

УДК 636.611.73.636.32/38

ОСОБЕННОСТИ ГИСТОМОРФОЛОГИЧЕСКОЙ СТРУКТУРЫ И ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА ДЛИННЕПШЕЙ МЫШЦЫ СПИНЫ ТРЕХПОРОДНОГО КРОССБРЕДНОГО МОЛОДНЯКА

Э. Т. АГНЯЦ, М. А. МАРКОСЯН

Приводятся результаты изучения возрастной динамики формирования повышенной мясной продуктивности и ряда закономерностей этого процесса у трехпородных кроссбредных помесей I—II поколений, полученных от скрещивания баранов северокавказской мясо-шерстной породы с матками советской меринской бозах (см \times бозах \times СК). Полученные данные сравнивались с показателями исходных (см \times бозах) помеси и овец местной породы бозах. При изучении закономерностей формирования мясной продуктивности, установлении ее оптимального уровня у ягнят при оценке баранов по качеству потомства и сдаче на убой сверхремонтного молодняка важное значение придавалось особенностям гистоморфологической структуры длиннейшей мышцы спины.

Сравнительно более интенсивным ростом мышечных волокон и толщиной отличались трехпородные баранчики второго поколения, у которых за первые 3,5 месяца жизни этот показатель увеличился в среднем на 90,04%, у I поколения—на 78,78%, тогда как у исходных—на 83,11%. Длиннейшая мышца спины у молодняка породы бозах характеризовалась более тонкими волокнами—63,49%. К 8- и 20-месячному возрасту интенсивность роста диаметра мышечных волокон резко падает.

Мышечная ткань у трехпородных ягнят второго поколения уже в 3,5-месячном возрасте состояла из вполне сформировавшихся волокон, характерных для овец скороспелых пород, имеющих крупнозернистую структуру мяса. Такое мясо отличается способностью удерживать много связанной воды, придающей ему достаточную нежность, сочность и вкус. Нежность мяса у трехпородных помесей первого поколения в 3,5-месячном возрасте составляла 441 г/см², в 8-месячном—405, 20-месячном—386 г/см², у помесей второго поколения—соответственно 439, 401 и 362; у местных бозахов—536, 402, 371, тогда как у исходных помесей (см \times бозах)—лишь 360, 273, 197 г/см².

Скрещивание баранов северокавказской мясо-шерстной породы оказывает большое влияние на характер морфологической структуры мышц и соотношения в ней жировой и соединительной ткани, составляющих основной комплекс мякоти туши и обуславливающих качество мяса.

Стр. 10, табл. 3, библиогр. 13 назв.

Научно-исследовательский институт животноводства
и кормопроизводства МСХ Армянской ССР

Поступило 3.IV 1985 г.

Исходный текст статьи депонирован в ВИНТИ