



ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ

AGRICULTURAL UNIVERSITY OF ATHENS

Εκτροφή μηρυκαστικών ζώων

Θεματική ενότητα: Εκτροφή προβάτων & αιγών_Κρεοπαραγωγή

Τμήμα: Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής & Υδατοκαλλιεργειών

Διδάσκοντες: Μπιζέλης Ιωσήφ



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ & ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ & ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ
ΕΙΔΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ ΤΑΜΕΙΟ





Αντικειμενικοί στόχοι του μαθήματος

- Εξετάζονται και αναλύονται τα θέματα που αφορούν την κρεοπαραγωγική ικανότητα των μικρών μηρυκαστικών.



Επιδιωκόμενα μαθησιακά αποτελέσματα

- Εκτίμηση της κρεοπαραγωγικής ικανότητας.



Μαθησιακοί στόχοι

- Η ποιότητα του σφάγιου των μικρών μηρυκαστικών καθορίζεται από την ηλικία και το βάρος του ζώου
- Τα διάφορα χαρακτηριστικά της ποιότητας του κρέατος αφορούν κυρίως την τρυφερότητα, την ικανότητα συγκράτησης νερού, την οσμή-γεύση του, το χρωματισμό και την υφή του λίπους .



Λέξεις- έννοιες κλειδιά

- Σωματική κατάσταση, σφάγιο, πάχυνση, ποιότητα κρέατος, τρυφερότητα, ευνουχισμός,
- body condition, carcass, fattening, meat quality, tenderness, castration

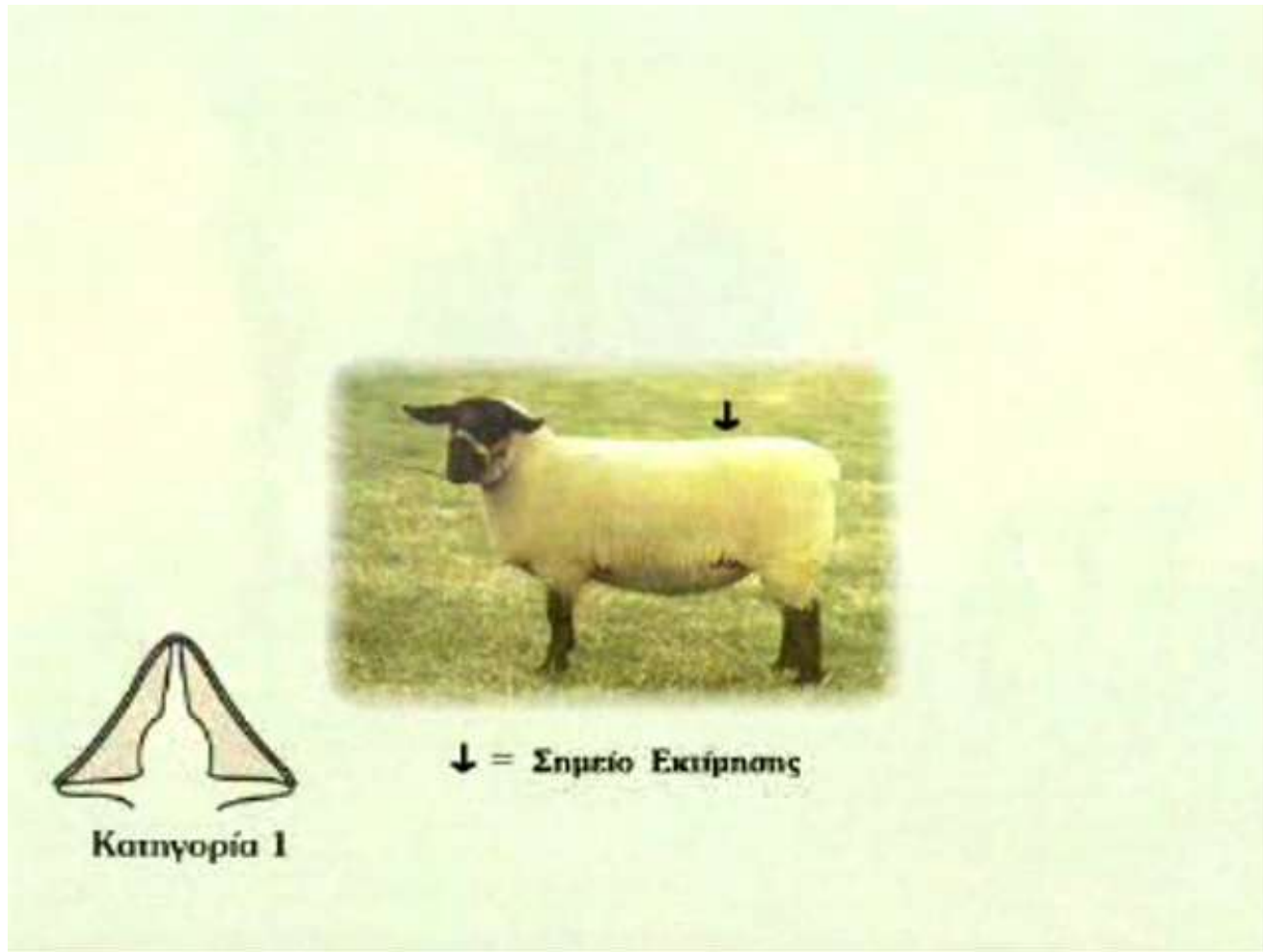


Κρεοπαγωγή

- Εκτίμηση της σωματικής κατάστασης
- Ανάπτυξη
- Ποιότητα του σφάγιου
- Τύποι σφάγιων



Εκτίμηση σωματικής κατάστασης





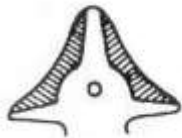
Εκτίμηση της θρεπτικής κατάστασης και του βαθμού πάχυνσης 1/3

- Θρεπτική κατάσταση του ζώου → παραγωγικότητα
- Εκτίμηση με ψηλάφηση συγκεκριμένων σημείων (λαβές).
- Ψηλάφηση της οσφύος για την εκτίμηση του δείκτη θρεπτικής κατάστασης.

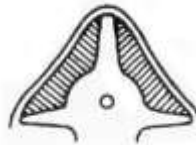


Εκτίμηση της θρεπτικής κατάστασης και του βαθμού πάχυνσης 2/3

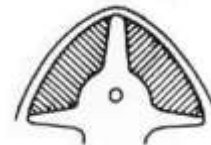
- 1. Σχεδόν απίσχνανση. Έλλειψη υποδόριου λίπους. Μικρή ανάπτυξη μυών. Τα χείλη των αποφύσεων κοφτερά και τα μεταξύ τους διαστήματα σαφή.
- 2. Ελάχιστος επιτρεπτός. Ελάχιστο υποδόριο λίπος, μέτρια ανάπτυξη μυών. Τα χείλη των αποφύσεων διαγράφονται σαφώς, αλλά δεν είναι κοφτερά.
- 3. Επιθυμητός στην οχεία. Ικανοποιητική ανάπτυξη μυών, μέτρια υποδόριου λίπους. Στρογγυλεμένα χείλη αποφύσεων, που ψηλαφούνται μόνο μετά από πίεση.



1



2

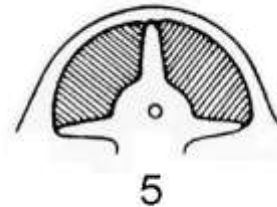
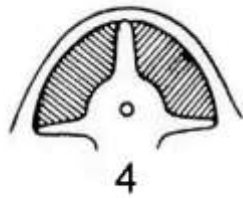


3



Εκτίμηση της θρεπτικής κατάστασης και του βαθμού πάχυνσης 3/3

- 4. Μέγιστος επιτρεπτός. Καλή ανάπτυξη μυών και υποδόριου λίπους, που μόλις επιτρέπει την ψηλάφηση των έντονα στρογγυλεμένων χειλέων των ακανθωδών αποφύσεων.
- 5. Υπέρπαχα ζώα. Υπερβολική ανάπτυξη μυών και υποδόριου λίπους, που δεν επιτρέπει την ψηλάφηση των αποφύσεων, που βρίσκονται στον πυθμένα αύλακας.





Παράγοντες που επηρεάζουν την ενδομήτρια ανάπτυξη

- Αριθμός των κυοφορούμενων εμβρύων
- Φύλο
- Βάρος της μητέρας
- Ηλικία της μητέρας
- Διατροφή της μητέρας
- Θερμοκρασία
- Υγεία
- Φυλή



Παράγοντες που επηρεάζουν την μεταγεννητική ανάπτυξη

- Φύλο
- Πολυδυμία
- Διατροφή
- Υγεία
- Φυλή
- Ευνουχισμός

Αντισταθμιστική ανάπτυξη



Εκτίμηση της ποιότητας του σφάγιου

Σωματικό βάρος

- Βάρος σφάγιου
- Απόδοση σε σφάγιο
- Απόδοση σε αποστεωμένο κρέας

Βαθμός πάχυνσης

- Περιεκτικότητα σφάγιου σε λίπος

Ποσοστό οστών

Διάπλαση σφάγιου

Εξαρτάται από τις κατά τόπους συνήθειες των καταναλωτών.

Προϋπόθεση ο υγειονομικός έλεγχος.



Ταξινόμηση σφάγιων στην Ε.Ε. με βάση τη διάπλασή τους.

S



Ανώτερη

E



Εξαιρετική

U



Πολύ καλή

R



Καλή

O



Αρκετά καλή

P



Μέτρια



Ταξινόμηση σφάγιων στην Ε.Ε. με βάση το βαθμό πάχυνσής τους.

1



Πολύ μικρός

2



Μικρός

3



Μέσος

4



Μεγάλος

5

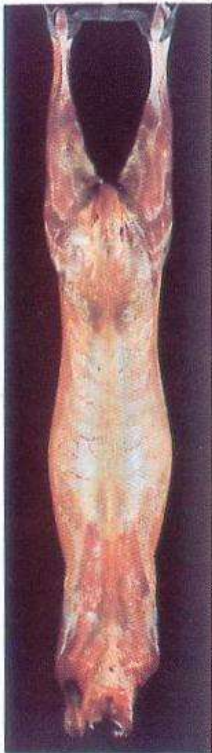


Πολύ μεγάλος



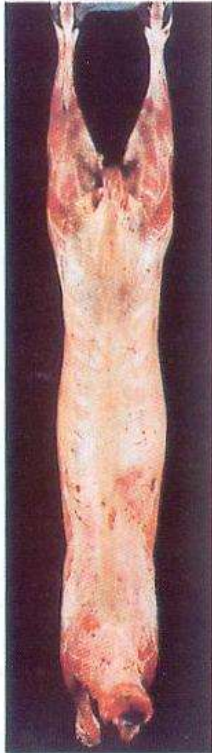
Ταξινόμηση ελαφρών σφάγιων στην Ε.Ε. με βάση το βαθμό πάχυνσής τους.

1



Πολύ μικρός

2



Μικρός

3



Μέσος

4



Μεγάλος



Τύποι σφάγιων

➤ Αμνός γάλακτος (ή ερίφιο)

- Από νεαρά ζώα 30 - 60 ημερών. Επικρατεί στην Ελλάδα. Περί τα 10 kg.

➤ Αμνός 100 ημερών (ή ερίφιο)

- Από ζώα 90 - 120 ημερών. Περί τα 30 - 35 kg.
- Ικανοποιητική διάπλαση.

➤ Ζυγούρι

- Από ζώα ηλικίας 6 - 11 μηνών. Βάρους 25 - 35 kg.
- Η ποιότητα ποικίλλει.

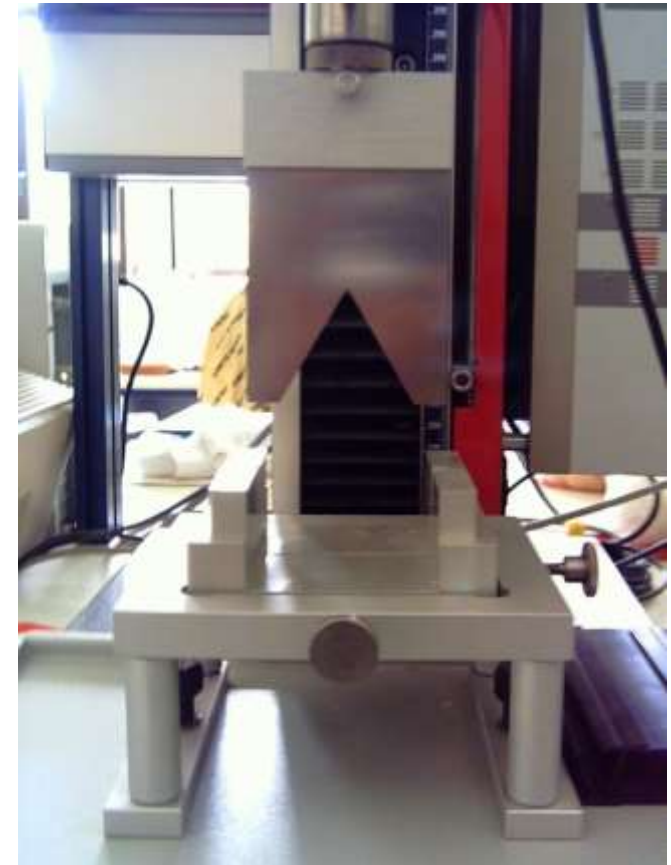
➤ Σφάγια ενήλικων ζώων

- Σφάγια κατώτερης ποιότητας. Ποικίλου βάρους.



Ποιότητα κρέατος

- Τρυφερότητα,
- Ικανότητα συγκράτησης νερού
- Οσμή-γεύση
- Χρωματισμός
- Χρωματισμός και υφή λίπους





Βιβλιογραφία

- Ζυγογιάννης Δ. (2006): Προβατοτροφία, Εκτροφή μηρυκαστικών (τεύχος Α), εκδ. Σύγχρονη Παιδεία, Θεσσαλονίκη.
- Κατσαούνης Ν. (1994): Προβατοτροφία, Εκδ. οίκος αδελφών Κυριακίδη, Θεσσαλονίκη.