

лищина серозно-м'язової оболонки в усіх досліджуваних групах тварин була практично однаковою. Досить істотно виділяється структура рубця бичків української червоно-рябої молочної породи, в яких при зменшенні кількості сосочків порівняно з іншими генотипами збільшувались їх розміри — висота і ширина. Це вплинуло на збільшення величини всмоктувальної поверхні 1 кв. см слизової оболонки у цих тварин. Дещо вищим був цей показник і в симентало-голштинських помісей.

Серед шести досліджуваних генотипів маса печінки порівняно більшою була у бичків симентальської породи, її помісей з голштинською та української червоно-рябої молочної породи. Це ж стосується і показників мікроструктури органу — об'єму ядер гепатоцитів та кількості каріоплазми на 1 кв. мм.

Стан підшлункової залози характеризувався тим, що при порівняно однаковій її масі кількість ядер на 1 кв. мм була більшою у помісних тварин та української червоно-рябої молочної породи. Але в останніх відмічено істотне зменшення розмірів ядер панкреатоцитів, що віддаляє цих тварин за показником кількості каріоплазми на 1 кв. мм на останнє місце серед досліджуваних тварин.

Таким чином, стан органів травлення бичків різних генотипів має свою морфологічну характеристику, пов'язану з рівнем обмінних процесів у даних органах стосовно напряму продуктивності тварин.

Вінницький державний сільськогосподарський інститут

УДК 636.084.1

О.І. ВОЗНЮК, М.О. МАЗУРЕНКО, А.В. ГУЦОЛ

ЯКІСТЬ М'ЯСА БУГАЙЦІВ РІЗНИХ ГЕНОТИПІВ

Серед масиву великої рогатої худоби Вінницької області нині є значна кількість тварин різних генотипів, які були одержані внаслідок здійснення Науково-технічної програми по вдосконаленню існуючих симентальської та чорно-рябої порід, а також по створенню нових української червоно-рябої та української чорно-рябої молочних порід через застосування бугаїв голштин-

© О.І. Вознюк, М.О. Мазуренко,
А.В. Гуцол, 1999

Розведення і генетика тварин. 1999. Вип. 31 — 32

ської породи. Переважна більшість надремонтного молодняку, особливо бугайців, призначена для вирощування на м'ясо.

Дослідження фізико-хімічних показників якості м'яса проведені у надремонтних бугайців таких порід та їх поєднань: симентальська, 1/2 симентальська + 1/2 голштинська, чорно-ряба, 1/2 чорно-ряба + 1/2 голштинська, українська чорно-ряба молочна, українська червоно-ряба молочна. Бугайці забивались при досягненні ними живої маси не менше 400 кг. Зразки м'яса досліджувались у парному стані та через 30 діб після зберігання замороженими при температурі -26°C і наступному розморожуванні.

Дослідження показали, що в парному стані водоутримуюча здатність м'язової тканини бугайців різних генотипів неоднакова. Так, вміст зв'язаної води у відсотках до загальної вологи в м'ясі чистопородних тварин симентальської та чорно-рябої порід був дещо вищий, ніж у їх аналогів української червоно-рябої та української чорно-рябої молочних порід. Голштинізація симентальської породи цей показник дещо знижувала, а чорно-рябої — не впливала на його зміну.

На показнику рН м'яса генотип тварин істотно не позначається. Зате інтенсивність забарвлення була кращою в м'ясі помісних тварин та новостворених української червоно- і чорно-рябої молочних порід. За показниками ніжності, мармуровості та калорійності переважало м'ясо бугайців симентальської породи та помісних тварин.

Дослідження м'яса дефростованого після 30-добового зберігання в замороженому вигляді свідчило, що фізико-хімічні зміни в процесі зберігання були значно глибші, ніж вплив генотипу. Спостерігався перерозподіл вологи в м'ясі — збільшення зв'язаної її частини і зменшення вмісту вільної. В усіх зразках м'яса вирівнявся показник інтенсивності забарвлення, підвищилась ніжність та мармуровість.

Оцінюючи фізико-хімічні показники якості м'яса, можна прийти до висновку, що вони відображають напрям продуктивності відповідних груп тварин і що виявлена деяка різниця за окремими показниками в парному стані змінюється в процесі низькотемпературного зберігання та наступної дефростації в напрямі наближення до середнього значення в усіх генотипів.

Вінницький державний сільськогосподарський інститут