

Міністерство освіти і науки України

**Державний вищий навчальний заклад
«Херсонський державний
аграрний університет»**

Біолого-технологічний факультет



НАУКОВО-ІНФОРМАЦІЙНИЙ ВІСНИК

ВИПУСК – 12

**ЗБІРНИК ІНФОРМАЦІЙНИХ ПОВІДОМЛЕНЬ, СТАТТЕЙ,
ДОПОВІДЕЙ І ТЕЗ НАУКОВО-ПРАКТИЧНИХ
КОНФЕРЕНЦІЙ ВИКЛАДАЧІВ, АСПІРАНТІВ, МАГІСТРІВ,
СТУДЕНТІВ**

Херсон - 2019

умовах ТОВ "М.М.ДЖІ. Холдингс кооперейшен" міста Херсон	
Падалка І.О., Панкєєв С.П. Перспективи спеціалізованого м'ясного скотарства на півдні України	126
Пелих В.Г., Левченко М.В. Сучасний стан виробництва свинини в Херсонській області	129
Пльолхова А.В., Пелих Н.Л. Фактори, щ обумовлюють продуктивність свиноматок	133
Саливончик О.М., Корбич Н.М. Зміна якості жиропоту під впливом різних фактрів	138
Ушаков М.О., Панкєєв С.П. Технологія виробництва свинини в умовах свинарського підприємства товариства з обмеженою відповідальністю «Воронцовське»	142
Цігорлаш Д. В, Левченко М.В. Оцінка технологій вирощування свиней в умовах приватного підприємства «Багатогалузева фірма » «Таврія» Чаплинського району Херсонської області	146
Шибко Г., Корбич Н.М. Смушкове вівчарство України	149
Щебля М., Корбич Н.М. Густота вовни – основна фізико-механічна властивість	152
<u>Секція 3. Технологія годівлі та біологія продуктивності тварин</u>	155
Гусєв І.О., Пелих Н.Л. Особливотсі годівлі свиней	155
Кушнеренко В.Г., Бондар Р.В. Перспективи підвищення молочної продуктивності шляхом введення деяких технологічних прийомів рідкої годівлі ВРХ	158
Демчук О.В., Левченко М.В. Удосконалення технології приготування кормів в умовах сільськогосподарського підприємства	163
Євтушенко Е.М., Нежлукченко Т.І. Особливості технології утримання м'ясної худоби у ДП ДГ «Асканійське»	166
Кушнеренко В.Г., Нежлукченко Н.В., Папакіна Н.С., Нежлукченко Т.І. Пасовища та пасовищне навантаження для овець в посушливих умовах Південного степу України	169
Нежлукченко Т.І., Кушнеренко В.Г., Нежлукченко Н.В. Особливості технології відгодівлі свиней за умов використання	174

Секція 3. Технологія годівлі та біологія продуктивності тварин

УДК 636.4.082

ОСОБЛИВОСТІ ГОДІВЛІ СВИНЕЙ

Гусєв І.О. - здобувач вищої освіти другого (магістерського) рівня освіти першого року навчання

Пелих Н.Л. - к.с.-г.н., доцент,

ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет»

Відомо, що запорукою ефективного свинарства, яке передбачає швидке отримання значних обсягів продукції, а відповідно і високих прибутків, самого лише формування стада з елітних високопродуктивних свиней недостатньо. Ключову роль у вирощуванні свиней грає раціональне та збалансоване годування, яке передбачає не тільки правильне складання раціонів і створення ефективної кормової бази, а й використання сучасних високоефективних систем годівлі.

Вивчення аспектів годівлі свиней дає можливість різко підвищити їхню продуктивність, зокрема молодняку на відгодівлі завдяки науково обгрунтованому балансуванню раціонів за вмістом енергії і кількістю поживних і біологічно активних речовин. Однак навіть оптимально високий рівень енергії разом з балансуванням раціону біологічно повноцінним протеїном за рахунок незамінних амінокислот (лізин, метіонін, цистин, триптофан, треонін) макро-і мікроелементами і біологічно активними речовинами також не забезпечує стовідсоткової реалізації програми відгодівлі, якщо господарник не приділяє належної уваги системам годівлі.

Одним із основних факторів, що забезпечує ріст і розвиток організму свиней, їх продуктивність, адаптацію до впливу зовнішнього середовища й в кінцевому рахунку, що впливає на якість туш та хімічний склад тканин є годівля тварин. Регулюючи рівень і режим годівлі свиней, можна добитися істотної зміни складу їх тіла.

Для годівлі свиней використовують три різних режими: вволю – коли для

тварин є постійний доступ до корму. Використовують дану систему в основному для годівлі поросят після відлучення; нормовану годівлю (2 або 3 рази на день). Використовують для годівлі підсисних свиноматок та тварин на дорощуванні; обмежена, коли дають дещо менше корму, ніж спожили би дана група тварин. Використовують для поросних свиноматок та для відгодівлі свиней з метою отримання пісного м'яса [2].

Зниження рівня енергії в раціоні на 25-30 % у порівнянні з існуючими нормами приводить до підвищення виходу м'яса в туші більше ніж на 5% і зменшенню виходу сала до 13%, при цьому калорійність 1 кг фаршу, приготовленого з м'яса й сала після обвалки туш буде нижче на 12%. При зниженні на 15%, вихід м'яса збільшиться до 3% із зниженням виходу сала до 3,5%, калорійність такого фаршу знижується на 5 % [1].

При зниженні рівня енергії в раціоні на 15-30% зменшується товщина сала на 3-12% і збільшується площа м'язового вічка на 6-13%, а також маса туші на 1-3%. Також, спостерігається тенденція до підвищення вологи в м'ясі на 2-3%. При годівлі тварин вволю в перші 112 днів життя і при послідуєчій помірній годівлі можна одержати м'ясний тип свиней, коли в туші, м'яса знаходиться на рівні 45%, а жиру – біля 33,4% і, навпаки, помірна годівля в перші 4-5 місяців, з послідуєчою годівлею вволю, сприяє формуванню сального типу – м'яса в туші дещо більше 36%, а жиру – 44%.

Під якістю м'яса розуміють сукупність властивостей, які виявляють придатність його для харчування, до них входять показники повноцінності та санітарно-ветеринарної безпечності. Основними показниками якості м'яса, які являють певний інтерес для споживача, є – колір, смак, аромат, соковитість та ніжність м'яса [3].

Наявність у м'ясі міоглобіну та гемоглобіну, в основному, обумовлює колір м'яса. На інтенсивність кольору м'яса може впливати значна кількість факторів в тому числі і режими годівлі тварин. Колір м'яса в певній мірі залежить і від рН. Свинина при рН 5,6 має рожево-червоний колір, а при рН 6,5 і вище – більш темний. Рожево-червоний колір свинини відповідає доброму знекровленню туші і

свіжому м'ясу. Смак і аромат м'яса утворюються за рахунок вмісту і певного співвідношення у ньому екстрактивних речовин, які легко окислюються. У м'ясі молодих тварин ці якісні показники менш виявляються у порівнянні з м'ясом дорослих тварин. Смак м'яса, яке отримано від перевтомлених тварин, погіршується.

Консистенція м'яса залежить, в основному, від його ніжності, соковитості та м'якості. Встановлено, що соковитість, ніжність, смак та інші товарознавчі та технологічні властивості залежать від вологоутримуючих особливостей м'яса. М'ясо більш темного кольору, більш соковите менше втрачає масу при варінні. Високий показник рН збільшує вологоутримуючу властивість м'яса. При рН 6,8 ніжність м'яса найбільш виявляється і зменшується при зменшенні мармуровості м'яса.

Отже, з метою отримання високоякісної свинини відповідного гатунку, крім збалансованості раціонів за всіма поживними речовинами в тому числі амінокислотним складом, необхідно враховувати і режими годівлі тварин враховуючи технології даного підприємства.

Список використаних джерел

1. Бірта Г.О. Товарознавство м'яса: навч. посібник / Г.О.Бірта, Ю.Г.Бургу – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 164 с.
2. Засуха Ю.В. Оптимізація годівлі свиней в умовах промислової технології: автореф. дис... д-ра с.-г. наук: 06.02.02 / Ю.В. Засуха; Нац. аграр. ун- т. – К., 2005. – 40 с.
3. Технохимический контроль и управление качеством мяса и мясопродуктов: учебное пособие / Р.Э.Хабибуллин, Х.Р.Хусаинова, Г.О.Ежкова, В.Я.Пономарев, Т.А.Ямашев, О.А.Решетник – Казань: КГТУ, 2007. – 168 с.