**NĂNG SUẤT, CHẤT LƯỢNG THỊT CỦA BA TỔ HỢP LỢN LAI GF337xGF24, GF280xGF24 VÀ GF399xGF24 NUÔI CÔNG NGHIỆP CHUỒNG KÍN Ở MIỀN TRUNG**

*Hoàng Thị Mai[[1]](#footnote-1), Lê Đình Phùng****[[2]](#footnote-2)****\*, Nguyễn Xuân Bả2, Văn Ngọc Phong2 và Hồ Lê Quỳnh Châu2*

Ngày nhận bài báo: 28/07/2019 -  Ngày nhận bài phản biện: 18/08/2019

Ngày bài báo được chấp nhận đăng: 23/08/2019

**TÓM TẮT**

Tổng số 230 con lợn của 3 THL: 60 GF337xGF24, 84 GF280xGF24 và 86 GF399xGF24 được sử dụng nhằm đánh giá năng suất và chất lượng thịt, giai đoạn 60-150 ngày tuổi, nuôi công nghiệp chuồng kín ở miền Trung. Tỷ lệ đực:cái là 1:1. Thí nghiệm được thiết kế theo kiểu ngẫu nhiên hoàn toàn 1 nhân tố với 3 nghiệm thức (NT) là 3 THL. Khi lợn đạt 150 ngày tuổi, 18 con lợn (3 NT x 6 lần lặp lại) được mổ để khảo sát năng suất thân thịt và lấy mẫu phân tích chất lượng thịt. Kết quả nghiên cứu cho thấy ba tổ hợp lai đều cho năng suất thịt cao và chất lượng thịt đảm bảo. Tỷ lệ thịt xẻ đạt 72,00-73,33%. Tỷ lệ nạc đạt 59,67-64,33%, trong đó con lai GF399xGF24 có tỷ lệ nạc cao nhất. Diện tích cơ thăn là 49,1-53,5cm2. Thịt cơ thăn sau giết mổ 24 và 48 giờ có giá trị pH, tỷ lệ mất nước bảo quản, tỷ lệ mất nước chế biến, màu sắc (L\*, a\*, b\*) và độ dai lần lượt dao động trong khoảng 5,86-6,00; 2,33-2,45%; 35,86-37,34%; 52,04-52,56; 3,30-4,59; 4,21-4,27; 42,32-45,20N và 5,78-5,89; 2,63-3,03%; 37,46-38,58%; 48,92-54,84; 3,14-4,91; 3,92-5,93; 39,77-45,43N. Tỷ lệ mỡ giắt trong cơ thăn của GF280xGF24 là 2,00% cao hơn so với GF337xGF24 là 1,13 và GF399xGF24 là 1,53% (P<0,05). Các THL này nên được sử dụng trong chăn nuôi công nghiệp.

**Từ khóa**: *Các dòng đực GF, năng suất thịt, chất lượng thịt*

1. Trường Đại Học Vinh [↑](#footnote-ref-1)
2. 2 Trường Đại học Nông Lâm Huế

   **\*** Tác giả liên hệ: PGS.TS. Lê Đình Phùng, Phó Hiệu trưởng Trường Đại học Nông Lâm Huế-Đại học Huế; ĐT: 0978306147; Email: phung.ledinh@huaf.edu.vn [↑](#footnote-ref-2)