

2. Медведский В.А. Клеточные и гуморальные факторы защиты организма животных./ Медведский, В. А. // Ветеринарная медицина Беларуси. -1999. - №2 - С. 44-47
3. Плященко, С. И. Естественная резистентность организма животных / С.И. Плященко, В.Т. Сидоров. - Л.: Колос, 1979. -184 с.
4. Федоров, Ю. Н. Иммунокоррекция: применение и механизм действия - легирующих препаратов./ Ю. Н. Федоров // Ветеринария • 2005. - №2 - С. 3-6
5. Плященко, С. И. Получение и выращивание здоровых телят / С. И. Плященко, В.Т. Сидоров, А. Ф. Трофимов. - Минск: Ураджай, 1990.-222 с.
6. Садовом, Н. А. Резистентность цыплят-бройлеров при включении в рацион витамина А. [Текст] / Н. А. Садовом // Зоотехния. -2002. - №7. - С. 15-17.

УДК 636.4.033

## **ПОКАЗАТЕЛИ МЯСНОЙ ПРОДУКТИВНОСТИ МОЛОДНЯКА СВИНЕЙ РАЗЛИЧНЫХ ГЕНОТИПОВ**

**Шейко Р.И.<sup>1</sup>, Бальников А.А.<sup>1</sup>, Мальчевский А.В.<sup>1</sup>, Заяц В.Н.<sup>1</sup>, Мальчевская А.П.<sup>1</sup>, Рябцева С.В.<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> – РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по животноводству»

г. Жодино, Республика Беларусь

<sup>2</sup> – КСУП «СГЦ «Западный»

Брестский р-н, Республика Беларусь

Свиноводство является наиболее интенсивной отраслью животноводства, за короткий промежуток времени оно имеет возможность произвести максимальное количество мясной продукции [1].

Мясная продуктивность определяется рядом показателей, важнейшие из которых – живая масса (в конце откорма и перед убоем), масса туши, убойная масса и убойный выход, соотношение в туше костей и мякоти. Наиболее точно определить качество туши можно только при проведении контрольного убоя животных с последующей обвалкой остывшей туши с учетом мяса-мякоти, шпика и костей [2, 3].

Цель наших исследований – изучение показателей мясной продуктивности у помесного молодняка свиней, полученного от скрещивания свиноматок и хряков белорусского заводского типа «Днепробугский» породы йоркшир (Й), а также чистопородных свиноматок белорусской мясной (БМ) породы, и помесных маток (БМ×Й) с чистопородными хряками дюрок (Д) и ландрас (Л) немецкой селекции.

Исследования проводились в 2011-2012 гг. в КСУП СГЦ «Западный» Брестского района Брестской области.

Контрольный убой молодняка проводили по достижению живой массы 95-105 кг согласно «Методическим указаниям по изучению ка-

чества туш, мяса и подкожного жира убойных свиней» (ВАСХНИЛ, 1978 г.).

В ходе проведенных исследований установлено, что наиболее мясным оказался помесный молодой, полученный с участием хряков породы дюрок. Выход мяса у помесей сочетания (БМ×Й)×Д и Й×Д составил 65,6 и 69,7%, что 5,3% ( $P \leq 0,05$ ) и 9,4% ( $P \leq 0,001$ ) превышал аналогичный показатель подсвинков контрольной группы. Туши помесного молодняка были менее осаленными. Так, наименьшим содержанием сала в туше характеризовались подсвинки Й×Д и (БМ×Й)×Д – 14,7 и 9,6%, что 5,2% ( $P \leq 0,05$ ) и 10,3% ( $P \leq 0,001$ ) ниже аналогов контрольной группы.

Наименьшим содержанием костей в туше (12,5%) отличался помесный молодой сочетания Й×Д.

Содержание кожи в составе туш у всех подопытных групп животных находилось в пределах 7,2-7,5%. У подсвинков сочетания (БМ×Й)×Д отмечалось снижение в тушах процентной доли кожи на 0,4%, что указывает на особенность животных мясного направления продуктивности.

Фактическое содержание мяса в полутуше у помесей Й×Д и (БМ×Й)×Д – 22,5 и 24 кг, что на 8,7% ( $P \leq 0,05$ ) и 16% ( $P \leq 0,01$ ) превосходили аналогов контрольной группы.

В наших исследованиях лучшее соотношение мышечной ткани и костей (индекс мясности) 5,20-5,43 характеризовались помеси сочетаний (БМ×Й)×Д и Й×Д. Аналогичная картина сложилась по (индексу постности) соотношение (мясо/сало), у полукровных животных Й×Д и (БМ×Й)×Д данный показатель колебался (5,25-7,26).

По равномерности распределения шпика, установлено что самым тонким шпиком в области 6-7-го грудного позвонка характеризовались помеси (БМ×Й)×Д что 5,6 мм, что на 25% ( $P \leq 0,05$ ) тоньше, чем у подсвинков контрольной группы. Наиболее тонким шпиком на пояснице был отмечен помесный молодой сочетаний (БМ×Й)×Д, у которых данный показатель составил (15,7 мм), что на 9,0 мм, или 36,2% ( $P \leq 0,05$ ) меньше, чем у аналогов контрольной группы. Наименьшей толщиной шпика 15,9 и 19,1 мм в области крестца характеризовались помеси (БМ×Й)×Д и Й×Д, что на 5,4 мм, или 2% ( $P \leq 0,05$ ), и 8,6 мм, или 35,1% ( $P \leq 0,01$ ), ниже чем у подсвинков породы йоркшир.

Самым выровненным шпиком характеризовались туши помесного молодняка сочетаний Й×Д и (БМ×Й)×Д, разница между наибольшей и наименьшей толщиной составила (5,5-6 мм).

Полученные результаты свидетельствуют о возможности использования хряков породы дюрок для получения помесей с высоким содержанием мяса в туше.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Мысик, А.Т. Роль свиноводства в решении мясной проблемы / А.Т. Мысик // Свиноводство. – 1997. – № 6. – С. 15-20.
2. Закопин, В. Е. Мясная продуктивность свиней, откормленных до разных весовых кондиций / В. Е. Закопин // Актуальные вопросы зоотехнической науки и практики как основа улучшения продуктивных качеств и здоровья сельскохозяйственных животных : материалы VI Междунар. науч.-практ. конф. (26-27 нояб. 2009 г.). – Ставрополь, 2009. – С. 48-50).
3. Шейко, Р. И. Морфологический состав туш гибридного молодняка, полученного с участием мясных пород/ Р. И. Шейко, А. Ф. Мельников, Н. В. Подскребкин // Актуальные проблемы интенсивного развития животноводства : сб. науч. тр. – Горки, 2005. – Вып. 8, ч. 2. – С. 216-218.

УДК 638.1

### WYMOGI I PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI MIODU OBOWIĄZUJĄCE W POLSCE I NA BIAŁORUSI

**Madras-Majewska B.<sup>1</sup>, Halko N.<sup>2</sup>, Majewski J.<sup>1</sup>, Halko A.<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> – Pracownia Pszczelnictwa, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

<sup>2</sup> – Grodno State Agrarian University Belarus, Grodno

Rozporządzenia i normy jakościowe.

Miód pszczelej, powinien spełniać określone wymagania dotyczące składu chemicznego oraz charakterystycznych właściwości, tak jak i inne produkty żywnościowe przeznaczone do spożycia przez człowieka. Takie wymagania zostały określone oraz sprecyzowane normami międzynarodowymi oraz w standardzie krajowym (*Szczęsna T., 2003*).

Najważniejsze i najbardziej znane normy, to:

- Dyrektywa Rady Europejskiej 2001/110 EC,
- Polska Norma PN-88/A77626 „Miód pszczelej”.

W roku 2001 ukazała się nowa Dyrektywa 2001/110 EC. Została ona stworzona dzięki udziałowi członków Międzynarodowej Komisji ds. Miodu (International Honey Commission). Międzynarodowa Komisja ds. Miodu jest organizacją naukową, której głównymi celami są: udoskonalanie metod badania miodu oraz opracowywanie nowych kryteriów jakościowych dla produktów pszczelich. IHC dąży również do ujednocnienia przepisów w wielu krajach (*Szczęsna T. 2003; Szczęsna T. 2007*). Podczas tworzenia Dyrektywy 2001/110 EC, wzięto pod uwagę między innymi nowocześniejsze metody badań miodu, co zaowocowało nowymi