

Кролівництво: біологічні основи та м'ясна продуктивність

Title: Rabbit Breeding. Biological Basis and Meat Production.

Author: S. Z. Gzhitskiy National Academy of Veterinary Medicine, R.Y. Kravtsov, M.Z. Paska, M.G. Linchuk.

Contents: The article contains estimation of rabbit yield and outlooks for rabbit meat production

**Р. Й. КРАВЦІВ, М. Г. ЛИЧУК,
М. З. ПАСКА,** Львівська національна академія ветеринарної медицини імені С.С.Гжицького

Якщо поросля подвоює свою вагу до 15-денного віку, ягня — до 18, а теля — до 47 днів, то кроленя досягає таких результатів до 6 днів, а до 30-ти денного віку воно збільшує живу вагу в 10–12 разів. Від однієї самки і її приплоду за рік можна одержати понад сто кілограмів м'яса.

До чотирьох місяців добре відгодований кроль досягає ваги 3–3,5 кг, що приблизно в 60 разів перевищує його масу при народженні.

Харчові властивості м'яса кроля і особливості його застосування вигідно відрізняють кролятину від інших видів м'яса (подробнее – в МБ №5).

М'ясо кролів — дієтичний продукт харчування, що так само, як і м'ясо курей, належить до так званого білого м'яса. М'ясо кролів дрібноволокнисте і досить легко перетравлюється. Людина засвоює з м'яса кроля 90% білка (з яловичини тільки 62%), а жир засвоюється майже повністю. За своїм хімічним складом і особливо дієтичними властивостями м'ясо кролів не поступається перед м'ясом інших видів тварин. Біологічна (харчова) цінність будь-якого м'яса визначається перш за все співвідношенням у ньому повноцінних і неповноцінних білків. У кролятині міститься значна кількість повноцінних білків і надто мало неповноцінного сполучнотканинного білка (колагену) та пуринових основ. Екстрактних речовин у кролятині міститься у кілька разів більше, ніж у яловичині, баранині, свинині. М'ясо кролів є джерелом мінеральних речовин, вітамінів групи В, містить залізо, фосфор, калій, натрій, мікроелементи — мідь, кобальт, цинк та ін. Порівняно з м'ясом інших видів тварин у кролятині значно менше холестерину, високий вміст якого в продуктах харчування сприяє розвитку атеросклерозу та інших захворювань серцево-судинної системи. М'ясо кроля містить лецитин, який, будучи антагоністом холестерину, має здатність перешкоджати розвитку атеросклерозу. Завдяки цим якостям кролятину рекомендують споживати як дієтичний продукт при

деяких хворобах: гастритах, колітах, виразках шлунка, цукровому діабеті, малокрів'ї, ожирінні та ін.

Від кролів, крім м'яса, отримують цінну сировину — шкурки й пух, що значно знижує собівартість виробництва м'яса кролів. Шкіра кроля із шкурок, які не використовуються для виробництва хутра, завдяки своїй легкості й міцності, після зняття з неї волосся іде на виробництво високосортового шевро, замші, лайки, для шкіряно-галантерейних виробів — рукавичок, гаманців, жіночих сумочок тощо, а також для пошиття елегантного взуття. Пух з шкурок, які непридатні для хутрової промисловості, використовують для виробництва фетру та велюру, з яких виготовляють чоловічі та жіночі капелюхи й капелюшки, взуття тощо.

При розведенні кролів одержують цінне органічне добриво — гній. Від однієї самки з приплодом за рік можна мати 200 кг гною.

Продуктивність кролів. У кролівництві розрізняють три основні напрями виробництва продукції — м'ясо-шкурковий, шкурково-м'ясний і пухово-м'ясний. Кролівницькі ферми мають в основному м'ясо-шкурковий напрям. Технологія цього напрямку передбачає виробництво м'яса кролів на промисловій основі шляхом найбільш повного використання їх цінної біологічної особливості — високої енергії росту у перші 2–3 місяці життя. Шкурки кролів за цієї технологією — другорядна продукція.

Про кількість м'яса можна судити за живою вагою, але така оцінка не завжди буде правильна. М'ясні якості можна оцінити за такими показниками, як вага тушки і забійний вихід після забою тварин або прижиттєвого визначення (К.В. Калмиков, В.В. Меркушин та ін.) за формулами:

$$\text{вага тушки} = 0,568 \cdot \frac{\text{ширина попереку}}{\text{ширина в маклоках}} \cdot \text{жива вага}$$

$$\text{забійний вихід} = 56,8 \cdot \frac{\text{ширина попереку}}{\text{ширина в маклоках}}$$

Живу вагу встановлюють з точністю до 10 г, а проміри роблять з точністю до 0,1 см штангенциркулем.

Забійний вихід залежить від віку тварин. Середній забійний вихід м'ясних (бройлерних) кроленят становить 45–47%, а враховуючи харчові залишки — 50%. Приблизно такі самі показники і при забої молодняка у віці до 4-х місяців при інтенсивному вирощуванні його на м'ясо. Забійний вихід залежить і від породи. На величину забійного виходу великий вплив має відгодованість кролів. Вимоги ГОСТу до забійного виходу для кролів першої категорії відгодованості становлять 48,7%, а для другої — 47,3%.

Відгодованість кролів визначають на дотик і візуально. Згідно з ГОСТ 7686-55 "Кролі для забою. Визначення відгодованості", визначення категорій відгодованості кролів здійснюють з урахуванням таких вимог:

а) перша категорія — м'язи на дотик розвинені добре, остисті відростки спинних хребців промацуються слабо і не виступають, зад і стегна добре виповнені, округлі; на холці, на череві і в ділянці паху легко промацуються підшкірні жирові відкладення у вигляді потовщених смуг, розташованих по довжині тулуба;

б) друга категорія — м'язи на дотик розвинені задовільно, остисті відростки спинних хребців промацуються легко і трохи виступають; стегна підтягнуті, плоскуваті, зад виповнений недостатньо; жирові відкладення можуть не промацуватися. Кролів, які не відповідають вимогам другої категорії відгодованості, відносять до худих.

Такий органолептичний метод оцінки категорій відгодованості кролів не цілком досконалий. Тому для більш точного визначення категорії відгодованості кролів проводять контрольний забій тварин і визначають категорії тушок. Тушки кролів першої категорії відзначаються гарно розвиненими м'язами, жирові відкладення є на холці і в паховій ділянці у вигляді товстих смуг; нирки вкриті жиром до половини. До другої категорії відносять тварин, тушки яких мають помірно розвинену м'язову тканину, остисті відростки спинних хребців трохи виступають; незначні жирові відкладення можуть бути на холці, в ділянці паху і біля нирок. До 2-ї категорії відносять кролів з помірно розвиненими м'язами, але без жирових відкладень.

ЛІТЕРАТУРА

1. Сирохман І.В., Раситюк Т.М. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів. — К., 2004. — 384 с.
2. Соколов А.А. Физико-химические и биохимические основы технологии мясопродуктов. — М.: Пищ. пром-сть, 1965. — 490 с.
3. Химический состав пищевых продуктов. В 3 т. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов / Под ред. М.М.Скурихина и В.М.Волгарева. — М.: Агропромиздат, 1987–1989.
4. Білий Л.А. Кролівництво / Київ: Вища школа, 1977. — 184 с.
5. Віннікова Л.Г. Теорія і практика переробки м'яса. — Ізмаїл: СМІЛ, 2000. — 172с.
6. Ветеринарно-санітарна експертиза сировини та продукції тваринного походження / В.В.Власенко, Р.Й. Кравців, В.І. Хоменко та ін. — Вінниця; РВВ ВАН "Вінблдрукарня", 1999. — 514с.