

А.Х. Цечоева, О.О. Гетоков, Ш.Б. Хашегульгов

23-1909 ✓

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ!



23-01909

**Влияние
технологических приемов
на мясную продуктивность
и качество мяса бычков**

Цечоева А.Х., Гетоков О.О., Хашегульгов Ш.Б.

**Влияние технологических приемов
на мясную продуктивность
и качество мяса бычков**

Монография



Издательство ООО «КЕП»

**Назрань
2022**

УДК 636.082.024

ББК 46.6

Ц 29

Печатается по решению Учебно-методического Совета
ФГБОУ ВО «Ингушский государственный университет»,
протокол № 8 от 22.04.2022 г.

Ведущая организация

ФГБНУ «Ингушский НИИ сельского хозяйства»

Авторы:

Цечоева А.Х., кандидат технических наук, доцент, зав. кафедрой
«Машиноведение» ФГБОУ ВО «Ингушский государственный университет»

Гетоков О.О., доктор биологических наук, профессор кафедры «Зоо-
техния и ветеринарно-санитарная экспертиза» ФГБОУ ВО «Кабардино-
Балкарский государственный аграрный университет им. В.М. Кокова»

Хашегульгов Ш.Б.-к.с/х.н., профессор, зав.кафедрой «Зоотехния»
ФГБОУ ВО «Ингушский государственный университет»

Рецензенты:

Казанчев С.Ч., доктор сельскохозяйственных наук, профессор кафедр
«Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза» ФГБОУ ВО «Кабар-
дино-Балкарский государственный аграрный университет им. В.М. Кокова»

Биттиров А.М., доктор биологических наук, профессор кафедры «Ве-
теринарная медицина», ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский государствен-
ный аграрный университет им. В.М. Кокова».

Цечоева А.Х., Гетоков О.О., Хашегульгов Ш.Б.

Ц29 Влияние технологических приемов на мясную продуктив-
ность и качество мяса бычков. (Монография). – Назрань:
ООО «КЕП», 2022. – 172 с.

ISBN 978-5-4482-0124-0

В монографии представлены многолетние данные по изучению влияния различных технологических приемов на формирование мясной продуктивности бычков различных пород. В сравнительном аспекте у бычков изучены особенности роста, оплаты корма и технологические аспекты формирования мясной продуктивности и качества мяса. В работе нашли отражение вопросы кормления животных, морфологического состава крови, качественные показатели фарша, длиннейшей мышцы спины и подкожного жира. Проведена общая оценка токсичности говядины и экономической эффективности проведенных исследований.

Представленная монография адресована научно-педагогическим работни-
кам ВУЗов, аспирантам, магистрам, бакалаврам и фермерам.

УДК 636.082.024.

ББК 46.6

ISBN 978-5-4482-0124-0

© Цечоева А.Х., Гетоков О.О.,
Хашегульгов Ш.Б., 2022 г.

Оглавление

Введение	5
ГЛАВА 1. Характеристика швицкой и симментальской пород крупного рогатого скота	7
1.1. Швицкая порода	7
1.2. Симментальская порода.....	13
1.3. Продуктивность животных симментальской породы при различных технологиях выращивания и откорма.....	26
1.4. Технология и эффективность нагула крупного рогатого скота.....	42
ГЛАВА 2. Природно-климатические и технологические условия разведения симментальского и швицкого скота.....	63
2.1. Природно-климатические условия разведения скота.....	63
ГЛАВА 3. Технологические аспекты формирования мясной продуктивности и качества мяса бычков	67
3.1. Кормление и содержание подопытных бычков.....	67
3.2. Особенности роста, развития и оплаты корма подопытных бычков.....	76
3.2.1. Динамика живой массы, абсолютного, среднесуточного и относительного прироста.....	76
3.2.2. Особенности экстерьера подопытных бычков	85
3.2.3. Затраты питательных веществ корма на производство продукции.....	91
3.3. Гематологические показатели.....	94
3.3.1. Морфологический состав крови бычков швицкой и симментальской пород	95

3.3.2. Динамика общего белка и белковых фракций в сыворотке крови бычков.....	97
3.3.3. Динамика активности ферментов в сыворотке крови подопытных бычков.....	101
3.4. Мясная продуктивность подопытных бычков.....	103
3.4.1. Результаты контрольного убоя.....	104
3.4.2. Промеры туш и коэффициенты полномясности и выполненности бедра.....	107
3.4.3. Морфологический состав туш.....	110
3.5. Качественные показатели говядины.....	118
3.5.1. Химический состав мышечной ткани.....	119
3.5.2. Физико-химические и товарно-технологические показатели длиннейшей мышцы спины.....	123
3.5.3. Биологическая полноценность белков длиннейшей мышцы спины подопытных бычков.....	127
3.5.4. Химический состав и физико-химические свойства подкожного жира.....	131
3.5.5. Оценка общей токсичности говядины.....	133
3.6. Оценка мясной продуктивности бычков по выходу питательных веществ, конверсии протеина и энергии корма.....	135
3.7. Экономическое обоснование результатов исследований.....	141
Выводы.....	148
Предложения производству.....	152
Библиографический список.....	153
Об авторах.....	171