

WARTOŚĆ RZEŻNA TUCZNIKÓW DOSTARCZANYCH DO ZAKŁADÓW MIĘSNYCH
BEZPOŚREDNIO OD PRODUCENTA ORAZ PRZEZ PUNKT SKUPU

Stanisław Wajda, Zdzisław Meller

Instytut Hodowli i Technologii Produkcji Zwierzęcej ART w Olsztynie

Skup trzody chlewnej z gospodarstw indywidualnych, skąd pochodzi około 80% żywca wieprzowego, odbywa się głównie w punktach organizowanych przez gminne spółdzielnie „Samopomoc Chłopska”. Przy takim systemie producenci dostarczają zwierzęta rzeźne do punktu skupu, skąd przewożone są do rzeźni. Taka organizacja skupu bardzo wydłuża czas trwania transportu przedubojowego, co może wpływać na obniżenie wartości rzeźnej trzody chlewnej.

Celem omawianej pracy było ustalenie wartości rzeźnej tuczników dostarczanych do zakładów mięsnych bezpośrednio od producenta oraz przez punkt skupu.

Materiał i metody

Materiał do doświadczeń stanowiły 164 tuczники zbliżone pokrojem do rasy w.b.p., pochodzące z gospodarstw indywidualnych oddalonych od zakładów mięsnych o 40-70 km. Wydzielono dwie grupy tuczników: dostarczone do zakładów mięsnych bezpośrednio od producenta (90 szt.) oraz przez punkt skupu (74 szt.).

Przed odbiorem z zagrody producenta tuczники ważono i tatuowano. Jedną grupę tuczników przewożono bezpośrednio do zakładów mięsnych, a drugą - do punktu skupu, skąd dopiero po ponownym zważeniu i klasyfikacji przewożono do zakładów mięsnych. W zakładach mięsnych tuczники po około 20-godzinym przetrzymywaniu ubijano zgodnie z normami stosowanymi w przemyśle mięsnym.

Po 24-godzinym chłodzeniu tusz wykonano ocenę jakości mięsa z odcinka lędźwiowego mięśnia najdłuższego grzbietu (musculus longissimus dorsi), określając: pH_{24} , jasność barwy oraz wodochłonność - metodami powszechnie stosowanymi [6]. Obliczenia statystyczne wykonano według wzorów podanych przez Ruszczyca [2].

Wyniki i omówienie

W badaniach oprócz analizy różnego systemu skupu przeanalizowano również płęć zwierząt. Z uwagi jednak na to, że w obliczeniach statystycznych dotyczących zwie-

Masa tuczników i jej ubytki
Hogs weight and body weight losses

Wyszczególnienie Specification	Miara sta- tystyczna Statistical measures	System skupu System of purchase		Istotność różnic Signific- ance of differen- ces
		skup bez- pośredni direct purchase	skup przez spęd purchase through the roundup	
Masa ciała po zakończeniu tu- czu, kg Body Weight after fattening, kg	\bar{x} s	108,22 7,23	106,57 10,41	-
Masa tuczników na spędzie, kg Weight of hogs in roundup, kg	\bar{x} s		103,74 10,12	
Ubytki masy tuczników w tran- sporcie do punktu skupu, % Losses of weight of hogs during transport to roundup, %	\bar{x} s		2,63 1,33	
Ubytki masy tuczników w trans- porcie do zakładów mięsnych, % Losses of weight of hogs during transport to slaughter- -house, %	\bar{x} s	1,85 1,48	4,52 1,45	xx
Masa tuczników po transporcie do zakładów mięsnych, kg Weight body of hogs after transport to slaughter- -house, kg	\bar{x} s	106,27 7,39	101,76 10,07	xx
Masa ciała tuczników przed ubojem, kg Body weight of hogs before slaughter, kg	\bar{x} s	101,35 7,51	97,58 9,78	xx
Ubytki masy tuczników do czasu uboju, % Losses of body weight of animals to slaughter time	\bar{x} s	6,36 2,23	8,43 2,28	xx

x - $P < 0,05$.

xx - $P < 0,01$.

T a b e l a 2

T a b l e 2

Masa tusz, wskaźniki wydajności rzeźnej oraz cechy przyjęte do oceny jakości mięsa
Weight of carcasses, dressing percentage and meat characteristics

Wyszczególnienie Specification	Miara sta- tystyczna Statistical measures	System skupu System of purchase		Istotność różnic Signific- ance of differen- ces
		skup bez- pośredni direct purchase	skup przez spęd purchase through the roundup	
Masa tuszy, kg Weight of carcass, kg	\bar{x} s	73,04 6,38	71,24 6,54	-
Wydajność rzeźna,* % Dressing percentage,* %	\bar{x} s	73,20 3,30	72,77 3,23	-
Wydajność rzeźna po trans- porcie,* % Dressing percentage after transport,* %	\bar{x} s	74,56 3,24	76,21 3,25	xx
Wydajność rzeźna,*%* Dressing percentage,* %	\bar{x} s	78,28 2,85	79,49 3,36	x
Wodochłonność, cm ² WHC	\bar{x} s	6,94 2,22	7,63 1,36	x
Jasność barwy,* % Lightness of colour,* %	\bar{x} s	21,58 6,58	19,35 -3,76	x
pH ₂₄	\bar{x} s	5,67 0,27	5,89 0,19	xx

x - $P < 0,05$.

xx - $P < 0,01$.

* W stosunku do masy po tuczu - Relatively to bodyweight after fattening.

** W stosunku do masy przed ubojem - Relatively to weight before slaughter.

rząt różnej płci potwierdzono znane powszechnie prawidłowości, czynnik ten pomi-
nięto przy omawianiu wyników.

Tuczniaki przewożone bezpośrednio do zakładów mięsnych były nieznacznie cięż-
sze (różnica statystycznie nieistotna) niż te, które dostarczono przez punkt sku-
pu (tab. 1). Ważenie tuczników w punkcie skupu (tab. 1) wykazało, że w czasie
transportu do niego traciły 2,63% masy ciała. Ubytek masy ciała po transporcie
do zakładów mięsnych w grupie tuczników dostarczanych bezpośrednio do rzeźni wy-
nosiły średnio 1,85% i był znacznie niższy niż w grupie przywożonej z punktu sku-

pu skupu (4,52%). Różnice w ubytkach masy między badanymi grupami zachowały się do czasu ważenia tuczników przed ubojem, kiedy to średnie ubytki wynosiły odpowiednio 6,36 i 8,43%.

W tabeli 2 zestawiono masę tusz, wydajność rzeźną oraz cechy określające jakość mięsa. Wskaźnik wydajności rzeźnej liczony w stosunku do masy ciała tuczników w zagrodzie producenta był w grupie zwierząt transportowanych bezpośrednio do rzeźni wyższy około 0,5% niż w grupie dostarczanych przez punkty skupu. Zakładając, że okarmienie tuczników przed odstawą było w tych dwóch grupach podobne, przyczyny różnicowanego ukształtowania się wskaźnika wydajności rzeźnej należy upatrywać w stratach masy mięsnej w grupie tuczników transportowanych do zakładów mięsnych poprzez punkty skupu. Z analizy zaś cech określających jakość mięsa (tab. 2) wynika, że jakościowo lepsze mięso uzyskiwano z tuczników, które transportowano bezpośrednio do rzeźni: cechowała je jaśniejsza barwa, większa wodochłonność i wyższa wartość pH.

Pominięcie zatem punktu skupu w drodze do zakładów mięsnych i wprowadzenie systemu odbioru trzody chlewnej bezpośrednio od producenta dałoby wiele dodatkowych korzyści: wpłynęłoby na zmniejszenie strat masy ciała, na zwiększenie wskaźnika wydajności rzeźnej oraz poprawę jakości mięsa; pozwoliłoby też na wyeliminowanie przewożenia żywca na spęd środkami transportu producenta, a więc zaoszczędzałoby czasu rolnika. Ponadto system ten umożliwiłaby wprowadzenie uboju bezpośrednio po transporcie do zakładów mięsnych, co mogłoby zwiększyć uzyskaną ilość mięsa [3, 4, 5].

Podsumowanie

Ubytki masy ciała tuczników od ważenia ich w zagrodzie producenta do czasu ważenia przed ubojem były u tuczników dostarczanych do zakładów mięsnych przez punkt spędowy około 2% wyższe niż u tuczników, które transportowano do rzeźni bezpośrednio. Wydajność rzeźna obliczona w stosunku do masy ciała tuczników w zagrodzie producenta była w grupie tuczników dostarczanych do zakładów mięsnych z pominięciem punktu spędowego o 0,5% wyższa; w tej grupie tuczników uzyskano także lepszą jakość mięsa.

Literatura

1. Przepisy wewnętrzne Centrali Przemysłu Mięsnego, nr 30. Warszawa 1973.
2. Ruszczyk Z.: Metodyka doświadczeń zootechnicznych. PWRiL, Warszawa 1970.
3. Wajda S., Denaburski J.: Establishment of optimal keeping time before slaughter of pigs from industrial and individual farms. Pig News and Information, 1983, t. 4, nr 2, s. 157.

4. Wajda S., Denaburski J.: Schlachtwert von Mastschweinen aus industriemäßigen Großmastanlagen in Abhängigkeit zu unterschiedlichen Standzeiten am Schlachthof. Fleischwirtschaft, 1982, nr 862, s. 1168.
5. Wajda S., Kapelański W.: Wydajność rzeźna tuczników w zależności od czasu przetrzymywania przed ubojem w zakładach mięsnych. Zesz. Nauk. ART, Olsztyn 1978, nr 15, s. 65.
6. Zpaniecki i wsp.: Zarys obrotu, oceny i przetwórstw surowców pochodzenia zwierzęcego. PWRiL, Warszawa 1983.

С. Вайда, З. Меллер

УБОЙНЫЕ КАЧЕСТВА ОТКОРМОЧНЫХ СВИНЕЙ,
ПОСТАВЛЯЕМЫХ НА МЯСОКОМБИНАТ НЕПОСРЕДСТВЕННО ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ,
ИЛИ ЧЕРЕЗ СКУПОЧНЫЙ ПУНКТ

Р е з ю м е

Опытным материалом послужили закупленные в индивидуальных крестьянских хозяйствах 164 откормочные свиньи, которые перед транспортом из хозяйств были разделены на две группы, т.е. поставляемые на мясокомбинат непосредственно от производителя и через скупочный пункт.

Исследования показали, что потери, исчисляемые с момента определения массы в хозяйстве производителя до взвешивания перед убоем, у свиней, поставляемых на мясокомбинат через скупочный пункт, были, примерно, на 2% выше, чем у свиней, транспортированных непосредственно на мясокомбинат. В свою очередь, послеубойная оценка показала, что убойный выход, по отношению к массе откормочников в хозяйстве производителя, был на 0,5% выше в группе свиней, доставляемых непосредственно на мясокомбинат. Качество мяса свиней в этой группе также было лучшим.

S. Wajda, Z. Meller

SLAUGHTER VALUE OF PIGS DELIVERED TO THE SLAUGHTER-HOUSE
DIRECTLY FROM THE FARMER AS WELL AS THROUGH THE PURCHASING CENTRE

S u m m a r y

The experimental material consisted of 164 pigs purchased from individual farmers. Before the transport from the farms, the pigs were divided into two groups, delivered to the slaughter-house: 1) directly from farmer, 2) through the purchasing centre.

The investigations showed that the weight losses of pigs, estimated as the difference between the live weight established at the farms and immediately before slaughter, were by about 2 per cent higher in the pigs that had been delivered to the slaughter-house through the purchasing centre than those of pigs delivered to the slaughter-house directly. The slaughter yield estimated as percentage of the live weight at the farms was by 0.5% higher in the group of pigs delivered directly to the slaughter-house. In that group a better meat quality was also obtained.