

Katedra Hodowli i Technologii Produkcji Trzody Chlewnej
Wydziału Biologii i Hodowli Zwierząt Akademii Rolniczej w Lublinie

PIOTR KAMYK, MAREK BABICZ, ANDRZEJ STASIAK,
MAŁGORZATA SAŁYGA, ANNA MAZUR

*Wykorzystanie dzika europejskiego (*Sus scrofa scrofa* L.)
w krzyżowaniu towarowym*

Utilization of Wild-Boar (*Sus scrofa scrofa* L.) in Commercial Crossbreeding

Dziczyna jest ceniona nie tylko z uwagi na walory smakowe, ale przede wszystkim ze względu na wysoką wartość odżywczą [1, 4, 5]. Współczesny konsument zwraca uwagę na wartość dietetyczną produktów, jak też na warunki ich pozyskiwania i w miarę swoich możliwości finansowych poszukuje produktów prozdrowotnych [2]. Bardziej jest zainteresowany mięsem chudym, pochodzącym od młodych zwierząt i atrakcyjnym pod względem sensorycznym. Wychojąc naprzeciw jego oczekiwaniom, podjęto badania mające na celu połączenie walorów odżywczych mięsa dzika z wartością technologiczną surowca rzeźnego pozyskanego od ras kulturalnych.

MATERIAŁ I METODY

W doświadczeniu wykorzystano mieszańce pochodzące z krzyżowania dzika europejskiego z lochami rasy duroc (grupa I) i hampshire (grupa II). Natomiast grupę kontrolną stanowiły tuczniczki rasy polskiej białej zwiślouchej. Każdą grupę reprezentowało 10 zwierząt przy jednakowej proporcji płci. Od masy ciała 25 kg zwierzęta żywiono zgodnie z zapotrzebowaniem [Normy Żywienia Świń z roku 1993] mieszanką pełnoporcjową zawierającą 12,5 MJ EM/kg, 16% białka ogólnego, 0,9 lizyny i 4,5% włókna surowego. Tucz przeprowadzono do masy ciała 70 kg. Wartość rzeźną tuczników oceniono po uboju według metodyki SKURTCh. Wyniki opracowano za pomocą programu statystycznego SPSS/PC.

Tab. 1. Wskaźniki umięśnienia i otłuszczenia tuszy
Indices of carcass musculature and adiposity

Wyszczególnienie	Genotyp					
	grupa I dzik/duroc		grupa II dzik/hampshire		grupa III pbz	
	<i>x</i>	<i>SD</i>	<i>x</i>	<i>SD</i>	<i>x</i>	<i>SD</i>
Grubość słoniny (cm):						
nad łopatką	1,8 ^a	0,3	2,1 ^b	0,3	2,0 ^b	0,3
na grzbiecie	1,1 ^A	0,1	1,3 ^B	0,2	1,6 ^C	0,2
nad mięśniem pośladkowym – I pomiar	0,8 ^A	0,1	1,1 ^B	0,1	1,3 ^C	0,1
nad mięśniem pośladkowym – II pomiar	0,7 ^{Aa}	0,1	0,8 ^{Ab}	0,1	1,1 ^B	0,1
nad mięśniem pośladkowym – III pomiar	0,6 ^A	0,1	0,9 ^{Ba}	0,2	1,1 ^{Bb}	0,2
Średnia grubość słoniny z 5 pomiarów	1,0 ^A	0,1	1,2 ^{Ba}	0,2	1,4 ^{Bb}	0,2
Pomiar „C”	1,1 ^a	0,2	1,2	0,1	1,3 ^b	0,2
Pomiar „K”	1,7	0,3	1,8	0,3	1,9	0,3
Powierzchnia „oka” polędwicy (cm ²)	28,6 ^{Aa}	1,9	26,9 ^{Ab}	1,6	34,2 ^B	1,7

^{A, B} Różnice istotne przy $P \leq 0,01$

^{a, b} Różnice istotne przy $P \leq 0,05$

OMÓWIENIE WYNIKÓW

Grubość słoniny grzbietowej jest podstawowym parametrem charakteryzującym otłuszczenie tuszy. Średnia z pięciu pomiarów wykonywanych na półtuszy wykazuje istotną korelację z ogólną zawartością tkanki tłuszczowej w tuszy. Najcieńsza słonina charakteryzowała mieszańce dzik/duroc – 1,0 cm (średnia grubość słoniny z pięciu pomiarów), natomiast tusze tuczników czystorasowych miały najgrubszą słoninę – 1,4 cm (tab. 1). Zanotowane różnice okazały się statystycznie istotne. Taki rozkład wartości może być powodowany bezpośrednim wpływem procesów metabolicznych dzika, u którego ilość odkładanej tkanki tłuszczowej jest wykładnikiem pór roku [1, 6, 9]. Mieszańce z udziałem dzika posiadały mniejszą powierzchnię „oka” polędwicy w porównaniu z grupą kontrolną ($P \leq 0,01$). Wartość tego wskaźnika wahała się od 26,9 cm² u mieszańców dzik/hampshire do 34,2 cm² u osobników czystorasowych.

Biorąc pod uwagę łączną masę karkówki i łopatki, była ona największa u mieszańców z dzikiem i wynosiła 7,59 kg dla grupy I; 7,23kg dla grupy II i 6,75kg dla grupy kontrolnej (tab. 2). Stwierdzono, że masa polędwicy i szynki uzyskana od tuczników z udziałem dzika była mniejsza w porównaniu z grupą kontrolną odpowiednio o 0,67–0,82 kg (polędwica) i 0,55–0,81kg (szynka). Jak podaje Grudniewska [3], przednia część tuszy dzika stanowi ok. 70% masy ciała, podczas gdy współczesnych ras mięsnych około 30%. Jest to związane z prowadzeniem intensywnych prac hodowlanych w kierunku zwiększenia masy najcenniejszych wyrębów, tj. polędwicy i szynki.

Tab. 2. Masa wyrębów podstawowych tuszy
Weight of general cuts

Wyszczególnienie	Genotyp					
	grupa I dzik/duroc		grupa II dzik/hampshire		grupa III pbz	
	<i>x</i>	<i>SD</i>	<i>x</i>	<i>SD</i>	<i>x</i>	<i>SD</i>
Masa półtuszy (kg)	24,70	1,33	23,92 ^A	1,12	25,27 ^B	0,96
Masa karkówki (kg)	3,02	0,53	2,98	0,49	2,65	0,43
Masa łopatki (kg)	4,57 ^b	0,61	4,25 ^a	0,60	4,10 ^a	0,64
Masa boczku (kg)	3,12	0,58	3,16	0,63	3,49	0,69
Masa połówicy (kg)	4,75 ^a	0,81	4,60 ^a	0,76	5,42 ^b	0,87
Masa szynki (kg)	5,04 ^a	0,64	4,78 ^A	0,61	5,59 ^{Bb}	0,44
Masa golonki (kg)	0,83	0,11	0,88	0,12	0,90	0,13

^{A, B} Różnice istotne przy $P \leq 0,01$

^{a, b} Różnice istotne przy $P \leq 0,05$

Tab. 3. Skład tkankowy połówicy i szynki
Tissue composition of sirloin and ham

Wyszczególnienie	Genotyp					
	grupa I dzik/duroc		grupa II dzik/hampshire		grupa III pbz	
	<i>x</i>	100%	<i>x</i>	100%	<i>x</i>	100%
Masa połówicy (kg):	4,75	100,00	4,60	100,00	5,42	100,00
- masa mięsa	2,61	54,95	2,45	53,26	3,13	57,75
- masa słoniny	0,90	18,95	0,96	20,87	1,09	20,11
- masa kości	0,83	17,47	0,80	17,39	0,86	15,87
- masa skóry	0,41	8,63	0,39	8,48	0,34	6,27
Masa szynki (kg):	5,04	100,00	4,78	100,00	5,59	100,00
- masa mięsa	3,32	65,87	3,09	64,64	3,89	69,59
- masa słoniny	0,81	16,07	0,84	17,57	0,91	16,28
- masa kości	0,60	11,91	0,57	11,93	0,53	9,48
- masa skóry	0,31	6,15	0,28	5,86	0,26	4,65

Analiza składu tkankowego połówicy i szynki (tab. 3) wykazała oddziaływanie genotypu na udział oraz wzajemne proporcje poszczególnych tkanek. Zawartość mięsa w ogólnej masie połówicy wahała się w granicach od 53,26% u mieszańców dzik/hampshire do 57,75% u ras czystych. Także w porównaniu z grupą kontrolną zawartość mięsa w szynkach z tusz o 50% udziale dzika była niższa o 4,3 jednostki procentowe. Wielu autorów [4, 7, 8] podaje, że w porównaniu z wyrębami zasadniczymi uzyskanymi z tusz świń mięsnych części zasadnicze tuszy dzika charakteryzuje wyższy udział kości, niższy tłuszczu okrywego i zbliżony udział tkanki mięśniowej.

WNIOSKI

1. Tusze mieszańców z 50% udziałem dzika miały cieńszą słoninę. Biorąc pod uwagę wyręby podstawowe tuszy, u mieszańców stwierdzono większą masę karkówki i łopatki oraz mniejszą masę polędwicy i szynki w porównaniu ze zwierzętami czystorasowymi. Zawartość mięsa w obu najcenniejszych wyrębach tuszy była największa u tuczników czystorasowych.

2. Przeprowadzone badania w zakresie oceny rzeźnej mieszańców z udziałem dzika europejskiego dają podstawę do praktycznego wykorzystania mieszańców z udziałem dzika w gospodarstwach ekologicznych, a tym samym pozwalają na uzyskanie produktów o wysokiej wartości dietetycznej.

PIŚMIENNICTWO

1. Baranowska M., Walkiewicz A.: Dzik jest zwierzęciem łownym, a czy może być hodowlany. *Przegl. Hod.*, 8, 1995.
2. Barowicz T.: Dietetyczna wieprzowina? *Biul. Inf. IZ*, 4, 1997.
3. Grudniewska B. Skąd się wzięły świnie. *Trz. Chł.*, 4, 10–15, 1997.
4. Korzeniowski W., Bojarska U., Cierach M.: Wartość rzeźna dzika. *Med. Wet.*, 47(4), 1991.
5. Walkiewicz A.: Dzik, świzdiki, dzikoświnie – czy taki agrobiznes w Polsce się rozwinię? *Trz. Chł.*, 8–9, 1996a.
6. Walkiewicz A., Wielbo E., Burdzanowski J.: Ocena profilu biochemicznego krwi i struktury tkanek wybranych form użytkowych świniodzików. *Rocz. Nauk. Zoot. Supl.*, z. 3, 203–209, 1999.
7. Walkiewicz A., Wielbo E., Stasiak A.: Ocena wartości rzeźnej mieszańców dzika (*Sus scrofa ferus*) z wybranymi rasami świni domowej. *Ann. UMCS, EE*, XVI, 18, 1998.
8. Wielbo E., Walkiewicz A., Matyka S., Babicz M., Burdzanowski J.: Skład tkankowy tusz oraz cechy fizykochemiczne mięsa i tłuszczu świniodzików w klasie cutters. *Prace i Materiały Zootechniczne, Zeszyt Specjalny*, 13, 191–198, 2002b.
9. Wielbo E., Walkiewicz A., Matyka S., Burdzanowski J., Babicz M.: Wpływ udziału krwi dzika (*Sus scrofa ferus*) i masy ubojowej świniodzików na cechy jakościowe surowca rzeźnego. *Ann. UMCS, EE*, XVIII, 10, 2000.

SUMMARY

Hybrids after Duroc and Hampshire sows crossbred with wild boars (groups I and II) as well as Polish Landrace fatteners as a control were used in the experiment. Animals were kept from 25 kg to 70 kg of body weight and fed with a full-dose mixture according to their requirements. Fatteners' slaughter value was evaluated after the slaughter according to SKURTCh methodology. Results were statistically processed using SPSSPC software. Hybrids wild boar / Duroc were characterized by the thinnest backfat (1.0 cm). Hybrids with wild boar share had a smaller sirloin

“eye” area comparing to control group. The total weight of middle neck and shoulder was higher in hybrids. The weight of sirloin and ham achieved from fatteners with wild boar share was lower as compared to control group. Lean percentage in total sirloin weight ranged from 53.26% in wild boar / Hampshire hybrids to 57.75% in pure breeds. Lean content in ham from carcass with 50% share of wild boar was lower by 4.3% as compared to control.