Streszczenie

Wpływ systemu żywienia tuczników na wartość rzeźną i jakość wieprzowiny

Efektywność tuczu świń zależy od cech genetycznych oraz wielu czynników środowiskowych, z których żywienie odgrywa największą rolę. Celem badań było określenie wpływu zastosowanego systemu żywienia świń (na sucho vs na mokro) na wartość rzeźną tusz, jakość mięsa i tłuszczu oraz ocena wpływu stosowania serwatki w systemach płynnego żywienia tuczników na jakość surowca rzeźnego i wędzonek parzonych. Przeprowadzono dwa badania na 1326 tuszach pozyskanych od tuczników PIC. W doświadczeniu I zwierzęta były przydzielone do dwóch grup: kontrolnej (K) i doświadczalnej (D). Tuczniki z grupy K (546 szt.) żywiono *ad libitum* systemem na sucho mieszankami pełnoporcjowymi z udziałem m.in. śrut zbożowych, śruty poekstrakcyjnej sojowej i rzepakowej. W grupie D (575 szt.) świnie żywiono systemem normowanym na mokro z wykorzystaniem m.in. kiszonego ziarna kukurydzy i serwatki. W doświadczeniu II 205 świń przydzielono do trzech grup: K, D1 i D2. Wszystkie tuczniki żywione były systemem na mokro. Dawka pokarmowa składała się z kiszonego ziarna kukurydzy, śrut zbożowych, mieszanki uzupełniającej, wody i serwatki, w zależności od grupy: K (69 szt.) – serwatka podawana przez cały okres tuczu, D1 (67 szt.) – serwatka podawana od początku tuczu do 3 tygodni przed ubojem, D2 (69 szt.) – bez serwatki. Po uboju tuczników oszacowano ich mięsność. Do badań laboratoryjnych wybrano po 10 tusz z każdej grupy doświadczalnej (loszki:wieprzki, 1:1). Dalszej ocenie podlegał mięsień *longissimus lumborum* (LL) (doświadczenie I i II), mięsień *quadriceps femoris* (doświadczenie II) oraz tłuszcz grzbietowy (doświadczenie I i II). Określono w próbach mięśnia LL wybrane parametry fizykochemiczne, makro i mikroelementy, kwasy tłuszczowe i substancje bioaktywne, a w tłuszczu grzbietowym: skład chemiczny i barwę. Z mięśnia *quadriceps femoris* przygotowano szynki wędzone parzone i określono ich barwę, parametry tekstury, skład chemiczny, wykonano ich analityczną ocenę profilową oraz ocenę konsumencką. Na podstawie przeprowadzonych badań i uzyskanych wyników stwierdzono, że zastosowanie w żywieniu świń na mokro kiszonego ziarna kukurydzy i serwatki nie obniżyło parametrów fizykochemicznych mięśnia *longissimus lumborum* oraz tłuszczu grzbietowego, a wysoki poziom cech użytkowości rzeźnej uzasadnia stosowanie tego systemu żywienia, szczególnie przy sprzedaży tuczników wg wagi bitej ciepłej. Podawanie świniom serwatki przez cały okres tuczu zmniejszyło udział tusz zakwalifikowanych do klasy S, nie miało wpływu na parametry barwy tłuszczu grzbietowego, ale wpłynęło niekorzystnie na jasność (L*) i udział barwy żółtej (b*) mięśnia *longissimus lumborum*. Skarmianie serwatki wpłynęło niekorzystnie na parametry barwy szynek mierzone instrumentalnie (L*, b*), ale nie miało wpływu na ocenę barwy szynek przeprowadzoną przez zespół wykonujący analityczną ocenę profilową. Wykorzystanie serwatki w żywieniu świń na mokro nie miało wpływu na skład chemiczny szynek oraz analityczną ocenę profilową i konsumencką, co wskazuje na jej praktyczną przydatność w żywieniu tuczników.

Słowa kluczowe: świnie, żywienie na mokro, serwatka, jakość mięsa i tłuszczu