

# LỢN GIỐNG

## Quy trình mổ khảo sát phẩm chất thịt lợn nuôi béo

*The regulations of slaughter for estimating a carcass of pig*

### 1. Khái niệm và tổ chức mổ khảo sát

- 1.1. Mổ khảo sát phẩm chất thịt lợn nuôi béo là đem mổ theo một quy trình nhất định những con lợn đã kết thúc kiểm tra nuôi béo trong các đợt đánh giá lợn đực giống qua đời sau và lợn đã kết thúc kiểm tra nuôi béo của các công thức lai kinh tế để xem xét phẩm chất thịt của chúng.
- 1.2. Khi tiến hành mổ khảo sát phải có từ 1 đến 2 cán bộ kỹ thuật đã nắm vững phương pháp mổ khảo sát và từ 3 đến 5 người giúp việc. Phải chuẩn bị đầy đủ dụng cụ mổ xẻ, cân đo, ghi chép trước khi mổ khảo sát.
- 1.3. Thời gian mổ khảo sát 1 lợn không được quá hai giờ.

### 2. Phương pháp mổ khảo sát

- 2.1. Trước khi mổ khảo sát phải để lợn nhịn đói 24 giờ, sau đó cân khối lượng sống trước khi mổ khảo sát.
- 2.2. Chọc tiết, cạo lông, mổ một đường ở giữa dọc theo thân từ cổ qua ngực, bụng tới hậu môn. Lấy hết nội tạng ra, chỉ để lại hai lá mỡ bụng. Cân khối lượng thịt móc hàm. Tính tỷ lệ thịt móc hàm (TLTMH)

$$\text{TLTMH (\%)} = \frac{\text{khối lượng thịt móc hàm (kg)}}{\text{khối lượng sống trước khi mổ (kg)}} \times 100$$

- 2.3. Cắt đầu theo hướng vuông góc với trục dài thân (xem hình vẽ) đi qua điểm giữa xương chẩm và đốt sống cổ thứ nhất (đường cắt A). Cắt 4 chân ở giữa khuỷu đối với chân trước (đường cắt B) và giữa khoeo đối với chân sau (đường cắt C). Cân khối lượng thịt xẻ, cân đầu, 4 chân. Tính tỷ lệ thịt xẻ ( $X_1$ )

$$X_1 (\%) = \frac{\text{khối lượng thịt xẻ (kg)}}{\text{khối lượng sống trước khi mổ (kg)}} \times 100$$

- 2.4. Bóc mỡ bụng, cắt thân thịt xẻ làm hai phần bằng nhau dọc theo giữa sống lưng. Lấy 1/2 thân thịt bên trái (không có đuôi) để tiếp tục khảo sát.
- 2.5. Đo các chỉ tiêu:
  - Dài thân thịt: Chiều dài từ điểm trước đốt xương sống cổ đầu tiên đến điểm trước đầu xương lưng.

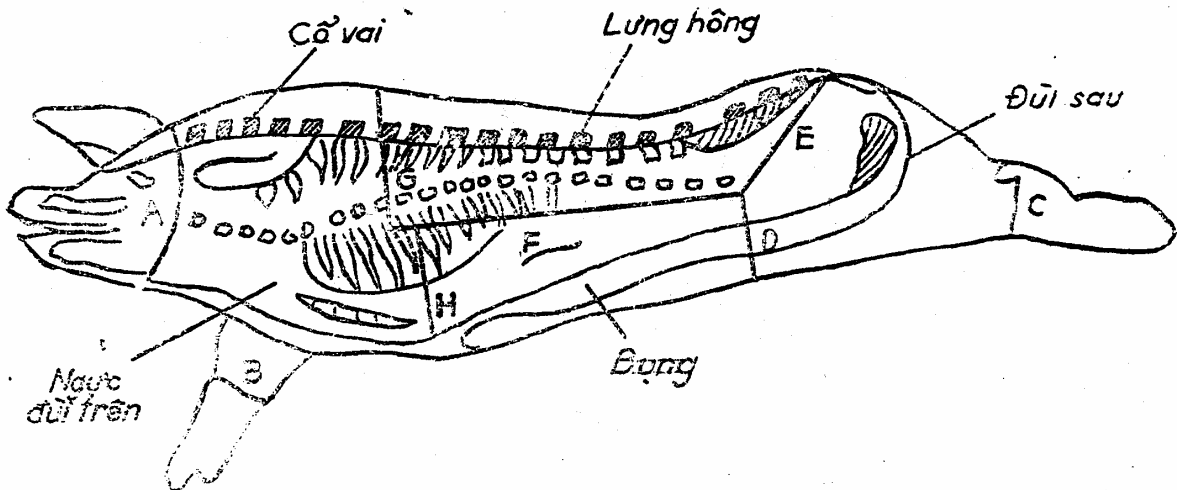
- Đo độ dày mỡ ở 3 điểm
  - + Cổ: Đo ở điểm trên đốt xương sống cổ cuối cùng
  - + Lưng: Đo ở điểm trên đốt xương sống lưng cuối cùng
  - + Thân: Đo ở điểm trên đốt xương sống thân cuối cùng
- Diện tích cơ thân: Đo ở điểm giữa đốt sống lưng cuối cùng và trước cuối cùng.

2.6. Cắt 1/2 thân thịt xẻ thành 4 phần theo các đường cắt sau:

- Đường cắt D: Đường cắt theo hướng vuông góc với trục dài thân đi qua điểm giữa của đốt sống hông cuối cùng và đốt xương khum đầu tiên. (chỉ cắt phần bụng)
- Đường cắt E: Đường cắt cùng hướng với xương khum đi qua giao điểm của hai đường D, F và điểm giữa của điểm nối điểm trước đốt xương khum đầu tiên và điểm trước đốt xương hông.
- Đường cắt F: Đường cắt cùng hướng với trục dài thân cách mép dưới xương sống cổ và mép dưới cơ thân chuột 2 cm.
- Đường cắt G: Đường cắt theo hướng vuông góc với trục dài thân đi qua điểm giữa của đốt xương sống lưng 4 - 5.
- Đường cắt H: Đường cắt theo hướng vuông góc với trục dài thân đi qua điểm giữa đốt xương sống lưng 5 - 6.

2.7. Lọc mỡ và da bao quanh các phần thịt xẻ, tránh cắt vào phần thịt nạc và tránh để lại mỡ trên phần thịt nạc.

Cân khối lượng mỡ da của các phần thịt xẻ và mỡ bụng (cân chung)



**Các đường cắt thân thịt xẻ để khảo sát phẩm chất thịt lợn nuôi béo**

Tính tỷ lệ mỡ và da ( $X_2$ ):

$$X_2 (\%) = \frac{2 \times (\text{khối lượng mỡ và da} + \text{mỡ bụng}) (\text{kg})}{\text{khối lượng thịt xẻ} (\text{kg})} \times 100$$

2.8. Cân các phần thịt nạc và xương của 1/2 thân thịt xẻ

- Cổ, vai: Phần thịt giới hạn bởi các đường cắt A, F, G.

- Lung, hông: Phân thịt giới hạn bởi các đường cắt E, F, G.
- Đùi sau: Phân thịt giới hạn bởi các đường cắt C, D, E.
- Ngực, đùi trước: Phân thịt giới hạn bởi các đường cắt A, B, F, H.
- Bụng: Phân thịt giới hạn bởi các đường cắt D, F, H.

Tính tỷ lệ các phần thịt nạc và xương:

+ Tỷ lệ thịt lưng, hông ( $X_3$ ):

$$X_3 (\%) = \frac{2 \times \text{khối lượng thịt lưng, hông (kg)}}{\text{khối lượng thịt xẻ (kg)}} \times 100$$

+ Tỷ lệ thịt đùi sau ( $X_4$ ):

$$X_4 (\%) = \frac{2 \times \text{khối lượng thịt đùi sau (kg)}}{\text{khối lượng thịt xẻ (kg)}} \times 100$$

+ Tỷ lệ thịt cổ, vai ( $X_5$ ):

$$X_5 (\%) = \frac{2 \times \text{khối lượng thịt cổ, vai (kg)}}{\text{khối lượng thịt xẻ (kg)}} \times 100$$

+ Tỷ lệ thịt ngực, đùi trước ( $X_6$ ):

$$X_6 (\%) = \frac{2 \times \text{khối lượng thịt ngực, đùi trước (kg)}}{\text{khối lượng thịt xẻ (kg)}} \times 100$$

+ Tỷ lệ thịt bụng ( $X_7$ ):

$$X_7 (\%) = \frac{2 \times \text{khối lượng thịt bụng (kg)}}{\text{khối lượng thịt xẻ (kg)}} \times 100$$

### 3. Đánh giá phân loại phẩm chất thịt xẻ

Sau khi mổ khảo sát phẩm chất thịt xẻ của lợn được đánh giá theo: Tỷ lệ thịt xẻ, tỷ lệ mỡ, da, tỷ lệ các phần thịt nạc và xương. Lợn có tỷ lệ thịt xẻ cao, tỷ lệ mỡ và da, tỷ lệ các phần thịt nạc và xương lớn ít được đánh giá cao hơn lợn có tỷ lệ thịt xẻ thấp, tỷ lệ thịt nạc và xương nhỏ và tỷ lệ mỡ và da nhiều. Trong các phần thịt nạc và xương thì giá trị của chúng được xếp hạng theo thứ tự sau:

- Lung, hông;
- Đùi sau;
- Cổ, vai;
- Ngực, đùi trước;
- Bụng.

Đối với các giống lợn đã xác định được chỉ số chọn lọc (I) thì phân loại theo chỉ số chọn lọc:

$$I = A + b_1(X_1 - \bar{X}_1) + b_2(X_2 - \bar{X}_2) + b_3(X_3 - \bar{X}_3) + b_4(X_4 - \bar{X}_4) + b_5(X_5 - \bar{X}_5) + b_6(X_6 - \bar{X}_6) + b_7(X_7 - \bar{X}_7)$$

Trong đó:

A - hằng số

$X_1$  - lệ thịt xẻ của lợn kiểm tra nuôi béo (%)

$X_2$  - tỷ lệ mỡ, da của lợn kiểm tra nuôi béo (%)

$X_3$  - tỷ lệ thịt lưng, hông của lợn kiểm tra nuôi béo (%)

$X_4$  - tỷ lệ thịt đùi sau của lợn kiểm tra nuôi béo (%)

$X_5$  - tỷ lệ thịt cổ, vai của lợn kiểm tra nuôi béo (%)

$X_6$  - tỷ lệ thịt ngực, đùi trước của lợn kiểm tra nuôi béo (%)

$X_7$  - tỷ lệ thịt bụng của lợn kiểm tra nuôi béo (%)

$\bar{X}_1, \bar{X}_2, \bar{X}_3, \bar{X}_4, \bar{X}_5, \bar{X}_6, \bar{X}_7$  - bình quân các giá trị tương ứng của các lợn được kiểm tra nuôi béo (%).

$b_1, b_2, b_3, b_4, b_5, b_6, b_7$  - các hệ số ứng với các tính trạng của chỉ số chọn lọc;

Đối với các giống lợn chưa xây dựng được chỉ số chọn lọc thì phân loại phẩm chất thịt bằng cách xếp thứ hạng riêng của từng tình trạng, sau đó phân loại tổng hợp bằng cách tính số trung bình thứ hạng của các tình trạng đó.

## PHỤ LỤC

### MẪU GHI CHÉP KẾT QUẢ MỔ KHẢO SÁT

Số hiệu lợn mổ khảo sát	Khối lượng (kg)			Dài thân thịt (cm)	Độ dày mỡ (mm)			Kích thước cơ thân (cm)			Khối lượng các phần thịt (kg)						Ghi chú
	Sống	Móc hàm	Thịt xẻ		Cổ	Lưng	Thân	Dài (D)	Rộng (R)	0,8 x D x R	Thịt mỡ và da	Cổ vai	Lưng hông	Đùi sau	Ngực, đùi trước	Bụng	