

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*

## ЗМІСТ

<u>Секція I. Селекція та розведення тварин</u>	9
<b>Бондарь В.Л., Качур І.А., Нежлукченко Т.І. Оцінка продуктивних якостей вівцематок таврійського типу асканійської тонкорунної породи за віком</b>	9
<b>Богданова Д.А., Пелих Н.Л. Ефективність селекції за індексом материнських якостей</b>	10
<b>Ведмеденко О.В. Молочна продуктивність корів залежно від лінійної та породної належності</b>	14
<b>Горб К.В., Папакіна Н.С. Особливості імуногенетичних характеристик овець вітчизняної селекції</b>	17
<b>Деберина І.В., Лесновська О.В., Карлова Л.В. Відтворювальні якості корів різних порід</b>	22
<b>Довмат Ю.В., Папакіна Н.С. Методи прижиттєвої оцінки м'ясної продуктивності молодняку овець</b>	24
<b>Поточна А.Є., Скарупа Н.О., Коваленко Т.С. Методи підвищення продуктивних і племінних якостей курей</b>	29
<b>Крамаренко О.С. Популяційно-генетична структура південної м'ясної породи худоби за локусами мікросателітів ДНК</b>	37
<b>Костік Р.П., Пелих Н.Л. Інновації у селекції свиней</b>	40
<b>Маскаль І.М., Папакіна Н.С. Особливості росту та розвитку молодняку молочної та м'ясної худоби</b>	46
<b>Масюк Ю., Корбич Н.М. Асканійська каракульська порода – історія та сучасний стан</b>	48
<b>Матвеев М.А. Застосування різних варіантів розрахунку селекційної цінності корів для формування високопродуктивного стада</b>	51
<b>Нежлукченко Н.В., Польовий А.М. Моделювання росту ягнят у перші місяці їх постембріонального розвитку</b>	55
<b>Оріхівський Т. В., Федорович В. В., Мазур Н. П. Вплив належності корів симентальської породи до виробничого типу на тривалість їх тільності</b>	60
<b>Соболь О. М. Рейтинг порід кішок в різних фелінологічних регіонах</b>	63

## Література:

1. Делян А. Влияние возраста первого отела на продуктивность и долголетие коров / А. Делян, А. Ивашков // Молочное и мясное скотоводство. – 1999. – № 8. – С. 14–17.
2. Лесновська О. В. Особливості формування молочної продуктивності корів червоної степової породи / О. В. Лесновська, Л. В. Карлова, І. В. Деберина// Theoretical and Applied Veterinary Medicine. – 2019. – 7(1). – С. 29-35.
3. Карлова Л.В. Вплив типу конституції корів української чорно-рябої молочної породи на їх продуктивні якості / Л. В. Карлова, О. О. Іжболдіна, О. В. Лесновська, І. В. Деберина // Аграрна наука та харчові технології : зб. наук. пр. / Вінницький НАУ. – 2019. – Вип. 1(104). – С. 119-129.
4. L.V. Karlova, O.V. Lesnovska, I.V. Deberina, O.G. Gavrulina (2019): Productivity level of broad-bodied and narrow-bodied cattle, Ukraine. Ukrainian Journal of Ecology, 9(2):136-143.
5. Pryshedko V. M. Milk yield of cow holstein breed firstborn depending on the intensity of their formation in early ontogenesis / V. M. Pryshedko, O. V. Lesnovska, L. V. Karlova // Magyar Tudományos Journal – Budapest, Hungary –2017. – №5. – С.4-7.

УДК 636.933.2.033

## МЕТОДИ ПРИЖИТТЄВОЇ ОЦІНКИ М'ЯСНОЇ ПРОДУКТИВНОСТІ МОЛОДНЯКУ ОВЕЦЬ

**Довмат Ю.В.** - здобувач вищої освіти другого (магістерського) рівня освіти другого року навчання

**Папакіна Н.С.** – к.с.-г. н., доцент

*ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет»*

М'ясна продуктивність овець оцінюється за наступними основними показниками: передзабійна маса, маса туші і внутрішнього жиру, забійна маса, забійний вихід, співвідношення в туші кісток і м'якоті, а також м'язової і жирової

тканин, категорія вгодованості овець і туші, сортовий і морфологічний склад туші, локалізація жиру, харчова цінність м'яса, вихід і якість субпродуктів і ін.

Передзабійна маса — один з найважливіших показників прижиттєвої оцінки м'ясної продуктивності овець, оскільки вона має позитивний зв'язок з масою туші. Передзабійну масу овець визначають шляхом зважування тварин після 24-годинної голодної витримки. Втрата живої маси за період голодної витримки зазвичай складає 3-4% за рахунок виділення калу і сечі.

Маса туші — це туша вівці після забою без внутрішніх органів, голови і ніг. Передні ноги відокремлюють від туші по зап'ястному суглобу, задні — по скакальному. Нирки і пренирковий жир не відокремлюють, вони входять в масу туші. Маса туші залежить від породи, статі, віку і вгодованості овець. Існує маса парної туші, яку визначають шляхом зважування відразу після забою, і маса охолодженої туші — через 24 год після її охолодження в холодильній камері при температурі 4-6°. Якість туші визначають по розвитку м'язової тканини і ступеня жировідкладення.

Забійна маса включає масу туші і внутрішнього жиру. Маса туші і внутрішнього жиру враховують окремо.

Забійний вихід — це відношення забійної маси до передзабійної маси овець виражена у відсотках. Він залежить від вгодованості, породи, віку і статі тварин, і коливається від 35 до 60 %.

Туші однієї і тієї ж маси мають залежно від співвідношення в них м'яса-м'якоті і кісток різну харчову цінність. Відношення маси м'якоті до маси кісток прийнято називати коефіцієнтом м'ясності. Цей показник залежить, перш за все, від вгодованості овець, а також породи, статі і віку тварин. Співвідношення м'яса-м'якоті і кісток в туше встановлюють при її обвалці.

Кількість жиру і його розподіл в туші мають істотне значення в оцінці якості баранини, яку отримують при забої овець різних порід. При рості і розвитку організму овець жир відкладається на різних ділянках тіла в певній послідовності, і він має різну харчову цінність. У курдючних і жирнохвостих овець жир на сідницях і хвості з'являється ще в ембріональний період життя. У

постембріональний період у овець всіх порід в першу чергу відкладається внутрішній жир (нирковий, кишковий), потім — міжм'язовий, підшкірний жировий шар і останнім — внутрішньом'язовий. Відкладення міжм'язового жиру надає баранині мрамуровому вигляду і покращує її харчові якості. У овець різних порід відкладення жиру відбувається по-різному.

У овець скоростиглих м'ясо-шерстних порід жировідкладення в основному відбувається між м'язами і у вигляді поливу на поверхні туші.

У овець тонкорунних порід значна частина жиру відкладається також на поверхні туші і в області нирок.

Високо цінуються туші з оптимальним відкладенням підшкірного і внутрішнього жиру при переважному вмісті його між м'язами. Туші масою 16-18 кг повинна містити не більше 25 % жиру, зокрема 13 % підшкірного, 10 % міжм'язового і 2 % ниркового. Товщина жирового шару над найдовшим м'язом спини між 12-м і 13-м грудним хребцями для туш масою 15-18 кг повинна складати 3-4 мм і для туш масою 20-25 кг — 4-5 мм.

Субпродукти — це другорядні продукти, які отримують при забої овець. Їх підрозділяють на наступні групи: м'якотні — печінка, серце, легені, діафрагма, трахея з горлом, селезінка, м'ясна обрізь, язик і мозок; слизові оболонки — рубець, шерстні — голова.

Категорія вгодованості овець — один з основних показників прижиттєвої оцінки їх м'ясної продуктивності. Вона залежить від ступеня розвитку м'язової і жирової тканин на холці, спині, попереку, ребрах і біля кореня хвоста, а у курдючних і жирнохвостих овець — курдюка і жирного хвоста.

Відповідно до ГОСТ 5111-55 вівці за станом вгодованості при здачі для забою на м'ясо підрозділяються на три категорії — вища, середня і нижчесередня.

При вищій вгодованості у овець м'язи спини і попереку на дотик добре розвинені, остисті відростки спинних і поперекових хребців не виступають, відкладення підшкірного жиру добре прощупуються на попереку. У курдючних овець в курдюці і у жирнохвостих овець на хвості значні відкладення жиру, курдюк добре наповнений.

При середній вгодованості м'язи спини і попереку на дотик розвинені задовільно, маклоки і остисті відростки поперекових хребців злегка виступають, а остисті відростки спинних хребців помітно виступають, на попереку прощупуються помірні відкладення підшкірного жиру. У курдючних овець в курдюці і у жирнохвостих овець на хвості помірні жирові відкладення, курдюк недостатньо наповнений.

При нижчесередній вгодованості м'язи на дотик розвинені незадовільно, остисті відростки спинних і поперекових хребців і ребра виступають, маклоки виступають значно, відкладення підшкірного жиру не прощупуються. У курдючних овець в курдюці і жирнохвостих овець на хвості є невеликі жирові відкладення.

Разом з баловою оцінкою екстер'єру про м'ясність овець можна судити по індексах тілобудови. Особливо обережно слід користуватися індексом костистості: густа шерсть, товста і рихла шкіра в області п'ясті створюють ілюзію масивності кістяка, а у голоногих тварин з щільною шкірою кістяк здається дуже тонким.

У віці 18 місяців порівняно високий позитивний взаємозв'язок є між основними показниками м'ясної продуктивності і промірами грудей. Збільшення або зменшення одних і тих же коефіцієнтів кореляції з віком пояснюється тим, що в певні вікові періоди різні тканини і органи ростуть з неоднаковою інтенсивністю. Саме тому в одному віці м'ясу продуктивність тварин характеризують одні параметри, в іншому — інші.

Встановлені достовірні позитивні коефіцієнти кореляцій між живою масою і масою туш ( $r = 0,87$ ), між живою масою і м'ясом в тушах ( $r = 0,85$ ), між масою туш і масою м'якоті ( $r = 0,99$ ).

У овець мясо-шерстних порід жива маса найтісніше пов'язана з такими промірами, як коса довжина тулуба і обхват грудей. Коефіцієнт кореляції між обхватом грудей і живою масою складає 0,78, масою туші — 0,77.

Залежно від вгодованості овець туші розділяють на першу і другу категорії.

Така якісна характеристика туш не враховує породних, статевих і вікових особливостей тварин для забою.

Баранину найвищої якості отримують при забої молодняка у віці до 9 місяців; маса туші залежно від віку складає 12-23 кг; товщина жиру над «м'язовим вічком» не менше 2 мм і не більше 5 мм; товщина жиру на боці туші над 12-м ребром складає 8-10 мм; вміст жиру в туші 24-26 %, кісток до 20 %.

Морфологічний склад туші залежить від породи, статі, віку і вгодованості овець. У тушах ягнят міститься більше кісток, менше м'якоті і жиру, ніж в тушах дорослих тварин. З підвищенням вгодованості збільшується вміст м'якоті і жиру, зменшується питома маса кісток. В порівнянні з нижчесередньою вгодованістю овець кількість жиру в тушах овець середньої вгодованості зростає приблизно в 2 рази, вищесередньою — більш ніж в 3 рази. Одночасно збільшується вихід найбільш цінних відрубів — спинної частини, лопатки, грудинки, і задньої частини.

У баранині міститься від 53 до 72 % води і від 28 до 47 % сухих речовин. З підвищенням вгодованості овець збільшується кількість сухих речовин, зокрема білка і, особливо, жиру (табл. 1).

Таблиця 1 - Хімічний склад м'яса овець

Категорія вгодованості	Вміст, %				Енергетична цінність, ккал/кДж
	води	білків	жирів	золи	
Вища	52,9	15,3	31,0	0,8	351/1470
Середня	67,6	16,3	15,3	0,8	203/850
Нижчесередня	69,3	20,8	9,0	0,9	164/687
Ягнятина	68,9	16,2	14,1	0,8	192/803

Морфологічний склад туші встановлюють шляхом обвалки окремих її відрубів. Оскільки проведення обвалки туш — трудомісткий процес, запропоновані показники, що характеризують м'ясність туш без її обвалки.

Висока кореляція між хімічним складом м'яса і відносною масою м'язів дає можливість з певною достовірністю розрахувати вміст жиру і білка в м'ясі, його калорійність, не удаючись до обвалки туші і хімічного аналізу середньої проби м'яса. Встановлено, що чим більше площа поперечного перетину найдовшого м'яза спини («м'язового вічка»), тим вище вихід м'якоті в туші. Коефіцієнт кореляції між цими показниками рівний 0,62-0,92. Поперечний перетин «м'язового вічка» визначають за допомогою зондування голкою ділянки довгого м'яза над поперечним відростком першого поперекового хребця з правого боку тварини. Голку слід вводити до упору в поперечно-ребровий відросток хребця. Це — показник глибини «м'язового вічка». Ширину його визначають лінійкою від краю остистого відростка першого поперекового хребця до краю найдовшого м'яза у кінця поперечно-ребрового відростка. Ширина, помножена на довжину, дає площу «м'язового вічка».

Встановлена висока позитивна кореляція між масою скелета і масою окремих кісток у овець породи прекос. Коефіцієнт кореляції між площею «м'язового вічка» і масою туші у овець породи прекос складає 0,975, масою м'яса — 0,852, масою кісток — 0,825.

**УДК 619:637.54'652.072:615.32**

## **МЕТОДИ ПІДВИЩЕННЯ ПРОДУКТИВНИХ І ПЛЕМІННИХ ЯКОСТЕЙ ЯЄЧНИХ КУРЕЙ**

**Поточна А.Є., Скарупа Н.О.** – здобувачі вищої освіти другого (магістерського) рівня освіти другого року навчання

**Коваленко Т.С.** – к.с.г.н, доцент

*ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет»*

**Актуальність теми.** Оцінюючи стан і перспективи розвитку птахівництва в Україні, слід відзначити, що воно і надалі розвиватиметься переважно за рахунок інтенсивних факторів. Це, перш за все, використання нових високопродуктивних кросів, підвищення конверсії корму та плодючості птиці, удосконалення