

## KHẢ NĂNG SINH TRƯỞNG, NĂNG SUẤT THÂN THỊT VÀ CHẤT LƯỢNG THỊT CỦA LỢN THƯƠNG PHẨM MSTP3 VÀ MSTP4

*Phạm Duy Phẩm, Trịnh Quang Tuyên, Trịnh Hồng Sơn và Vũ Văn Quang*

Trung tâm Nghiên cứu Lợn Thụy Phương – Viện Chăn nuôi

Tác giả liên hệ: Phạm Duy Phẩm; ĐT: 0989068825; Email: phamduynl@gmail.com

### TÓM TẮT

Nghiên cứu được thực hiện từ tháng 12 năm 2017 đến tháng 12 năm 2018, tại Trung tâm Nghiên cứu lợn Thụy Phương, để đánh giá khả năng sinh trưởng, năng suất thân thịt và chất lượng thịt của lợn thương phẩm MSTP3 và MSTP4, kết quả như sau: Lợn thương phẩm MSTP3 tăng khối lượng đạt (683,42 gam/con/ngày) thấp hơn so với MSTP4 (684,37 gam/con/ngày), ( $P>0,05$ ) và tiêu tốn thức ăn/kg tăng khối lượng MSTP3 đạt 2,66 kg thấp hơn so với 2,67 kg MSTP4 ( $P>0,05$ ). Năng suất thân thịt của lợn thương phẩm MSTP3 và MSTP4 là tương đương nhau trên cùng một chỉ tiêu cụ thể: tỷ lệ mót hàm đạt 82,15; 81,62%, tỷ lệ thịt xẻ 69,94; 69,38%, tỷ lệ nạc 59,24; 59,05%, diện tích mắt thịt 51,40; 51,15. Chất lượng thịt ở cơ thăn của lợn thương phẩm MSTP3 và MSTP4, giá trị  $pH_{45}$  là 6,33; 6,06,  $pH_{24h}$  là 5,72; 5,48, giá trị màu sắc ở cơ thăn vào thời điểm 24 và 48 giờ sau giết thịt của hai tổ hợp lai gồm:  $L^*$  (màu sáng),  $a^*$  (màu đỏ),  $b^*$  (màu vàng) đạt lần lượt là 44,59; 41,19; 15,45; 14,02; 7,55; 7,12 ( $P<0,05$ ) và 44,94; 41,54; 15,61; 14,17; 7,88; 7,44 ( $P<0,05$ ), tỷ lệ mất nước bảo quản 24 và 48 giờ lần lượt là 3,15; 3,26 % ( $P>0,05$ ), và 3,89; 4,04 % ( $P>0,05$ ), tỷ lệ mất nước chế biến 24 và 48 giờ lần lượt là 29,02; 28,67% ( $P>0,05$ ) và 30,40; 30,00% ( $P>0,05$ ), độ dai ở cơ thăn 24 giờ sau khi giết thịt của lợn lai thương phẩm MSTP3 và MSTP4 lần lượt là 58,02 và 55,49 N ( $P>0,05$ ), ở 48 giờ sau khi giết thịt lần lượt là 51,14 và 48,96 N ( $P>0,05$ ).

**Từ khóa:** Sinh trưởng, năng suất thân thịt, chất lượng thịt, MSTP3, MSTP4

### ABSTRACT

#### **Growth performance, carcass characteristics and meat quality of commercial pigs MSTP3 and MSTP4**

The study was conducted at Thụy Phương swine research and development center from December in 2017 to December in 2018 to estimate the growth performance, carcass characteristics and meat quality of commercial pigs MSTP3 and MSTP4. The results showed that both commercial MSTP3 and MSTP4 had great growth performance. The average daily gain of MSTP3 pigs was remarkably higher than those in MSTP4 pigs (683.42 g/d vs 684.37 g/d) with  $P>0.05$ . The Feed conversion ratio of MSTP3 and MSTP4 were 2.66 kg and 2.67 kg, respectively ( $P>0.05$ ). The carcass characteristics of commercial pigs MSTP3 and MSTP4 was equivalent to the same traits such as dressing percentage, carcass percentage, lean meat rate. The dressing percentages of MSTP3 and MSTP4 were 82.15%, and 81.62%, respectively; the carcass percentage of those pigs were 69.94%, and 69.38%; lean meat rate reached 59.24% and 59.05%, loin eyes area were 51.40  $cm^2$  and 51.15  $cm^2$ . In addition, the meat quality of the carcass in term of post mortem 45 minutes, 24 hour pH, meat color ( $L^*$  - lightness,  $a^*$  - Redness, and  $b^*$  - yellowness) and water losses were in an acceptable range. For instance, the values for  $pH_{45}$  and  $pH_{24h}$  were 6.33 vs 6.06, and 5.72 and 5.48, respectively; the meat color at post mortem 24 hours and 48 hours of  $L^*$ ,  $a^*$ , and  $b^*$  were 44.59 vs 41.19; 15.45 vs 14.02; 7.55 vs 7.12 ( $P<0.05$ ) and 44.94 vs 41.54; 15.61 vs 14.17; 7.88 vs 7.44 ( $P<0.05$ ). The 24 and 48 hours drip loss were 3.15% vs 3.26% ( $P>0.05$ ) and 3.89 vs 4.04 ( $P>0.05$ ), respectively. In the meantime, the cooking loss at 24 and 48 hours were 29.02% vs 28.67% ( $P>0.05$ ), and 30.40% vs 30.0% ( $P>0.05$ ). The tenderness of commercial pigs MSTP3 and MSTP4 at 24 hours were 58.02N vs 55.49N ( $P>0.05$ ), and at 48 hours were 51.14N vs 48.96N ( $P>0.05$ ).

**Keywords:** Growth performance, meat quality, carcass characteristics, MSTP3, MSTP4