

## Мясная продуктивность

Птичье мясо – источник полноценного животного белка и жира. Мясная продуктивность птицы характеризуется мясными качествами и качеством мяса.

Живая масса – главный признак, определяющий количество мяса у птицы всех возрастов. Этот показатель зависит от наследственных задатков птицы, вида, породы, пола, возраста, условий кормления и содержания. Наибольшей массой отличаются индейки и гуси. Взрослые индюки весят 12-20 кг, гусаки 7-9 кг, селезни 4-5 кг, петухи 2,5-4,5 кг, цесарки 1,5 кг, перепела 130 г.

Каждой породе свойственна характерная живая масса самок и самцов. Например, утки яичной породы индийские бегуны весят 1,7 кг, а мясные пекинские утки-3,5-4 кг.

С возрастом птицы ее масса увеличивается, но при производстве мяса птицы очень важно получить высокую живую массу в молодом возрасте, а не во взрослом состоянии, т.к. в раннем возрасте птица хорошо оплачивает корм приростом живой массы, что экономически выгодно.

У живой птицы мясные качества можно оценить, ощупывая и осматривая грудные и ножные мышцы, измеряя соответствующие части тела. Чем шире и длиннее туловище, больше его глубина, чем длиннее киль грудной кости, тем лучше развита мясная продуктивность птицы. Развитие грудной мускулатуры оценивают по величине угла груди, измеряемого угломером.

После убоя птицы на основе ее упитанности (развитию мускулатуры и жировых отложений) мясные качества определяют по категориям тушек.

Анатомическая разделка тушек позволяет установить количество съедобных и несъедобных частей, отношение съедобных частей к несъедобным, выход грудных мышц и другие. На долю грудной мышцы приходится 30-40% массы всех остальных мышц. Выход мяса птицы определяют отношением массы мяса к предубойной массе птицы в процентах.

У птицы относительно слабо развит костяк и хорошо развита мускулатура, поэтому у нее высокий убойный выход. С учетом потрошеной тушки этот показатель составляет 60-67%, полупотрошеной – 80-84%.

Молодняк сельскохозяйственной птицы всех видов характеризуется очень высокой скоростью роста. За первые два месяца жизни масса молодняка увеличивается в несколько десятков раз по сравнению с его массой в суточном возрасте. Например, утенок за 55 дней откорма увеличивает живую массу с 50 г до 3,5 кг, т.е. в 70 раз.

Мясная скороспелость птицы имеет большое практическое значение: быстрорастущий молодняк раньше готов для убоя, лучше использует корм.

Наиболее быстрый рост совпадает с первым месяцем жизни птицы. Прирост живой массы утят резко снижается после 2-х месячного возраста, а гусят – после 3-х месячного. У цыплят наибольший прирост живой массы наблюдается до 2.5 – месячного возраста, у индюшат - в первые 3 месяца, однако, он остается значительным и до 5 месячного возраста. Самцы характеризуются более высокой скоростью роста, чем самки.

Чем меньше возраст убоя птицы, тем меньше затраты корма на единицу прироста живой массы. Селекционеры всего мира стремятся достичь как можно большей живой массы в раннем возрасте птицы. Так, в Израиле бройлеров выращивают до 38- дневного возраста с живой массой 2.2 кг при затрате кормов 2,1 кг.

С мясной продуктивностью тесно связана быстрота оперяемости птицы, медленнооперяющиеся особи плохо растут. В суточном возрасте быстрооперяющиеся цыплята имеют 6-8 первичных маховых перьев с разворачивающимися опахалами, они длиннее кроющих перьев, а медленнооперяющиеся особи имеют менее развитые перья.

Для товарного вида тушки большое значение имеет цвет оперения молодняка. Для промышленного производства мяса используют птицу только с белым цветом оперения. Пеньки, оставшиеся после обработки на тушках, полученных от птицы с темным опереньем, ухудшают товарный вид тушки.

Основными показателями качества мяса являются нежность, сочность, химический состав.

Качество мяса зависит от вида, направления продуктивности, породы и возраста птицы, а также от кормления и условий содержания.

На качество мяса большое влияние оказывает уровень протеина, обменной энергии, витаминов и минеральных веществ в рационе. На жирокислотный состав мяса влияют добавки растительных и животных жиров в рацион птицы.

Цыплята, выращенные в клетках, имеют более жирное мясо, чем содержащиеся на полу.

Один из наиболее объективных показателей питательной ценности мяса птицы – его химический состав (табл. 1).

Лучшими питательными свойствами обладает мясо индеек и кур, причем по содержанию в нем белков и соотношению их с жиром наивысшие показатели имеет молодняк птицы этих видов. Белки птичьего мяса характеризуются оптимальным соотношением всех незаменимых аминокислот.

Таблица 1. Химический состав и питательная ценность мяса сельскохозяйственной птицы разных видов

Вид птицы	Содержание в среднем, %				Питательная ценность 100 г мяса, ккал
	воды	белка	жира	зола	
Цыплята	71,4	21,5	6,8	0,9	152
Куры	67,1	19,0	13,1	1,0	200
Индюшата	68,4	22,5	8,2	0,9	176
Индейки	60,3	19,9	19,1	1,0	240
Утята	56,6	15,8	26,8	0,8	294
Утки	50,4	13,0	35,6	0,8	365
Гусята	52,9	16,8	29,8	0,6	323
Гуси	48,9	12,2	38,1	0,8	369
Цесарки	68,0	19,2	11,7	1,1	187
Перепела	72,7	21,2	3,6	1,2	125
Фазаны	68,5	28,5	1,0	1,3	120
Мясные голуби	75,5	21,0	1,4	1,5	110
Куропатки	72,0	23,5	2,0	1,0	117

Производство мяса птицы в значительной степени зависит от ее плодовитости. Под плодовитостью понимают количество молодняка, полученного от одной самки за определенный период. Плодовитость обусловлена количеством яиц, оплодотворенностью и выводимостью их.. Сельскохозяйственная птица отличается высокой плодовитостью: куры -135-150 гол, индейки -70-80 гол, утки -100 - 150 гол, гуси - 40-50 гол. От петуха при искусственном осеменении можно получить 15000 потомков.

В племенном птицеводстве ведется селекция на повышение плодовитости, что имеет большое значение для роста поголовья высокопродуктивной птицы, а, следовательно, для увеличения производства яиц и мяса.