

РЕАЛИЗАЦИЯ ГЕНЕТИЧЕСКОГО ПОТЕНЦИАЛА МЯСНОЙ ПРОДУКТИВНОСТИ БЫЧКОВ ПРИ РАЗНЫХ УРОВНЯХ ЖИРА В ИХ РАЦИОНАХ

О. Ю. Петров, М. В. Долгорукова

Марийский государственный университет, г. Йошкар-Ола

REALIZATION OF GENETIC POTENTIAL OF MEAT PRODUCTIVITY OF BULL-CALVES AT DIFFERENT LEVELS OF FAT IN THEIR DIET

O. Y. Petrov, M. V. Dolgorukova

Mari State University, Yoshkar-Ola

В проведенных исследованиях установлено влияние различных уровней жира в рационах откармливаемых бычков на мясную продуктивность, убойные показатели, химический состав и некоторые функционально-технологические свойства говядины, а также ряд физико-химических показателей жировой ткани. Проведенные исследования показали, что уровень жира в сухом веществе рациона бычков, равный 3 %, значительно сдерживает интенсивность их роста. При повышении уровня жира в рационе с 3 до 4 % в расчете на сухое вещество, происходит повышение прироста живой массы. Но более значительное положительное влияние на откормочные показатели оказал уровень жира в сухом веществе рациона, равный 5 %. Увеличение концентрации жира в рационе до 5 % способствовало достоверному повышению всех убойных показателей откармливаемых животных. С увеличением уровня жира в рационах достоверно снижается массовая доля влаги и, следовательно, повышается содержание сухого вещества, возрастает содержание жира в мясе и его энергетическая ценность. Уровень жира 5 % от сухого вещества рациона оказал положительное влияние на физико-химические показатели мышечной и жировой тканей откормочных бычков на дегустационные показатели мяса. В связи с этим установлено оптимальное содержание жира в рационах молодняка на уровне 5 % от сухого вещества.

Ключевые слова: молодняк на откорме, уровень жира в рационе, мясная продуктивность, говядина, субпродукты, жировая ткань, химический состав, функционально-технологические свойства, физико-химические показатели

The study found the effect of different levels of fat in the diets of fattening steers on meat production, slaughter performance, chemical composition, and some functional and technological properties of beef, as well as a number of physical and chemical indicators of adipose tissue. Studies have shown that the level of fat in the dry matter of the diet of calves, equal to 3 %, greatly inhibits the intensity of their growth. At higher levels of fat in the diet from 3 to 4 %, based on dry substance, there is an increase of weight gain. But a more significant positive effect on fattening performance had a level of fat in the dry matter of the diet, equal to 5 %. Increasing the concentration of fat in the diet contributed to a 5 % significant increase in all indicators of fattening animals for slaughter. With an increase in fat levels in the diets significantly reduced mass fraction of moisture and thus increases the dry matter content increases the fat content in meat and its energy value. Fat level of 5 % of the diet dry matter had a positive impact on the physical and chemical indicators of muscle and adipose tissue of fattening steers on figures tasting meat. In this connection, an optimal set of fat in the diets of young animals at the level of 5 % of the dry matter.

Keywords: young fattening, level of fat in the diet, meat productivity, beef, offal, fat, chemical composition, functional and technological properties, physico-chemical parameters