

## TRÍCH YẾU LUẬN ÁN

Họ tên nghiên cứu sinh: Phạm Hải Ninh

Tên đề tài luận án:

*“Đặc điểm sinh học và khả năng sản xuất của lợn Hương”*

Ngành: Chăn nuôi ; Mã số: 9 62 01 05

Người hướng dẫn khoa học 1. TS. Phạm Công Thiều  
2. PGS.TS. Lê Thị Thanh Huyền

Tên cơ sở đào tạo: Viện Chăn nuôi

### **1. Mục đích và đối tượng nghiên cứu**

#### ***1.1. Mục tiêu nghiên cứu***

- Xác định được một số đặc điểm sinh học của lợn Hương qua ba thế hệ chọn lọc.
- Đánh giá được năng suất sinh sản của lợn Hương qua ba thế hệ chọn lọc.
- Đánh giá được khả năng sinh trưởng, năng suất thân thịt và chất lượng thịt của lợn Hương.

#### ***1.2. Đối tượng nghiên cứu***

- Đàn lợn Hương sinh sản qua ba thế hệ: 60 nái thế hệ 1 với 263 ổ đẻ, 40 nái thế hệ 2 với 173 ổ đẻ và 30 nái thế hệ 3 với 150 ổ đẻ.
- Đàn lợn Hương thương phẩm: 293 con (166 cái và 127 đực thiến được sinh ra từ đàn lợn Hương thế hệ 3) từ lúc 50 ngày tuổi đến 8 tháng tuổi.
- Mổ khảo sát đánh giá năng suất thân thịt và chất lượng thịt lợn Hương: 8 con (4 cái và 4 đực thiến) lúc 8 tháng tuổi.

### **2. Các phương pháp nghiên cứu đã sử dụng**

- Phương pháp thường quy: dùng trong mô tả, cân, đo các chỉ tiêu theo phương pháp của Ritchie và cs. (2014).
- Phương pháp phân lô so sánh: thí nghiệm được bố trí ngẫu nhiên theo các lô, so sánh các yếu tố thí nghiệm để đánh giá ảnh hưởng của các yếu tố thí nghiệm đến kết quả nghiên cứu.

- Phương pháp theo dõi các chỉ tiêu về sinh lý sinh dục và năng suất sinh sản theo Tiêu chuẩn quốc gia 11910:2018.

- Phương pháp khảo sát năng suất thân thịt theo Tiêu chuẩn Việt Nam 3899-84. Đánh giá chất lượng thịt theo phương pháp của Warner và cs. (1997) và Honikel (1998). Phân tích thành phần hóa học của cơ thăn, các axit amin và thành phần các axit béo no, không no theo Tiêu chuẩn Việt Nam.

- Phương pháp xử lý số liệu: Các số liệu được xử lý bằng phần mềm thống kê sinh học, chương trình Excel, SAS9.1 với mô hình tuyến tính chung (GLM).

### **3. Các kết quả chính và kết luận**

Lợn Hương qua 3 thế hệ chọn lọc theo giá trị kiểu hình về lông da đã cải thiện được các đặc điểm ngoại hình đặc trưng của giống với lông và da bụng màu trắng, có đốm đen ở đầu và chỏm mõng chiếm đa số, tỷ lệ lợn có đốm đen ở đầu, lưng, vai và mõng chiếm thấp và tỷ lệ lợn loang trắng đen hầu như không có. Hình thái lông thẳng chiếm đa số (96,51%), mật độ lông trung bình chiếm 57,14%, da thô (46,51%) và nhẵn (41,84%), mặt thẳng (98,26%), mõm dài (95,93%), tai vểnh (81,98%), bụng sệ và lưng võng (80,81 và 89,53%), đi móng là chủ yếu (98,26%). Lợn Hương có 10 vú chiếm tỷ lệ cao (61,63%), 12 vú chiếm 30,81%. Các kích thước dài thân, cao vai, dài đầu, rộng đầu và dài tai của lợn Hương tương đương so với một số giống lợn bản địa của Việt Nam.

Lợn Hương qua 3 thế hệ chọn lọc bằng kiểu hình đã có sự cải thiện về tính trạng sinh sản: tuổi động dục lần đầu là 175,14 ngày, tuổi phối giống có chửa lần đầu là 225,51 ngày, khối lượng phôi giống có chửa lần đầu là 37,71kg và tuổi đẻ đầu là 339,57 ngày. SCSS đạt 9,38 con, SCSSS đạt 8,84 con, SCCS đạt 8,26 con. KLSSO đạt 3,88 kg, KLSSC đạt 0,44 kg, KLCSO đạt 35,96 kg, KLCSC đạt 4,35 kg, KCLĐ là 170,32 ngày. Các chỉ tiêu này ở lợn Hương đạt cao ở lứa đẻ 3 và 4, sau có xu hướng giảm dần.

Lợn Hương đã được chọn lọc bằng giá trị kiểu hình về KLSSO và KLCSO đã cải thiện được khối lượng cơ thể lúc 8 tháng tuổi đạt 42,72kg. Tăng khối lượng trung bình giai đoạn từ cai sữa đến 8 tháng tuổi là 196,75 g/ngày. Kết quả khảo sát năng suất thân thịt và chất lượng thịt cho thấy lợn Hương giết thịt lúc 8 tháng tuổi có năng suất thân thịt tốt, tỷ lệ móc hàm và thịt xẻ ở mức trung bình, tỷ lệ nạc ở lợn Hương đạt mức khá, tỷ lệ mỡ thấp. Giá trị pH trong thời gian bảo

quản sau 45 phút, 24 và 48 giờ không thay đổi nhiều sau giết thịt và giá trị  $L^*$  của thịt lợn Hương đều nằm trong giới hạn chất lượng thịt bình thường. Khả năng giữ nước trong thịt lợn Hương tốt, thịt chắc không mềm, khô và rắn. Tỷ lệ mất nước bảo quản và chế biến của thịt thấp. Thịt lợn Hương có tỷ lệ mỡ thô trong cơ cao hơn so với hầu hết các giống lợn bản địa Việt Nam. Hàm lượng axit Glutamic và axit Glycine cao hơn các giống lợn khác đã làm nên vị hương thơm ngọt của thịt lợn Hương. Tỷ lệ axit Oleic và axit béo không no cao lần lượt là 44,87 và 55,00%.

### **Ý KIẾN CỦA TẬP THỂ NGƯỜI HƯỚNG DẪN KHOA HỌC**

**Người hướng dẫn 1**  
(*ký và họ tên*)

**Người hướng dẫn 2**  
(*ký và họ tên*)

**Nghiên cứu sinh**  
(*ký và họ tên*)

**TS. Phạm Công Thiệu    PGS.TS. Lê Thị Thanh Huyền    Phạm Hải Ninh**