

20-2435

ДУБЛЕТ

Сложенкина М.И., Горлов И.Ф.,
Мосолова Н.И., Анисимова Е.Ю.,
Кротова О.Е., Черняк А.А., Николаев Д.В.

**Влияние инновационных методов
на повышение эффективности
производства и оптимизацию
функциональных качеств свинины**

20-02436



Волгоград - 2020

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
ПОВОЛЖСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ МЯСОМОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

ВЛИЯНИЕ ИННОВАЦИОННЫХ МЕТОДОВ
НА ПОВЫШЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ
ПРОИЗВОДСТВА И ОПТИМИЗАЦИЮ
ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ КАЧЕСТВ СВИНИНЫ

Волгоград, 2020

УДК 636.4.084/087
ББК 4.45/46
С48

Рецензенты:

Комлацкий В.И., доктор с.-х. наук, профессор;
Ряднов А.А., доктор биол., наук, профессор;
Боряев Г.И., доктор биол. наук

С48 Влияние инновационных методов на повышение эффективности производства и оптимизацию функциональных качеств свинины: монография: / М.И. Сложенкина, И.Ф. Горлов, Н.И. Мосолова, Е.Ю. Анисимова, Кротова О.Е., Черняк А.А., Д.В. Николаев. – Волгоград, ООО «СФЕРА», 2020. – 136 с.

В монографии, подготовленной на основании научно-экспериментальных исследований, производственной проверки и результатов внедрения, предлагаются оптимальные технологии откорма молодняка свиней до разных весовых кондиций и дозировки применения различных лактулозосодержащих биологически активных кормовых добавок «Лактофит» и «Лактумин» в рационах кормления свиней, обеспечивающие их эффективное влияние на продуктивное и физиологическое состояние организма животных.

Предназначена для специалистов агропромышленного комплекса, научных работников и студентов высших учебных заведений.

УДК 636.4.084/087
ББК 4.45/46

Утверждена на учёном совете ФГБНУ «Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции» (протокол № 6 от « 03 » апреля 2020 г.).

Представленные научные исследования выполнены в рамках госзадания ГНУ НИИММП 19-119051400082-1 и гранта РНФ – 19-76-10010.

ISBN 978-5-907191-38-9

© ФГБНУ «Поволжский НИИ производства и переработки мясомолочной продукции, 2020.
© Сложенкина М.И., Горлов И.Ф., Мосолова Н.И., Анисимова Е.Ю., Кротова О.Е., Черняк А.А., Николаев Д.В., 2020.
© Волгоград: ООО «СФЕРА», 2020.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	5
1. ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ.....	9
1.1. Современное состояние развития свиноводства в России.....	9
1.2. Влияние генетических факторов на продуктивность свиней и функционально-технологические свойства свинины.....	14
1.3. Влияние различных биологически активных кормовых добавок на хозяйственно-биологические особенности свиней и функционально-технологические свойства свинины	18
1.4. Инновационный способ хранения свинины в охлажденном состоянии.....	23
2. МАТЕРИАЛЫ И МЕТОДИКИ ИССЛЕДОВАНИЙ.....	29
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЙ.....	34
3.1. Влияние генетических факторов на продуктивность свиней и функционально-технологические качества свинины.....	34
3.1.1. Биохимические показатели крови подопытных животных...	34
3.1.2. Сравнительная оценка откормочных и мясных качеств чистопородных и гибридных подсвинков.....	42
3.1.3. Функционально-технологические качества свинины.....	46
3.1.4. Физико-химические и функционально-технологические свойства свинины при разных сроках убоя животных.....	54
3.1.5. Экономическое обоснование полученных результатов.....	58
3.2. Влияние новых биологически активных кормовых добавок на качество свинины	60
3.2.1. Технология производства биологически активных кормовых добавок «Лактофит» и «Лактумин» и механизм их действия на организм животных.....	60
3.2.2. Содержание и кормление подопытного молодняка.....	63

3.2.3. Переваримость и использование питательных веществ рационов.....	64
3.2.4. Рост и развитие животных.....	68
3.2.5. Линейный рост подсвинков.....	70
3.2.6. Клинико-физиологическое состояние и естественная резистентность организма подопытных животных.....	72
3.2.7. Морфологические и биохимические показатели крови подсвинков.....	74
3.2.8. Мясная продуктивность и качество свинины.....	78
3.2.8.1. Морфологический состав туш.....	79
3.2.8.2. Анатомо-гистологические исследования внутренних органов подопытных животных.....	81
3.2.8.3. Биохимический состав мяса.....	83
3.2.8.4. Функционально-технологические и кулинарные свойства мяса	88
3.2.8.5. Качественные показатели жировой ткани.....	90
3.2.8.6. Экономическая эффективность выращивания подопытных подсвинков.....	94
3.3. Инновационный способ хранения свинины в охлажденном состоянии	95
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	107
ВЫВОДЫ	113
ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВУ	116
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	117