

3. Піщан І. С. Адаптація корів швіцької породи до промислової технології виробництва молока в умовах степу України: автореф. дис. ... канд. с.-г. наук. Дніпропетровський агро-економічний університет. Дніпро, 2017. 21 с.

4. Піщан І. С., Піщан С. І., Литвиненко Л. О., Гончар А. О., Сіліченко К. А. Особливості реалізації продуктивних якостей корів швіцької породи на великому промисловому комплексі. *Зернові культури*. 2021. Том 5. № 1. С. 167-179.

5. Шевченко А., Табачук Н. Сучасний стан ринку молочної продуктивності та забезпечення її якості в умовах Євроінтеграції України. *Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія «Міжнародні економічні відносини та світове господарство»*. 2019. № 27 (2). С. 101-107. DOI: doi.org/10.32782/2413-9971/2019-27-40.

ТОВЩИНА ПІДШКІРНОГО ЖИРУ-ПОЛИВУ БУГАЙЦІВ УКРАЇНСЬКОЇ ЧОРНО-РЯБОЇ МОЛОЧНОЇ ПОРОДИ ТА ЇЇ ЗВ'ЯЗОК ІЗ ЗАБІЙНИМИ ОЗНАКАМИ

О. П. Крук¹, А. М. Угнівенко²

1. Кандидат сільськогосподарських наук, докторантка кафедри технологій виробництва молока та м'яса, факультет тваринництва та водних біоресурсів; olgakruk2016@ukr.net
2. Доктор сільськогосподарських наук, професор, завідувач кафедри технологій виробництва молока та м'яса, факультет тваринництва та водних біоресурсів; ugnivenko@nubip.edu.ua
Національний університет біоресурсів і природокористування України

Вступ. Підшкірна жирова тканина є важливою ознакою туш великої рогатої худоби, яка суттєво впливає на її товарні якості та прийняття споживачем рішення щодо закупівлі яловичини оскільки від кількості видимого жиру на 36 % залежить вибір покупця [3]. Також товщина підшкірного жиру найменш бажана частина туші, оскільки зменшує її вихід [2]. У великої рогатої худоби значний розвиток жиру під шкірою не бажаний, адже за цього збільшується кількість обрізків із туш під час їх зачищення [4]. Тому актуальним є проведення досліджень щодо визначення оптимальної товщини жиру-поливу, за якої туші мали б оптимальні ознаки забою.

Метою дослідження було встановити вплив товщини жиру-поливу у бугайців української чорно-рябої молочної породи (УЧРМП) віком від 18 до 24 місяців на забійні ознаки туш.

Методика дослідження. Дослідження провели на 34 бугайцях у фермерському господарстві (ФГ) «Журавушка» Броварського району Київської області. Живу масу тварин визначили зважуванням до і після 24-годинного голодування перед забоєм за вільного доступу до води. Забій худоби провели у забійному цеху села Калинівка відповідно до Європейського регламенту за № 1099/2009 від 24 вересня 2009 року «Про захист тварин під час умирання» [1].

Результати досліджень. Відповідно до отриманих нами даних покращення розвитку підшкірного жиру відбувається за збільшення живої маси тварин та маси їх туш (табл. 1). За кращого розвитку жирової тканини під шкірою збільшується маса м'якуша в туші та кількість сухожилок і зв'язок. Найбільша маса кісток є у тварин за товщини жиру-поливу в межах від 0,8 до 1,0 см, а найменша за товщини 1,1 і більше.

Високий ступінь мінливості відмічено за кількістю сухожилок і зв'язок у туші. Решта ознак мають середню ступінь мінливості. Кращий розвиток жирової тканини під шкірою, свідчить щодо збільшення частки їстівних частин у туші.

1. Товщина жиру-поливу та забійні ознаки тварин

Ознака	Товщина жиру-поливу (см)					
	0,5 – 0,7 (n=19)	Cv, %	0,8 – 1,0 (n=9)	Cv, %	1,1 і більше (n=6)	Cv, %
Жива маса після голодної витримки, кг	407±9,2	9,6	425±22,3	14,8	434±16,4	8,4
Маса туші, кг	187±4,6	10,3	193±10,2	14,9	195±10,0	8,4
М'язова тканина, кг	133±3,2	10,4	136±6,6	13,7	140±7,1	11,3
Сухожилки і зв'язки, кг	2,6±0,3	51,4	3,0±0,3	22,7	4,1±0,67	36,5
Кістки, кг	43,0±0,8	8,2	47,4±2,6	15,4	42,7±3,0	15,8

Проте необхідні додаткові дослідження щодо оцінювання відповідних ознак виробленої яловичини, рівнів мармуровості, які задовольняють уподобання споживачів за якістю і смаком м'яса зберігаючи їх здоров'я і підтримуючи економіку скотарства.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Council Regulation (EC) No. 1099/2009 of September 24, 2009 on the protection of animals at the time of death. *Zakon.rada.gov.ua*: вебсайт. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_028-09#Text (дата звернення: 22.03.2024).

2. Ju M. S., Jo Y. H., Kim Y. R., Ghassemi Nejad J., Lee J. G., Lee H. G. Supplementation of complex natural feed additive containing (*C. militaris*, probiotics and red ginseng by-product) on rumen-fermentation, growth performance and carcass characteristics in Korean native steers. *Frontiers in Veterinary Science*. 2023. № 10. P. 1300518–1300530. doi.org/10.3389/fvets.2023.1300518.

3. Realini C. E., Kallas Z., Pérez-Juan M., Gómez I., Olleta J. L., Beriain M. J., Albertí P., Sañudo C. The relative importance of cues underlying Spanish consumers' beef choice and segmentation, and consumer liking of beef enriched with n-3 and CLA fatty acids. *In Food Quality and Preference*. 2014. Vol. 33. P. 74–85. Elsevier BV. doi.org/10.1016/j.foodqual.2013.11.007.

4. Ugnivenko A., Kruk O., Nosevych D., Antoniuk T., Kryzhova Y., Gruntovskiy M., Prokopenko N., Yemtcov V., Kharsika I., Nesterenko N. The expressiveness of meat forms of cattle depends on the content of adipose tissue under the skin and between the muscles. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*. 2023. Vol. 17. P. 358–370. doi.org/10.5219/1869.