

Отчет
о проведенных консультациях
на тему «Мясная продуктивность крупного
рогатого скота»
по направлению «Мясное и молочное
скотоводство»

Даты проведения:

с «11» октября по «11» октября 2023 года

Место проведения консультации:

(КХ «Арман» Жамбылская область, Кордайский район, Кордайский с.о.)

Эксперт:  **Сейтмуратов А.Е.**
(подпись)

1. Проблема, требующая консультирования

Описать мясную продуктивность крупного рогатого скота?

2. Рекомендации эксперта

Мясная продуктивность оценивается по живой массе, массе туши, убойному выходу, качеству туши: а) масса туши. Номенклатура продуктов убоя скота имеет свыше 60 наименований. Однако основную и наиболее ценную часть составляют туша и внутренний жир (Массу парной туши определяют на мясокомбинате взвешиванием после разделки и туалета. Взвешивают тушу (мясо на костях) на специальных весах без внутренних органов, головы, хвоста, ног, удаленных по запястному суставу — передних и по скакательному суставу — задних, но с обязательным оставлением при туше вырезки (большой поясничной мышцы));

б) масса внутреннего жира (Взвешивают на весах жир рубашечный, околопочечный, щуповый, брыжеечный и кишечный);

в) убойная масса (Определяют путем сложения массы туши и массы внутреннего жира);

г) убойный выход (Определяют путем процентного отношения убойной массы к предубойной живой массе);

д) качество туши. Оценивают по развитию мышц и наличию на поверхности жировых отложений (полива) Мясность туши, или морфологический состав (Определяют процентное отношение между массой мяса (мякоти) и массой костей в тушах и отрубях).

Мясность зависит от породных особенностей животных и интенсивности их выращивания и откорма. У животных лучших пород удельный вес мякоти более 80 %, костей 15-20 %, у животных худших пород соответственно 70 и 25%. Тушу расчленяют при более глубоком изучении мясности на 5 анатомических частей — шейную плечелопаточную, спинно-реберную, поясничную и тазобедренную. Оценка полномясности туши дополняется измерением площади «мышечного глазка» на уровне 12— 13-го ребра. Для этого делают поперечный разрез туши наносят на пергамент контур поперечного разреза туши и площадь мышцы измеряют планиметром.

3. Ожидаемый эффект

Сотрудники хозяйства будут иметь знания, умения и навыки по каким показателям оценивается мясная продуктивность крупного рогатого скота (живой массе, массе туши, убойной массе, массе внутреннего жира, убойному выходу, качеству туши).

4 Фото

Консультацию онлайн проводил Сейтмуратов А.Е., в хозяйство выезжал Мухитов К.С.

