

УДК 636.92.033.087.8

DOI: <https://doi.org/10.37617/2708-0617.2025.11.28-37>

ВПЛИВ ПОРОДНОЇ НАЛЕЖНОСТІ КРОЛІВ НА ЇХ М'ЯСНУ ПРОДУКТИВНІСТЬ

Бащенко М. І., доктор с-г наук, академік НААН,

Бойко О. В., кандидат с-г наук, с.д.,

Сотніченко Ю. М., кандидат с-г наук

Черкаська дослідна станція біоресурсів НААН, sotnichenko.yulya@gmail.com

В статті представлено результати порівняльного аналізу забійних показників та дегустаційної оцінки м'яса кроликів різних порід, що поширені в Україні. Метою досліджень було провести порівняльну оцінку якості кролятини досліджуваних порід. Під час виконання досліджень застосовано методики: теоретичний аналіз, формулювання гіпотез, біометричні та статистичні методи, оцінка передзабійних та забійних якостей, дегустаційна оцінка. Всі тушки кролів відібрані для оцінки за вгодованістю належали до першої категорії. Встановлено, що найбільший забійний вихід визначено у 4-ох місячних кролів порід новозеландська біла ($56,9 \pm 0,96$ г) та полтавське срібло ($56,4 \pm 0,67$ г). Найбільшу абсолютну масу м'якоті мають кролики породи новозеландська біла - $1604 \pm 4,28$ г. Децю їм поступалися за абсолютними значеннями кролики породи полтавське срібло - $1459 \pm 9,6$ г. За величиною виходу м'яса кролики породи полтавське срібло не мали вірогідної різниці порівняно з ровесниками породи новозеландська біла: $82,9 \pm 0,77$ % проти $83,5 \pm 0,45$ %. Однак, після забою кроликів породи полтавське срібло отримували найменшу частку відходів – лише 12,8% від живої маси. Дегустаційною оцінкою проб м'яса кролів 4-ох місячного віку порід новозеландська біла (НБ), каліфорнійська (К) та полтавське срібло (ПС) визначено, що воно має високі, практично рівноцінні, органолептичні і дегустаційні характеристики. Ніжним, соковитим та найбільш смачним за величиною балів після кулінарної обробки було м'ясо від кроленят порід новозеландська біла (4,7-4,9 бали з 5-ти) та полтавське срібло (4,6-4,7 бали з 5-ти). При оцінці бульйону найменшу оцінку мала така ознака, як аромат – 3,6-4,1 бали, хоча весь бульйон з м'яса піддослідних кролів мав ніжний, витончений аромат та смак і добру прозорість. Отже, розведення кролів порід новозеландська біла та полтавське срібло забезпечують високі м'ясні якості. У тушках кроленят цієї групи виявлено найменшу масу кісток, а за виходом м'якоті та коефіцієнтом м'ясності вони переважали кроленят каліфорнійської породи на 2,7-3,3%. На перспективу доцільно провести дослідження спрямовані на вивчення м'ясних якостей промислових гібридів отриманих від схрещування досліджуваних порід, оцінку економічної ефективності промислового схрещування у господарствах різної форми власності.

Ключові слова: м'ясна продуктивність, забійна маса, забійний вихід, каліфорнійська, новозеландська біла, полтавське срібло.

Актуальність. Службою харчових продуктів та ветеринарії Європейської комісії останнім часом згадується «постійне зниження» споживання м'яса кролів Європейським союзом, що пов'язано зі змінами у споживчих звичках щодо напівфабрикатів та посиленням сприйняття кроликів як домашніх тварин [1]. Разом з тим Італія разом з Іспанією та Францією забезпечує 83% загального обсягу виробництва професійного кролівництва в ЄС у 2025 році [2]. В Італії північно-східні регіони країни є лідерами з виробництва кролятини (66% національного виробництва, майже 11 мільйонів забитих тварин) [3]. Для забезпечення потреб у м'ясі кролика, останнім часом широко використовують синтетичні породи, що виникли в результаті схрещування двох або більше інтенсивних порід з метою отримання вищих репродуктивних та продуктивних характеристик, більшої адаптивності до різних умов навколишнього середовища або ознак, які віддають перевагу певним групам споживачів [4].

У промисловому виробництві кролятини в Україні використовуються породи кролів: каліфорнійська, новозеландська біла, сірий і білий велетні, радянська шиншила, сріблястий метелик та ін. Продуктивність кожної з цих порід проявляється в промисловому кролівництві лише на 60 – 70 % [5]. Тому, проблема інтенсифікації галузі кролівництва надзвичайно гостра, оскільки багато порід нечисленні та мають високу генетичну мінливість. Крім того, зменшилась кількість племінних господарств з розведення більшості порід, відсутня в країні програма створення промислового кроля [6]. У зв'язку з цим важливого значення набуває свідоме управління науково-виробничим процесом на підставі знань особливостей селекційно-технологічних процесів [7].

Для прискорення отримання бажаних продуктивних показників, часто використовують схрещування, яке переслідує кілька цілей – збагатити спадковість однієї з порід, та на базі двох і більше порід створити новий генотип, що узагальнить всі позитивні сторони взятих для схрещування порід [8, 9]. Не дивлячись на значну кількість проведених досліджень та особливу увагу науковців України до інтенсифікації кролівництва, галузь досі залишається неефективною через відсутність системного підходу досліджень до вирішення генетично-селекційних проблем кролівництва [10, 11].

Розвиток галузі спеціалізованого м'ясного кролівництва для українського сьогодення має великі економічні переваги, порівнюючи з іншими напрямками м'ясного тваринництва [12]. Це піднесе цю галузь на високий рівень розвитку та дасть на ринок тисячі тон високопоживного, екологічно чистого, дієтичного м'яса і хутрової сировини [13]. Однак, кролик, як продуктивна тварина, ще дуже мало досліджений. Зокрема, не вирішена проблема комплексної порівняльної оцінки якості м'яса кролів різних порід.

Триває робота з пошуку вдалих селекційних поєднань кролів, які мають бути пристосовані до умов утримання, годівлі та прояву високої продуктивності за інтенсивного розведення в Україні. Для роботи залучили генотипи кролів, пристосовані до утримання на металевій сітчастій підлозі, високої концентрації поголів'я, умов мікроклімату приміщень. Головна умова: кролі стійкі до пододерматитів, не стресочутливі, плідучі [10].

Мета дослідження – провести порівняльну оцінку якості кролятини досліджуваних порід.

Матеріали та методи дослідження. Об'єктом виробничих досліджень були кролики порід новозеландська біла (НБ), каліфорнійська (К) (кролеферма СГПП «Марчук Н. В.», с. Ташлик Черкаського району, Черкаської області) та кролики породи полтавське срібло (ПС) (експериментальна кролеферма Черкаської ДСБ НААН м. Черкаси) віком 4 місяці. Для дослідження було сформовано за принципом аналогів три групи кролів по шість голів. Перед забоєм визначали індекс збитості (обхват за лопатками, поділений на довжину тулуба і помножений на 100%) [14]. Забій тварин проводився із дотриманням ветеринарно-санітарних вимог. Після забою тушки підлягали ветеринарно-санітарному огляду згідно з «Правилами передзабійного ветеринарного огляду тварин та ветеринарно-санітарної експертизи м'яса і м'ясних продуктів» (2002) [15].

Основне завдання досліджень - визначити колір, аромат, текстуру кролятини, а також надання дегустаційної оцінки вареного м'яса та бульйону. Якість м'яса оцінювали за такими показниками: зовнішній вигляд, аромат, смак, консистенція (жорсткість, ніжність), соковитість. Визначення органолептичних показників м'яса кролів і бульйону проводили через 12 годин після забою при зберіганні м'яса за температури від 0 до +2 °С [16].

Для варіння використовували цілі тушки кролів без зачистки від поверхневого жиру. При оцінці якості вареного м'яса та бульйону тушки поміщали в каструлю з холодною водою (співвідношення води і м'яса 1:3), закривали кришкою, доводили до кипіння і варили 1,5 год. Після закінчення варіння м'ясо виймали з бульйону і охолоджували до 30-40°. Остигле м'ясо нарізали на шматочки по 50 г для кожного дегустатора. Оцінювали м'ясо за наступними показниками: зовнішній вигляд, аромат, смак, консистенція (жорсткість, ніжність), соковитість.

В роботі застосовані теоретичний аналіз, формулювання гіпотез, генеалогічні, біометричні та статистичні методи, оцінювання генотипу тварин з використанням комп'ютерної програми «Statistica». Біометричне опрацювання експериментальних даних – статистичний, кореляційний та дисперсійний аналізи проводили за загальноприйнятими методиками [17] на «ПК».

Результати дослідження та їх обговорення. Зважаючи на те, що основним видом продукції, який отримують від кролів за промислової технології є м'ясо, для вивчення показників м'ясної продуктивності було проведено контрольний забій кролів досліджуваних порід, встановлено масу і виходи окремих морфологічних частин тушки кролів (табл. 1)

Таблиця 1. Міжпородні особливості забійних показників та морфологічного складу туші кролів залежно від породи, n=6

Показник	Порода		
	новозеландська біла	каліфорнійська	полтавське срібло
	M±m	M±m	M±m
Жива маса перед забоєм, г	3375±7,0	2956±6,7	3120±4,02
Забійна маса тушки, г	1922±6,8	1503±5,8	1760±3,1
Маса: шкура, г	451±6,6	499±12,2	522±3,9
голова, г	152,7±0,78	147,0±0,96	168,9±0,85
печінка, г	76,4±0,99	91,3±1,02	88,6±0,07
серце, г	8,4±0,26	7,4±0,08	7,8±0,11
легені, г	9,4±0,31	9,1±0,03	8,9±0,05
нирки, г	19,6±0,09	19,8±0,11	17,8±0,21
внутрішній жир, г	158,6±0,96	124,8±0,88	146,3±0,96
плече-лопаткова частина, г	246±7,1	224±1,6	265±1,6
тазо-стегнова частина, г	573±10,1	511±2,2	554±2,8
шийно-грудна частина, г	550±2,6	416±3,06	462±2,2
попереково-крижова частина, г	553±1,1	352±3,54	479±3,7
Забійний вихід, %	56,9±0,96	50,8±1,93	56,4±0,67
Маса м'яса та жиру без кісток, г	1604±4,28	1205±1,2	1459±9,6
Вихід м'яса, %	83,5±0,45	80,2±0,68	82,9±0,77
Відходи забою, г	576,9	554,6±0,25	399,7±1,52
Частка відходів забою, %	17,1±0,93	18,8±0,68	12,8±1,89

Аналізуючи забійні якості тушок, після нутрування нами були виділені найбільш цінні частини: м'язи, жир, шкіра, легені, серце, селезінка, печінка, нирки. В середньому по групах від кроликів отримали: передзабійну масу від 2,9 кг до 3,3 кг, печінку вагою від 76,4 г до 91,3 г, легені від 8,9 г до 9,4 г, нирки від 17,8 до 19,8 г, серце від 7,4 до 8,4 г. Тушки кролів розділяли на чотири анатомічні частини (розруби): шийно-грудну (маса розрубу залежно від породи становила від 416±3,06 г у кроликів каліфорнійської породи до 550±2,6 г у кроликів новозеландська біла), плече-лопаткову (від 224±1,6 г до 265±1,6 г), попереково-крижову (від 352±3,54 г до 553±1,1 г), тазо-стегнову (від 511±2,2 г до 573±10,1 г).

Найбільший забійний вихід визначено у 4-ох місячних кролів порід новозеландська біла (56,9±0,96 %) та полтавське срібло (56,4±0,67 %).

Важливим для оцінки м'ясної продуктивності кролів є показник абсолютної маси м'якоті, яка включає в собі вагу м'язів та жиру. Серед 4-ох місячних кролів найбільшу абсолютну масу м'якоті мають кролики породи новозеландська біла - $1604 \pm 4,28$ г. Дещо їм поступалися за абсолютними значеннями кролики породи полтавське срібло - $1459 \pm 9,6$ г. Перш за все менше значення абсолютного показника зумовлено меншою початковою живою масою у забійному віці кролів полтавське срібло. За величиною виходу м'яса кролики породи полтавське срібло не мали вірогідної різниці порівняно з ровесниками породи новозеландська біла: $82,9 \pm 0,77$ % проти $83,5 \pm 0,45$ %. Після забою кроликів породи полтавське срібло отримували найменшу частку відходів – лише 12,8% від живої маси.

За результатами наших досліджень, найбільш придатною для використання в промислових умовах є кролятина отримана від кроликів порід новозеландська біла та полтавське срібло. Забійний вихід, вихід м'язової тканини, обмускуленість тушок, вихід кісток у тушках кролів неоднакові і залежать від породних особливостей тварин.

Органолептичні показники вареного м'яса кроликів та бульйону проводили після органолептичної оцінки тушок з урахуванням зовнішнього вигляду тушки та жирового прошарку, серозних оболонок, м'язів на розрізі та його аромат. Встановлено, що у тушках кролів досліджуваних порід патологоанатомічні зміни відсутні, видалені всі внутрішні органи, за винятком нирок, голова відокремлена на рівні першого шийного хребця, передні кінцівки відокремлені по зап'ясному, задні – по скакальному суглобу. Всі тушки кролів за вгодованістю належали до першої категорії (табл. 2).

Таблиця 2. Органолептичні показники тушок кролів досліджуваних порід

Ознака	Порода		
	новозеландська біла	каліфорнійська	полтавське срібло
<i>Зовнішній вигляд та колір:</i> – поверхня тушки	скоринка підсихання блідо-рожева	скоринка підсихання блідо-рожева	скоринка підсихання блідо-рожева
– підшкірна та внутрішня жирова тканини	жовто-біла	жовто-біла	біла
– серозні оболонки грудної та черевної порожнини	вологі, блискучі	вологі, блискучі	вологі, блискучі
<i>М'язи на розрізі</i>	злегка вологі, блідо-рожеві з червоним відтінком	злегка вологі, блідо-рожеві з червоним відтінком	вологі, блідо-рожеві
<i>Консистенція</i>	м'язи щільні, пружні; жир щільний	м'язи щільні, пружні; жир щільний	м'язи щільні, злегка пружні; жир щільний
<i>Аромат</i>	специфічний для свіжого м'яса	специфічний для свіжого м'яса	специфічний для свіжого м'яса

М'язи на тушках добре розвинені, відкладення жиру на загривку і у вигляді товстих смуг у паховій порожнині, нирки покриті жиром до половини, є невеликі міжм'язові жирові прошарки, що зумовлюють ніжну мармуровість м'яса. Зад і стегна добре виповнені та округлені.

Дегустаційною оцінкою проб м'яса кролів 4-ох місячного віку порід новозеландська біла (НБ), каліфорнійська (К) та полтавське срібло (ПС) визначено, що воно має високі, практично рівноцінні, органолептичні і дегустаційні характеристики. На поверхні тушок кролів усіх дослідних груп після дозрівання своєчасно утворюється скоринка підсихання блідо-рожевого кольору, серозна оболонка грудної та черевної порожнини зберігається вологою та блискучою. Тушки кролів породи полтавське срібло були більш вологі та менш пружні, ніж тушки кролів порід новозеландська біла і каліфорнійська.

Більш повну інформацію про органолептичні якості кролятини отримали після кулінарної обробки (табл. 3). За смаком, ніжністю, соковитістю, кольором та ароматом загальний середній бал по м'ясу у досліджуваних порід відповідно становив: каліфорнійська – 4,3; новозеландська біла – 4,6 та полтавське срібло – 4,5 балів.

Таблиця 3. Дегустаційна оцінка м'яса та бульйону

Показник	Порода		
	новозеландська біла	каліфорнійська	полтавське срібло
	M±m	M±m	M±m
М'ясо			
Зовнішній вигляд	4,4±0,22	4,4±0,31	4,5 ±0,25
Аромат	4,3±0,18	4,0±0,21	4,1±0,24
Смак	4,9±0,19	4,5±0,23	4,7±0,14
Консистенція	4,8±0,28	4,2±0,11	4,5±0,28
Соковитість	4,7±0,15	4,3±0,24	4,6±0,23
Загальна оцінка	4,6±0,19	4,3±0,26	4,5±0,25
Бульйон			
Зовнішній вигляд	4,5±0,24	4,1±0,34	4,8 ±0,25
Аромат	4,0±0,28	3,6±0,26	4,1±0,24
Смак	4,4±0,22	3,5±0,25	4,5±0,14
Наваристість	4,9±0,21	4,5±0,21	5,0±0,28
Загальна оцінка	4,5±0,24	3,9±0,29	4,6±0,21

Ніжним, соковитим та найбільш смачним за величиною балів після кулінарної обробки було м'ясо від кроленят породи новозеландська біла (4,7-4,9 бали з 5-ти). Дещо нижчі бали отримано від оцінки м'яса кроликів породи

полтавське срібло. Вони теж отримали високу оцінку за смак та соковитість м'яса. Найвищу оцінку по м'ясу отримала така ознака, як смак – від 3,5 до 4,9 бали, а по бульйону – наваристість (від 4,5 до 5,0 балів). Було відмічено, що за зовнішнім виглядом кролятина нагадує м'ясо курки. Консистенція м'яса усіх зразків характеризувалася як ніжна.

При оцінці бульйону найменшу оцінку мала така ознака, як аромат – 3,6-4,1 бали, хоча весь бульйон з м'яса піддослідних кролів мав ніжний, витончений аромат та смак і добру прозорість.

Висновки та перспективи досліджень: Кролики, отримані від порід новозеландська біла та полтавське срібло мали найбільші показники передзабійної та забійної маси. Разом з тим, у тушках кроликів цієї групи виявлено найменшу масу кісток, а за виходом м'якоті та коефіцієнтом м'ясності вони переважали кроликів каліфорнійської породи на 2,7-3,3%. У тушках кроликів цих порід було виявлено вищу частку жиру, що забезпечувало ніжність, соковитість та смак м'ясної продукції під час дегустаційної оцінки.

На перспективу доцільно провести дослідження спрямовані на вивчення м'ясних якостей промислових гібридів отриманих від схрещування досліджуваних порід, оцінку економічної ефективності промислового схрещування у господарствах різної форми власності.

Література

1. Mondin, C., Trestini, S., Trocino, A., Di Martino, G. (2021). The economics of rabbit farming: a pilot study on the impact of different housing systems. *Animals* 11, 3040. DOI: <https://doi.org/10.3390/ani11113040>
2. Siddiqui, S. A., Gerini, F., Ikram, A., Saeed, F., Feng, X., & Chen, Y. (2023). Rabbit Meat – Production, Consumption and Consumers' Attitudes and Behavior. *Sustainability*, 15(3), 2008. <https://doi.org/10.3390/su15032008>
3. Crovato, S., Pinto, A., Di Martino, G., Mascarello, G., Rizzoli, V., Marcolin, S., & Ravarotto, L. (2022). Purchasing habits, sustainability perceptions, and welfare concerns of Italian consumers regarding rabbit meat. *Foods*, 11(9), 1205. <https://doi.org/10.3390/foods11091205>
4. García, M.L.; Argente, M.J. (2020). The genetic improvement in meat rabbits. In *Lagomorpha Charact*; Intech Open: London, UK, Volume 5, pp. 1 – 18. DOI: <https://doi.org/10.5772/intechopen.93896>
5. Shevchenko, E., Honchar, O. (2020). Selection-genetic characteristics of rabbits poltavka silver breed by polymorphism of progesterone receptor gene. *Збірник наукових праць «Ефективне кролівництво і звірівництво»*, 6, 6 – 13. DOI: <https://doi.org/10.37617/2708-0617.2020.6.6-13>
6. Гончар, О.Ф., Бойко, О.В., Гавриш, О.М. (2020) Аналіз стану галузі кролівництва в Україні. *Збірник наукових праць. Ефективне кролівництво і звірівництво*. 6, 47 – 58. DOI: <https://doi.org/10.37617/2708-0617.2020.6.47-58>
7. Коцюбенко, Г.А. (2013) Науково-практичні методи підвищення продуктивності кролів : монографія. Миколаїв: МНАУ. 191 с.
8. Бойко, О.В., Гавриш О.М., Лучин І.С. (2023). Ефективність схрещування кролів різних порід для покращення показників м'ясної

продуктивності в умовах інтенсивного виробництва: Gestionarea fondului genetic animalier: «Print-Caro» SRL, 31-37. DOI: <https://doi.org/10.61562/mgfa2023.04>

9. Badawy, AY, Peiró, R, Blasco, A, Santacreu, MA. (2019). Correlated responses on litter size traits and survival traits after two-stage selection for ovulation rate and litter size in rabbits. *Animal*. 3(3):453 – 459. DOI: <https://doi.org/10.1017/S1751731118002033>

10. Luchyn, I. S., Perih, D. P., Lunyk, Y. M., Smyrnov, V. V., Tsyupka, S. R., & Kalamitra, V. A. (2025). Reproductive traits of chinshilla rabbits under different three-breed crossbreeding schemes. *Scientific and Technical Bulletin of State Scientific Research Control Institute of Veterinary Medical Products and Fodder Additives and Institute of Animal Biology*, 26(1), 118-126. <https://doi.org/10.36359/scivp.2025-26-1.14>

11. Сотніченко, Ю.М. (2020). Особливості формування м'ясної продуктивності за м'ясно-шкірними програмами продуктивності. Збірник наукових праць Ефективне кролівництво і звірівництво. 6, 117 – 128. DOI: <https://doi.org/10.37617/2708-0617.2020.6.117-125>

12. Гончар, О.Ф., Михно. В.В. (2021). Алгоритм застосування повнораціонного комбікорму за умов інтенсивного виробництва кролятини. Збірник наукових праць Ефективне кролівництво і звірівництво. Вип. 7, 60-71. DOI: <https://doi.org/10.37617/2708-0617.2021.7.60-70>

13. Вінтонів, О.А., Гавриш, О.М. (2022). Репродуктивна здатність кроликів-самців залежно від впливу паратипових та генотипових факторів. Розведення тварин і генетика, 64, 147 – 153. DOI: <https://doi.org/10.31073/abg.64.13>

14. Бойко О.В. та ін. (2024). Технологія виробництва продукції кролівництва та звірівництва: навчальний посібник Київ: НУБІП України, Черкаська дослідна станція біоресурсів НААН. 488 с

15. «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин та ветеринарно-санітарної експертизи м'яса і м'ясних продуктів» N 524/6812 від 21.06.2002. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0524-02#Text> (дата звернення: 03.07.2025).

16. Ібатуллін, І., Жукорський, О. (2017). Методологія та організація наукових досліджень у тваринництві Київ: Аграрна наука. 328с.

17. Калінін, М.І., Єлісєєв, В.В. (2000). Біометрія. Миколаїв.: ВИДАВНИЦТВО МФ НАУКМА. 201 с.

References

1. Mondin, C., Trestini, S., Trocino, A., Di Martino, G. (2021). The economics of rabbit farming: a pilot study on the impact of different housing systems. *Animals* 11, 3040. DOI: <https://doi.org/10.3390/ani11113040>

2. Siddiqui, S. A., Gerini, F., Ikram, A., Saeed, F., Feng, X., & Chen, Y. (2023). Rabbit Meat – Production, Consumption and Consumers' Attitudes and Behavior. *Sustainability*, 15(3), 2008. <https://doi.org/10.3390/su15032008>

3. Crovato, S., Pinto, A., Di Martino, G., Mascarello, G., Rizzoli, V., Marcolin, S., & Ravarotto, L. (2022). Purchasing habits, sustainability perceptions, and welfare

concerns of Italian consumers regarding rabbit meat. *Foods*, 11(9), 1205. <https://doi.org/10.3390/foods11091205>

4. García, M.L.; Argente, M.J. (2020). The genetic improvement in meat rabbits. In *Lagomorpha Charact*; Intech Open: London, UK, Volume 5, pp. 1 – 18. DOI: <https://doi.org/10.5772/intechopen.93896>

5. Shevchenko, E., Honchar, O. (2020). Selection-genetic characteristics of rabbits poltavska silver breed by polymorphism of progesterone receptor gene. *Zbirnyk naukovykh prats «Efektyvne krolivnytstvo i zvirivnytstvo»*, 6, 6 – 13. DOI: <https://doi.org/10.37617/2708-0617.2020.6.6-13>

6. Honchar, O.F., Boiko, O.V., Havrysh, O.M. (2020) Analiz stanu haluzi krolivnytstva v Ukraini. *Zbirnyk naukovykh prats «Efektyvne krolivnytstvo i zvirivnytstvo»*, 6, 47 – 58. DOI: <https://doi.org/10.37617/2708-0617.2020.6.47-58>

7. Kotsiubenko H.A. (2013) *Naukovo-praktychni metody pidvyshchennia produktyvnosti kroliv : monohrafiia*. Mykolaiv: MNAU, 2013. 191 s.

8. Boiko O., Havrysh O., Luchyn I. (2023). Efektyvnist skhreshchuvannia kroliv riznykh porid dlia pokrashchennia pokaznykiv miasnoi produktyvnosti v umovakh intensyvnoho vyrobnytstva: Gestionarea fondului genetic animalier: «Print-Caro» SRL, 31-37. DOI: <https://doi.org/10.61562/mgfa2023.04>

9. Badawy AY, Peiró R, Blasco A, Santacreu MA. (2019) Correlated responses on litter size traits and survival traits after two-stage selection for ovulation rate and litter size in rabbits. *Animal*. 3(3):453 – 459. DOI: <https://doi.org/10.1017/S1751731118002033>

10. Luchyn, I. S., Perih, D. P., Lunyk, Y. M., Smyrnov, V. V., Tsyupka, S. R., & Kalamitra, V. A. (2025). REPRODUCTIVE TRAITS OF CHINCHILLA RABBITS UNDER DIFFERENT THREE-BREED CROSSBREEDING SCHEMES. *Scientific and Technical Bulletin of State Scientific Research Control Institute of Veterinary Medical Products and Fodder Additives and Institute of Animal Biology*, 26(1), 118-126. <https://doi.org/10.36359/scivp.2025-26-1.14>

11. Sotnichenko Yu.M. (2020) Osoblyvosti formuvannia miasnoi produktyvnosti za miasno-shkirnymy prohramamy produktyvnosti. *Zbirnyk naukovykh prats «Efektyvne krolivnytstvo i zvirivnytstvo»*, 6, 117 – 128. DOI: <https://doi.org/10.37617/2708-0617.2020.6.117-125>

12. Honchar O.F., Mykhno V.V. (2021) Alhorytm zastosuvannia povnoratsionnoho kombikormu za umov intensyvnoho vyrobnytstva kroliatyny. *Zbirnyk naukovykh prats «Efektyvne krolivnytstvo i zvirivnytstvo»*. Vyp. 7, 60-71. DOI: <https://doi.org/10.37617/2708-0617.2021.7.60-70>

13. Vintoniv O.A., Havrysh O.M. (2022). Reproduktyvna zdatsnist krolykiv-samtsiv zalezno vid vplyvu paratypovykh ta henotypovykh faktoriv. *Rozvedennia tvaryn i henetyka*, 64, 147 – 153. DOI: <https://doi.org/10.31073/abg.64.13>

14. Tekhnolohiia vyrobnytstva produktsii krolivnytstva ta zvirivnytstva: navchalnyi posibnyk / O.V. Boiko ta in. (2024). Kyiv: NUBIP Ukrainy, Cherkaska doslidna stantsiia bioresursiv NAAN. 488 s

15. «Pravyla peredzabiinoho veterynarnoho ohliadu tvaryn ta veterynarno-sanitarnoi ekspertyzy miasa i miasnykh produktiv»» N 524/6812 vid 21.06.2002. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0524-02#Text> (data zvernennia: 03.07.2025).

16. Metodolohiia ta orhanizatsiia naukovykh doslidzhen u tvarynnytstvi/ red.: I. Ibatullin, O. Zhukorskyi. Kyiv: Ahrarna nauka, 2017. 328s

17. Kalinin M.I., Yelisieiev V.V. (2000). Biometriia. Mykolaiv.: VYDAVNYTsTVO MF NAUKMA, 201 s.

UDC 636.92.033.087.8

DOI: <https://doi.org/10.37617/2708-0617.2025.11.28-37>

THE INFLUENCE OF RABBIT BREEDING ON THEIR MEAT PRODUCTIVITY

Bashchenko M. I., Boiko O. V., Sotnichenko Y. M.

Cherkassy Experimental Station of Bioresources of the National Academy of Sciences, Cherkassy, Ukraine, sotnichenko.yulya@gmail.com

The article presents the results of a comparative analysis of slaughter indicators and tasting evaluation of meat of rabbits of different breeds common in Ukraine. The aim of the research was to conduct a comparative assessment of the quality of rabbit meat of the studied breeds. The following methods were used during the research: theoretical analysis, formulation of hypotheses, biometric and statistical methods, assessment of pre-slaughter and slaughter qualities, tasting evaluation. All rabbit carcasses selected for fattening assessment belonged to the first category. It was established that the highest slaughter yield was determined in 4-month-old rabbits of the New Zealand White (56.9 ± 0.96) and Poltava Silver (56.4 ± 0.67) breeds. The largest absolute mass of flesh is possessed by rabbits of the New Zealand White breed - 1604 ± 4.28 g. The Poltava Silver rabbits were somewhat inferior in absolute values - 1459 ± 9.6 g. In terms of meat yield, rabbits of the Poltava Silver breed did not have a significant difference compared to their peers of the New Zealand White breed: $82.9 \pm 0.77\%$ versus $83.5 \pm 0.45\%$. However, after slaughter, Poltava Silver rabbits received the smallest share of waste – only 12.8% of live weight. The tasting evaluation of meat samples from 4-month-old rabbits of the New Zealand White, Californian, and Poltava Silver breeds determined that it has high, practically equivalent, organoleptic and tasting characteristics. The meat from rabbits of the New Zealand White (4.7-4.9 points out of 5) and Poltava Silver (4.6-4.7 points out of 5) breeds was tender, juicy, and the most delicious in terms of the highest score after cooking. When evaluating the broth, the lowest score was given to the characteristic such as aroma – 3.6-4.1 points, although all broth from the meat of experimental rabbits had a delicate, refined aroma and taste and good transparency. Therefore, breeding rabbits of the New Zealand White and Poltava Silver breeds ensures high meat quality. The carcasses of rabbits of this group contained the smallest bone mass, and in terms of meat yield and meatiness coefficient, they were superior to rabbits of the Californian breed by 2.7-3.3%. In the future, it is advisable to conduct research aimed at studying the meat qualities of industrial hybrids obtained from crossing the studied breeds, and to assess the economic efficiency of industrial crossing in farms of various forms of ownership.

Keywords: meat productivity, slaughter weight, slaughter yield, Californian, New Zealand white, Poltava silver.