

Р.А. Изтелиева, PhD докторант, ст. преп. (АТУ, Казахстан)

Л.К. Байболова, д-р техн. наук, проф. (АТУ, Казахстан)

С.С. Альберто, PhD д-р, проф., (АТУ, Казахстан)

З.А. Оспанбаева (АТУ, Казахстан)

К.Ж. Айтбаева (АТУ, Казахстан)

ХАРАКТЕРИСТИКА МЯСНОЙ ПРОДУКТИВНОСТИ КРОЛИКОВ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВОЗРАСТА

Порода – это достаточно многочисленная однородная группа кроликов общего происхождения, имеющих исходные хозяйственно полезные и морфофизиологические признаки, стойко передающиеся по наследству. Породы кроликов по размерам и массе тела подразделяются на крупные, средние и мелкие, а по характеру получаемой продукции – на мясо-шкурковые, пуховые и мясные. От мясо-шкурковых пород кроликов, наряду со шкуркой хорошего качества, получают высокопитательное диетическое мясо. У кроликов пухового направления основная продукция – пух, а мясо и шкурка рассматриваются как побочная продукция. Соответственно у мясных кроликов мясо считается основной продукцией, а шкурки – побочной. В мире выведено около 200 пород кроликов, отличающихся важными хозяйственно полезными признаками (массой, окраской, скороспелостью, мясностью, качеством волосяного покрова и т. д.) [2].

Кролики отличаются высокой энергией роста, особенно в раннем возрасте. Крольчата рождаются живой массой 45 г; обладая высокими темпами роста, достигают в два месяца 1,8...2,2 кг, в три – 2,7...3 кг.

Расход кормов на 1 кг прироста живой массы – от 3 до 5 корм. ед. От кроликов получают мясо, которое у этой породы является основным видом продукции, и шкурку – побочный вид продукции. Тушка плотная, сбитая, с отлично развитой мускулатурой. Мышцы – без лишних жировых отложений.

Шкурка у взрослых кроликов – мелких и крупных размеров, чисто-белого окраса, с хорошей густотой и плотностью волосяного покрова. Крольчичи достаточно плодовиты и молочны, заботливо вскармливают от 7 до 12 крольчат. Поэтому кроликов часто выращивают по бройлерной технологии.

В понятие «мясная продуктивность» могут входить многие показатели, основным из которых является качество и выход мяса в расчете на самку основного стада. Качество кроличьего мяса зависит в основном от возраста и упитанности кроликов.

По химическому составу и усвояемости лучшим считается мясо молодых молочных крольчат, забитых сразу после отсадки от матерей в возрасте 60...75 дней. В таком мясе содержится в среднем 22...23% белка и 4...6% жира.

**Характеристика мясной продуктивности кроликов
в зависимости от возраста**

Возраст, дн.	Убойный выход тушки (с ливером), %	Выход в тушке, %		Кол-во калорий на 100 г мяса	Содер- жание мяса, %	
		мяса	Всего съедобных частей		белка	жира
60	45,4...55,2	82,1	83,9	141,1...185,5	14,3...21,0	3,5...8,0
90	53,2...61,5	84,5	86,4	161,6...194,6	17,4...21,6	5,3...9,8
120	55,0...61,8	–	–	159,4...188,4	19,7...23,0	5,0...8,9
135	55,8...1,8	84,5	87	150,3...197,8	19,4–23,0	5,0...8,9
Полно-возрастные	57,9...1,2	81,4	88,2	212,2...320,0	19,2...22,4	10,9...19,8

Как мы видим из выше написанного, во главе всех факторов, оказывающих влияние на мясную продуктивность кроликов, стоит правильная организация их кормления. Ведь для того, чтобы получить хорошую мясную продуктивность, нужно организовать такое содержание кроликов, чтобы была хорошая их продуктивность прижизненно.

Список использованных источников

1. Житникова Ю. М. Кролики: породы, разведение, содержание, уход / Ю. М. Житникова. – Ростов Н/Д : Феникс, 2004. – Серия «Подворье».
2. Помытко В. Н. Учебная книга кролиководы / В. Н. Помытко, В. Н. Александров. – М. : АГРОПРОМИЗДАТ, 1985.
3. Балакирев Н. А. Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений / Н. А. Балакирев, Е. А. Тинаева, Н. И. Тинаев. – М. : КолосС, 2006.
4. Дамянова Н. Практические советы по кролиководству / Н. Дамянова, А. Дербанов, П. Джамбазов. – София : ЗЕМИЗДАТ, 1985.