

## **Тема: М'ясна та шкуркова продуктивність. Забій кролів**

1. М'ясна продуктивність кролів.
  2. Шкуркова продуктивність кролів.
- Забій кролів.

**1-2.** М'ясо кролів має ніжну консистенцію, добрі смакові і кулінарні якості. Воно має тонковолокнисту структуру з рівномірним жировим прошарком. Маса тушки кролів залежить від віку, породи і рівня годівлі. Якщо у 65-добовому віці вона становить 0,8 — 0,9 кг, то у 135 діб — 1,7 — 1,9, а у 270-добовому віці — 2,5 — 3,0 кг. У м'ясних порід у віці 2 — 3 місяців забійний вихід досягає 60 %, у м'ясо-шкуркових — 50 — 55 і в місцевих малопродуктивних — 50 — 52 %.

Істотно підвищує забійну масу й забійний вихід промислове схрещування. За вдалих поєднань порід виявляється ефект гетерозису, і забійний вихід збільшується на 2 — 2,5 % порівняно з чистопородними ровесниками. При цьому на 0,5 — 0,6 к. од. зменшуються витрати корму на 1 кг приросту живої маси.

Залежно від волосяного покриву шкурки кролів поділяють на хутрові і пухові. Волосяний покрив неоднаковий у кролів різних порід. Він найбільш густий у порід радянська шиншила, срібляста, віденська блакитна, більш рідкий — у кролів породи сірій велетень.

За стандартом шкурки кролів поділяють на три розміри: особливо великі — площа без шкіри голови становить понад 1500 см<sup>2</sup>, великі — 1200 — 1500 і малі — 1200 см<sup>2</sup> і менше.

Волосяний покрив, знятий з живих кролів пухових порід, називають кролячим пухом. Він складається із остьового, проміжного і пухового волосу, які значно довші і тонші, ніж у м'ясо-шкуркових порід.

У практиці пухового кролівництва застосовують два способи обирання пуху: стриженням або вискубуванням. Пух, отриманий у результаті стриження, неоднорідний за довжиною, оскільки частина волосу ще не закінчила свій ріст. Однорідний, високоякісний пух дає вискубування, причому відростання його відбувається значно швидше, ніж після стриження. Пухова продуктивність кролів залежить від віку, умов годівлі та утримання, техніки та частоти, збирання пуху. Від дорослих кролів щомісяця отримують 30 — 50 г пуху, а за рік — 350 - 450 г.

Додатковим збиранням пуху слугує гніздовий пух. Під час підготовки гнізда до окролу кролиця вискубує до 30 — 40 г пуху, яким утеплює гніздо. У перші дні після окролу його частково збирають — улітку більше, взимку менше. Зібраний гніздовий пух у перші дні після окролу за якістю не поступається вискубаному. Після відлучення кроленят пух з гнізда вибирають повністю, проте він має значно гіршу якість.

У разі регулярного вискубування пухова продуктивність кролів зростає, а нерегулярного — знижується, оскільки значну частину тварини втрачають внаслідок линяння. Згідно з нормативними вимогами, пух кролів поділяють на 4 сорти: екстра (вищий сорт) — пух білого кольору, без сміття і ознак звалювання, довжина волокон 60 мм і більше; перший сорт — білого кольору, без сміття і ознак звалювання, довжина волокон 45 — 49 мм; другий сорт — такий самий пух, як і першого сорту, але довжина волокон 30 — 44 мм; третій сорт — пух білого кольору без сторонніх домішок, довжина волокон

11 — 29 мм (допускається звалювання пуху не більш як 3 % за масою).

Кролячий пух за технічними умовами поділяють на нормальний і дефектний. Пух, що містить не більше ніж 3 % звалювання і 5 % різних домішок, відносять до дефектного. Пух третього сорту вважають дефектним за засміченості від 5 до 10 % і вмісту 10 — 30 % волокон, коротших за 11 мм.

Зберігають пух у сухих приміщеннях у ящиках. У дні ящиків на відстані 12 см один від одного висвердлюють отвори діаметром 10 — 15 мм, вставляють у них загострені кілочки завдовжки 25 — 30 см як захід проти звалювання пуху. Транспортують пух в ящиках, зовні обтягнутих мішковиною.

Пух переробляють на пряжу, з якої виготовляють різні в'язані вироби. Браковані кролячі шкурки після обробки на спеціальних машинах стрижуть і використовують для виготовлення фетрових виробів.

### **3. Забій кролів і первинна обробка продуктів забою**

Перед забоєм кролів витримують 12 год без корму. Забій провадять на забійному пункті, де є спеціально обладнані приміщення для висушування шкурок і охолодження тушок.

Під час забою кроля піднімають за задні ноги і вдаряють палицею в потиличну ділянку. Потім його підвішують за задні ноги на металеві гачки і для знекровлення перерізують носову перетинку чи кровоносні судини (інколи видаляють око). Застосовують також спосіб оглушення електричним струмом, за якого тушку знекровлюють, перерізуючи сонні артерії або відокремлюючи голову. Шкурку знімають трубкою, її охолоджують і знежирюють ножом, натягнувши на спеціальну колоду або на правії ло. Жирову тканину, залишки м'яса знімають від хвоста до голови. Після знежирювання шкурку натягують на правії ло волосом усередину і висушують за температури 25 — 30 °С. Після висушування шкурки знімають з правії ла, сортують згідно із стандартом на три розміри: особливо великі, великі і малі. Залежно від волосяного покриву і міздрі шкурки поділяють на 4 сорти.

Після зняття шкурок із тушки видаляють внутрішні органи крім нирок з нирковим жиром, які залишають у складі тушки. Голову відрізають на рівні першого шийного хребця, передні ноги — по зап'ястному, а задні — по скаковому суглобу. Тушку промивають холодною водою і охолоджують за температури 10 °С, а після підсихання знижують її до 6 °С. За вгодованістю тушки поділяють на дві категорії: першу та другу. Перша категорія — добре розвинені м'язи, на холці відкладений жир, остисті відростки спинних хребців не виступають; друга — м'язи розвинені задовільно, на холці сліди жиру, остисті відростки злегка виступають. Тушки кроликів, які не відповідають вимогам категорії, відносять до нестандартних