчитывают убойный выход.

- Убойная масса, кг = Масса туши, кг + Масса сала, кг.
- Убойный выход, % = (Убойная масса, кг : Предубойная масса, кг) × × 100 %.
- Коэффициент мясности = Содержание в туше мякоти, % : Содержание в туше костей, %).
- Израсходовано кормов, к.ед. на 1 кг прироста = Израсходовано кормов, к. ед. : Убойная масса, кг.
- Израсходовано кормов, к.ед. на 1 кг мякоти = Израсходовано кормов, к. ед. : (Убойная масса, кг × коэффициент мясности).
- Средний убойный выход свиней разных категорий:
- беконные свиньи – 72 – 75 %
- мясные свиньи – 75 – 78 %
- сальные свиньи – 78 – 82 %.

## Задание 2 и 3 Сделать расчеты

Возраст , месяц (30 дней)	Живая масса, кг	Среднесуточн ый прирост, г	Относительны й прирост, %
6	81		
7	96		
8	112		

Возраст , месяц (30 дней)	Живая масса, кг	Среднесуточный прирост, г	Относительный прирост, %
При рождении	1,3		
1	8,5		
2	20		